RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE, no uso das suas atribuições legais, que lhe confere o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual, os incisos I e II do art. 39 da Lei Ordinária nº 22.257, de 27 de julho de 2016 e, considerando:

- a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes;

- a Lei Federal nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde/SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde;

- a Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012, que regulamenta o § 3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde; estabelece os critérios de rateio dos recursos de transferências para a saúde e as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas 3 (três) esferas de governo; revoga dispositivos das Leis nos 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências;

- o Decreto Federal nº 7.508, de 28 de junho de 2011, que regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização interfederativa, e dá outras providências; e

- a Deliberação CIB-SUS/MG nº 2.765, de 08 de agosto de 2018, que aprova procedimentos para regularização do licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento

familiar rural e do empreendimento econômico solidário que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

Art. 2º - A fiscalização da Vigilância Sanitária para o exercício de atividade de interesse sanitário na área de Alimentos do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, deverá ter natureza prioritariamente orientadora, seguindo as diretrizes da RDC - ANVISA 49/13 e considerando o risco sanitário, de acordo com a classificação de risco apresentada pela ANVISA através da RDC – ANVISA 153/17 e da Instrução Normativa n° 16/2017.

Art. 3º - Para efeitos desta Resolução, consideram-se:

I - microempreendedor individual: empreendedor que exerça as atividades de industrialização, comercialização e prestação de serviços no âmbito rural, que tenha auferido receita bruta, no ano-calendário anterior, conforme valores estabelecidos pelo art. 18-A, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006 e, que seja optante pelo Simples Nacional;

II - empreendedor familiar rural: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos no art. 3º da Lei Federal n° 11.326, de 24 de julho de 2006, que tenha auferido receita bruta, no ano-calendário anterior, conforme valores estabelecidos pelo inciso I, do Art. 3º da Lei complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006;

III - empreendimento econômico solidário: organizações de caráter associativo que realizam atividades econômicas, cujos participantes sejam trabalhadores do meio urbano ou rural e exerçam democraticamente a gestão das atividades e a alocação dos resultados, conforme definição do Decreto Federal n° 7.358 de 17 de novembro de 2010, com receita bruta, no ano-calendário anterior, conforme previsto no inciso II, do art. 3º, da lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006;

IV – Alvará Sanitário: documento emitido pelo órgão de vigilância sanitária do Sistema Único de Saúde que habilita a operação de atividade(s) específica(s) sujeita(s) à vigilância sanitária;

V – Alvará Sanitário inicial: Alvará Sanitário emitido para o início do funcionamento de estabelecimentos classificados como baixo risco;

VI – atividade econômica - o ramo de atividade identificada a partir da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) e da lista de estabelecimentos auxiliares a ela associados, se houver, regulamentada pela Comissão Nacional de Classificação (CONCLA);

VII – grau de risco: nível de perigo potencial de ocorrência de danos à integridade física e à saúde humana, e ao meio ambiente em decorrência de exercício de atividade econômica;

VIII - Inspeção Sanitária: vistoria realizada presencialmente pela autoridade sanitária, que busca identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de produtos, na prestação de serviços e na intervenção sobre o meio ambiente, inclusive o de trabalho;

IX – Licenciamento Sanitário: etapa do processo de registro e legalização, eletrônica ou presencial, que conduz o interessado a formalização da licença para o exercício de determinada atividade econômica, materializado por meio do alvará sanitário, no âmbito da vigilância sanitária;

X – risco sanitário: perigo potencial de ocorrência de danos à integridade física e à saúde humana, e ao meio ambiente em decorrência de exercício de atividade econômica; e

X – produto artesanal: aquele produzido em escala reduzida com atenção direta e específica dos responsáveis por sua manipulação, cuja produção é, em geral, de origem familiar ou de pequenos grupos, o que possibilita e favorece a transferência de conhecimentos sobre técnicas e processos originais.

Art. 4º – Para fins de Licenciamento Sanitário, adota-se a seguinte classificação do grau de risco das atividades econômicas:

I – alto risco: atividades econômicas que exigem Inspeção Sanitária e análise documental prévia por parte do órgão responsável pela concessão do Alvará Sanitário, antes do início da operação do estabelecimento; e

II – baixo risco: atividades econômicas cujo início da operação do estabelecimento ocorrerá sem a realização de Inspeção Sanitária e análise documental prévia por parte do órgão responsável pela concessão do Alvará Sanitário.

Art. 5º - A comprovação de constituição dos empreendimentos objeto desta Resolução, quando necessária, dar-se-á:

I - para o microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

II - para empreendedor familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou outro documento equivalente que venha substituí-la;

III - para o empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações:

a) Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);

b) Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária; e

c) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP), ou outro documento equivalente que venha substituí-la.

Art. 6º - As ações de Vigilância Sanitária relacionadas a estabelecimentos, produtos e serviços de baixo risco sanitário devem ser realizadas pelos municípios.

Art. 7º - A regularização dos empreendimentos objeto desta Resolução junto à Vigilância Sanitária competente pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à inspeção sanitária do local de exercício das atividades conforme Anexo I desta Resolução.

Art. 8º - O cumprimento dos requisitos de segurança sanitária para o exercício de atividade de interesse sanitário na área de alimentos poderá ser verificado por meio de inspeção sanitária e análise documental.

Parágrafo único – O Regulamento Técnico de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos consta no Anexo II desta Resolução e deve ser observado pelos estabelecimentos.

Art. 9º - Para as atividades classificadas como de baixo risco, a licença sanitária poderá ser concedida previamente à inspeção sanitária do estabelecimento e terá validade de um ano a partir de sua emissão, devendo a sua renovação ser requerida na Vigilância Sanitária local, conforme os termos desta Resolução.

§1º - A dispensa de Inspeção Sanitária prévia ao Licenciamento dos estabelecimentos de baixo risco, não impede a realização de inspeção sanitária posterior e nem desobriga que os empreendedores cumpram com o conjunto de requisitos de segurança sanitária exigidos em sua área de atuação, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

§2º - O licenciamento sanitário dos estabelecimentos que exercem atividades econômicas classificadas como baixo risco será realizado preferencialmente por meio eletrônico, após o fornecimento de informações e declarações pelo responsável legal do estabelecimento, visando permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos exigidos ao exercício da atividade requerida.

§3º - Para as atividades de baixo risco, não é exigido pela Vigilância Sanitária Estadual a aprovação prévia de projeto arquitetônico, devendo ser respeitados os parâmetros físicos e ambientais, inclusive os de acessibilidade, conforme a legislação vigente.

§4º - O fornecimento de informações e declarações implica comprometimento do responsável legal, na implementação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

§5º - O empreendimento que exerce atividades classificadas como de baixo risco sanitário deverá apresentar o "roteiro para auto inspeção'' constante no Anexo III desta Resolução, devidamente preenchido e assinado à Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 10 – O Alvará Sanitário inicial será emitido após a assinatura do responsável pelo estabelecimento do Termo de Ciência e Responsabilidade constante no Anexo I desta Resolução, no qual o responsável legal firmará compromisso, sob as penas da lei, de observar os requisitos exigidos para exercício das atividades sujeitas à ação de Vigilância Sanitária.

Art. 11 - O Alvará Sanitário inicial poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado como medida cautelar no interesse da saúde pública, quando o interessado:

I – deixar de cumprir, nos prazos estabelecidos pela autoridade sanitária, as condições impostas para o exercício das atividades econômicas no ato de concessão da licença sanitária e previstas na legislação sanitária vigente;

II – deixar de cumprir as exigências emitidas pela autoridade sanitária;

III – apresentar documentação irregular, inapta ou eivada de vícios perante o órgão da Vigilância Sanitária; e

IV – apresentar declarações falsas e dados inexatos perante o órgão da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único - A suspensão, cassação ou cancelamento do Alvará Sanitário inicial determina a imediata interdição do estabelecimento até a regularização das pendências sanitárias descritas, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 12 - Os estabelecimentos produtores e comerciais de gêneros alimentícios classificados como de Baixo Risco, localizados em residências, deverão atender aos seguintes requisitos:

I – executar suas atividades em local com área física separada das áreas de moradia, podendo compartilhar apenas as dependências de banheiro para funcionários; depósito de material de limpeza – DML; vestiário; lavanderia e; local de deposito de resíduos;

II - o local de manipulação de alimentos deverá ser de uso exclusivo para a atividade econômica a ser desenvolvida, não podendo servir de permanência e uso dos moradores que estejam envolvidos nas atividades relacionadas ao empreendimento;

III - os utensílios e equipamentos a serem utilizados para o preparo e manipulação de alimentos e demais produtos deverão ser exclusivos para o processo, não podendo ser utilizados utensílios da moradia, tais como panelas, pratos, colheres, garfos, vasilhames, entre outros;

IV - as áreas da residência, incluindo moradia, construções anexas, terreno ou quintal devem ser mantidas em condições adequadas de conservação, livre de objetos em desuso, resíduos, entulhos, ou de condições que propiciem a criação e permanência de vetores e pragas urbanas.

Art. 13 - O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos poderá ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

Art. 14 - A autoridade sanitária, no desempenho de suas atribuições e atendidas às formalidades legais, tem livre acesso, em qualquer dia e hora, a estabelecimentos, ambientes e serviços de interesse direto ou indireto para a saúde, para inspeção e aplicação de medidas de controle sanitário.

Art. 15 - Os empreendedores objeto desta Resolução responderão, nos termos legais e de acordo com a legislação sanitária vigente, por infrações e danos causados à saúde pública.

Art. 16 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 08 de agosto de 2018

NALTON SEBASTIÃO MOREIRA DA CRUZ
SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO I DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

TERMO DE CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE

Declaro estar ciente de que deverei cumprir o disposto no Código de Saúde, Lei nº 13.317/1999, e demais legislações sanitárias aplicáveis ao meu ramo de atividade, e atender às boas práticas e saúde do trabalhador, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas.

Declaro, sob as penas da lei, a minha anuência para o acesso das autoridades sanitárias, sempre que se fizer necessário, ao local de exercício das minhas atividades, reconhecendo ser uma atividade sujeita à fiscalização e a inspeção sanitária, estando ciente que a obstrução ao trabalho das autoridades é caracterizada como infração sanitária.

Declaro que tenho ciência e atendo aos requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente para o exercício de minhas atividades e que o Alvará Sanitário inicial permitirá a participação no processo de atendimento ao mercado institucional, ao Programa de Aquisição de Alimentos -PAA, Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**.**

RESPONSAVEL:	ASSINATURA:
CPF:	DATA:

ANEXO II DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

Regulamento Técnico de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos para microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos para microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos produtos.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de produtos dos microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

2 - DEFINIÇÕES

I - Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

II - Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

III - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

IV - Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

V - Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

VI - Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

VII - Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

VIII - Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3 - EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

3.2 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

3.3 As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

3.4 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

3.5 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.

3.6 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

3.7 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

3.8 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro

para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

3.9 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequando estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

3.10 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

4.2 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes.

4.3 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.4 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados e limpos e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

5 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

5.1 Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

6 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA

6.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

6.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

7 - MANEJO DOS RESÍDUOS

7.1 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

7.2 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

8 - MANIPULADORES

8.1 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

8.2 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

8.3 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

8.4 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

8.5 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

8.6 Os manipuladores devem ter atestado de saúde atualizado.

9 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

9.1 As matérias-primas de origem animal devem ser registradas nos órgãos competentes.

9.2 As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
9.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

10 - PREPARAÇÃO DO ALIMENTO e FLUXO DE PRODUÇÃO
10.1 Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
10.2 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
10.3 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
10.4 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
10.5 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
10.6 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
10.7 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

10.8 O Fluxo de produção deve ser ordenado, linear e sem cruzamento.

11 - ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL

11.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.

11.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.

11.3 Armazenamentos em local limpo e conservado.

12 - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

12.1 Os estabelecimentos objeto desta norma devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

13 - RESPONSABILIDADE

13.1 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado.

14 - Deverão ser respeitadas outras normas sanitárias específicas e em vigor, que visem às boas práticas de manipulação e produção de Alimentos considerando as características do empreendimento.

ANEXO III DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO	
RAZÃO SOCIAL:	
NOME:	
ENDEREÇO:	
RESPONSAVEL LEGAL:	
CNPJ/CPF:	DAP:
RAMO DE ATIVIDADE/NEGÓCIO:	
DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:	

Edificação, Instalação, Equipamentos, Móveis e Utensílios	**SIM**	**NÃO**	**NA**
1. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida?			
2. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo?			
3. Piso com revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros?			
4. Paredes com revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
5. Teto com forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
6. Iluminação, artificial e/ou natural, satisfatória?			
7. Instalações elétricas em bom estado de conservação?			
8. Protetores para luminárias?			
9. Ventilação, artificial e/ou natural, satisfatória, garantindo a renovação do ar?			
10. Abertura externa das áreas de armazenamento e preparação de alimentos providas de telas milimétricas removíveis?			
11. Lixeira(s) com tampa, pedal e saco plástico em seu interior?			

12. A área de higienização das mãos provida com sabonete liquido, inodoro e anti-séptico, e toalhas de papel não-reciclado?			
13. . Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios de material liso, impermeáveis laváveis, isentas e rugosidades, frestas e outras imperfeições?			
14. Utensílios e equipamentos em boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas?			
15. Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
Higienização das instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	**SIM**	**NÃO**	**NA**
16. Piso, paredes e teto limpos?			
17. Equipamentos higienizados?			
18. Móveis limpos?			
19. Utensílios limpos?			
20. Saneantes com registro no órgão competente?			
21. Local específico para aguarda de produtos saneantes?			
Manipuladores	**SIM**	**NÃO**	**NA**
22. Rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode, barba?			
23. Não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade?			
24. Uso de uniforme completo, de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e uso exclusivo para o local de trabalho?			
25. Atestado de saúde atualizado?			
26. Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservados para esta finalidade?			
27. Comprovação de capacitação em boas práticas de manipulação?			
Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens	**SIM**	**NÃO**	**NA**
28. Armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras?			
29. Produtos de origem animal utilizados com procedência e registro?			
Preparação do Alimento	**SIM**	**NÃO**	**NA**

30. Alimentos crus acondicionados separados de outros que possam se consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos?			
31. Acondicionamento dos alimentos em recipientes apropriados e com tampa?			
32. Embalagens mantidas bem fechadas e identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade e respeitado?			
33. Descongelamento conduzido sob refrigeração ou em forno micro-ondas quando o alimentos for submetido á cocção?			
34. Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C?			
35. Alimentos preparados e conservados sob refrigeração mantidos à temperatura igual ou inferior a 5°C?			
Água	**SIM**	**NÃO**	**NA**
36. Instalação abastecidas de água corrente?			
37. Ultiliza-se exclusivamente de água potável para a manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada)?			
38. Reservatório de água em adequado estado de higiene e devidamente tampado?			

RESPONSAVEL:	ASSINATURA:
DATA:	