



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

### RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6458, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018.

Divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

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 Complementar Federal 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;

- 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;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- 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 do SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências;:

- a Lei Estadual n. 13.317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais; e

- a Resolução CESMG nº 016, de 12 de dezembro de 2016, que aprova o Plano Estadual de Saúde de Minas Gerais para o quadriênio 2016-2019;

### **RESOLVE:**

Art. 1º – Divulgar o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, neles incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais, nos termos do Anexo Único desta Resolução.

Art. 2º – Os estabelecimentos terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Resolução, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico.

Art. 3º – A inobservância ou desobediência ao disposto no Regulamento Técnico configura infração de natureza sanitária, na forma do Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Art. 4º – Fica revogada a Resolução SES/MG nº 532, de 12 de abril de 1993.

Art. 5º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.



**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS**

Belo Horizonte, 05 de Novembro de 2018.

**DANIEL GUIMARÃES MEDRADO DE CASTRO**

**Secretário de Estado Adjunto de Saúde**



**ANEXO ÚNICO DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº. 6458, DE 05 DE NOVEMBRO  
DE 2018**

**REGULAMENTO TÉCNICO**

**Seção I**

**Objetivo**

Art. 1º – Este Regulamento Técnico objetiva estabelecer requisitos mínimos e diretrizes gerais para o cumprimento das Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

**Seção II**

**Abrangência**

Art. 2º – Este Regulamento Técnico se aplica a estabelecimentos que realizam, diretamente ou por meio de terceirização, transporte e/ou suas atividades relacionadas de armazenamento e distribuição de alimentos, neles incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

Parágrafo único – As disposições deste Regulamento não se aplicam aos seguintes casos:

I – veículos automotores, bicicletas, carrinhos ou tabuleiros tracionados ou carregados pela força humana, utilizados para a comercialização com preparo e/ou finalização de alimentos para oferta direta e imediata ao consumidor; e

II – ao transporte de alimentos destinado ao consumo humano realizado por estabelecimentos que realizam atividades industriais de produtos de origem animal.



### **Seção III**

#### **Definições**

Art. 3º – Para os efeitos desta Resolução serão adotadas as seguintes definições:

I – alimento: substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

II – alimento embalado: o alimento que esteja contido em uma embalagem pronto para ser oferecido ao consumidor;

III – aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará que, direta ou indiretamente, o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Excluem-se dessa definição contaminantes ou substâncias com função de nutrição que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

IV – agregação de veículos: a contratação de veículos de particulares, como um prestador de serviços, por empresas que realizam o transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária;

V – água envasada: a água para consumo humano, obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, considerando as flutuações naturais – água mineral natural; ou água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, em níveis inferiores aos mínimos estabelecidos para água mineral natural, sendo que o conteúdo dos constituintes pode ter flutuações naturais – água natural; ou



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ainda água preparada e envasada, contendo um ou mais compostos, previstos na norma vigente, sem adição de açúcares, adoçantes, aromas ou outros ingredientes – água adicionada de sais;

VI – água potável: a água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido nas normas vigentes, e que não ofereça riscos à saúde;

VII – água para consumo humano: a água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;

VIII – alvará sanitário: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;

IX – alimento a granel: os alimentos armazenados ou transportados em grandes quantidades, que poderão ser utilizados no processo de indústrias ou fracionados para revenda no comércio, medidos e embalados na presença do consumidor;

X – armazenamento: o procedimento que possibilita o estoque ordenado e racional de alimentos, incluindo bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, de que trata esta Resolução;

XI – autoridade sanitária: o agente público ou o servidor legalmente empossado a quem são conferidas as prerrogativas e os direitos do cargo, da função ou do mandato para o exercício das ações de vigilância à saúde, no âmbito de sua competência;

XII – bebidas: produto industrializado ou artesanal, destinado à ingestão humana, em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

XIII – coadjuvante de tecnologia: é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XIV – contaminação cruzada: a transferência direta ou indireta da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

XV – 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;

XVI – Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos: o documento emitido pelo responsável técnico dos estabelecimentos declarando que se encontra ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos segundo as diretrizes desta Resolução e que o veículo encontra-se em conformidade com as normas sanitárias para o transporte de alimentos segundo as diretrizes desta Resolução, conforme formulário constante do Anexo I deste Regulamento;

XVII – desinfecção: a operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

XVIII – distribuidoras de alimentos: os estabelecimentos que atuam como intermediários entre a indústria e os estabelecimentos comerciais, exercendo as atividades de armazenamento, expedição e transporte de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia e água para consumo humano, excluindo-se a de fornecimento ao consumidor final;

XIX – equipamentos de refrigeração: os equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados;

XX – estabelecimento: todo complexo de bens organizado, para exercício da empresa, por empresário, ou por sociedade empresária;

XXI – higienização: a operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção;

XXII – limpeza: a operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XXIII – matéria prima alimentar: a substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXIV – material sanitário: o material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XXV – órgãos sanitários: os órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, composto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais e laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

XXVI – órgãos da agricultura: os órgãos que realizam a inspeção sanitária na fabricação dos produtos de origem animal, de acordo com o âmbito de comércio, o qual pode ser nacional, estadual ou municipal.

XXVII – Procedimento Operacional Padronizado – POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas;

XXVIII – produtos perecíveis: os produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação;

XXIX – produto avariado/alterado/adulterado: o produto que apresenta alterações indesejáveis das características sensoriais e/ou físicas, e/ou químicas devido à ação de microrganismos e/ou por reações químicas e/ou alterações físicas, ou que tiver modificadas a natureza, composição, as propriedades ou características propositalmente;

XXX – rastreabilidade: o conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações;

XXXI – refeições prontas para o consumo imediato: as refeições porcionadas com recomendação de consumo logo após o preparo;

XXXII – responsável técnico: o profissional qualificado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos sanitários;

XXXIII – romaneio: o documento de embarque que discrimina todas as mercadorias embarcadas ou todos os componentes de uma carga em quantas partes estiver fracionada;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXXIV – selo de garantia ou lacre destrutível: o artefato que se removido ou violado deixe visível ou evidencie que a embalagem foi aberta; e

XXXV – transportadora de alimentos: os estabelecimentos que exercem a atividade de transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, excluindo-se a atividade de fornecimento ao público.

### **Seção IV**

#### **Das condições gerais**

Art. 4º – Os estabelecimentos que realizam o transporte dos alimentos de que trata este Regulamento Técnico e/ou suas operações relacionadas de armazenamento e distribuição somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, conforme determina o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais.

§1º – Os estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão se abastecer somente de produtos devidamente regularizados junto aos órgãos sanitários ou junto aos órgãos da agricultura, conforme o caso.

§2º – Os estabelecimentos para os quais haja distribuição dos produtos deverão estar licenciados junto aos órgãos sanitários competentes.

Art. 5º – A agregação de veículos de outros estabelecimentos ou a terceirização do transporte será permitida desde que os veículos estejam de acordo com as disposições deste Regulamento desde o momento da contratação.

Art. 6º – Os estabelecimentos que realizam o transporte diretamente ou por meio de terceiros deverão possuir relação de seus veículos e dos veículos agregados e respectivos proprietários.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 7º – Nos veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, deverá ser garantida a integridade e a qualidade dos alimentos transportados, evitando-se a contaminação e deterioração dos produtos.

Parágrafo único – Os tipos de alimentos que podem ser transportados em cada modelo de veículo e as exigências específicas para os veículos de acordo com o produto constam no Anexo II deste Regulamento Técnico.

Art. 8º – O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

Art. 9º – O veículo de transporte de alimentos e todos os equipamentos e acessórios utilizados deverão ser higienizados de acordo com as características dos alimentos transportados e os procedimentos de higienização deverão ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP – e utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 10 – É vedado o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

Art. 11 – O transporte compartilhado entre alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário somente poderá ser realizado se não houver risco de comprometimento da segurança sanitária e da qualidade dos alimentos.

§1º – A análise e a aprovação do transporte compartilhado entre alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário é de responsabilidade do Responsável Técnico, devendo ser consideradas as especificidades dos alimentos e produtos.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§2º – É vedado o transporte de alimentos, conjuntamente, de pessoas e/ou animais, e produtos tóxicos.

Art. 12 – A cabine do motorista do veículo deverá ser isolada da parte utilizada para o transporte dos alimentos.

Parágrafo único – É vedado repousar, transportar pessoas e manter objetos pessoais no compartimento de carga.

Art. 13 – Deverão ser garantidas as condições necessárias de temperatura e umidade para cada tipo de alimento de acordo com as especificações dos fabricantes durante todo o transporte e armazenamento.

### **Seção V**

#### **Do Armazenamento, Distribuição e Transporte de Produtos que necessitam de condições especiais de conservação**

Art. 14 – Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão apresentar perfeitas condições de conservação, higiene e funcionamento sem riscos de contaminação para o produto, garantindo, durante o armazenamento e transporte, temperatura adequada para o mesmo, devendo ser observada a temperatura informada pelo fabricante.

Art. 15 – Os equipamentos de refrigeração, inclusas as câmaras de resfriamento/congelamento e os sistemas de refrigeração de caminhões, deverão ser dimensionados conforme volume e os tipos de produtos.

Art. 16 – A estocagem de produtos perecíveis, de diferentes tipos, em um mesmo equipamento de refrigeração, só poderá ocorrer com justificativa técnica elaborada pelo responsável técnico e de forma que um produto não represente risco de contaminação para o outro.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 17 – A estocagem deverá respeitar os limites de armazenamento definidos pelos fabricantes dos equipamentos de refrigeração, bem como a organização dos produtos deverá favorecer a circulação do ar frio.

Art. 18 – Deverão ser mantidos registros das manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos de refrigeração.

Art. 19 – Os equipamentos de refrigeração no armazenamento e transporte deverão possuir termômetros calibrados, instalados corretamente com vistas a monitorar a temperatura máxima e mínima atingida pelo equipamento.

Art. 20 – O responsável técnico deverá estabelecer a periodicidade de verificação e registro das temperaturas dos equipamentos de refrigeração no armazenamento e transporte, bem como as medidas a serem adotadas nos casos de inconformidades.

Art. 21 – No momento do carregamento, os compartimentos refrigerados dos veículos deverão se apresentar à temperatura sob a qual os alimentos serão transportados.

Art. 22 – A tomada, ou conexão com a fonte de energia elétrica, deve ser exclusiva para o equipamento de refrigeração, evitando-se assim a sobrecarga na rede elétrica e desconexão acidental da tomada.

Art. 23 – No caso de falta de energia elétrica, os estabelecimentos deverão adotar as medidas para sua normalização o mais rápido possível, provendo sistema de geração de energia de emergência, se necessário.

Art. 24 – As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, deverão ser rigorosamente respeitadas, inclusive nos equipamentos de refrigeração dos estabelecimentos e veículos, a fim de garantir a adequada circulação do ar frio.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 25 – É vedado o acondicionamento dos produtos diretamente sobre o piso dos veículos.

Art. 26 – As operações de carga e descarga do veículo deverão ser executadas em local protegido e observadas as condições de conservação específicas do alimento, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração das embalagens e do produto.

### **Seção VI**

#### **Da rastreabilidade**

Art. 27 – A rastreabilidade de produtos deve ser assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva.

Parágrafo único - Os estabelecimentos envolvidos no transporte de alimentos devem manter, no mínimo, registros que permitam identificar as empresas imediatamente anterior e posterior na cadeia produtiva e os produtos recebidos e entregues.

### **Seção VII**

#### **Das Boas Práticas de Armazenamento para Distribuidoras**

Art. 28 – As distribuidoras deverão possuir POP estabelecido de forma a garantir que, no recebimento dos alimentos, sejam avaliadas as condições dos veículos utilizados no transporte, as características físicas das embalagens e as informações presentes nas notas fiscais.

Art. 29 – Os estabelecimentos para os quais haja distribuição dos produtos deverão estar licenciados junto à Vigilância Sanitária competente.

Art. 30 – Os edifícios e as instalações das distribuidoras deverão ser localizados, construídos, adaptados e mantidos de forma que sejam adequados às operações a serem executadas.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§1º – Deverão ser previstas áreas administrativas, sanitários diferenciados por sexo, se for o caso, e em número suficiente de acordo com normas do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM).

§2º – Os edifícios e as instalações deverão ter espaço adequado para a disposição ordenada de insumos gerais, de equipamentos e materiais de modo a evitar a contaminação e facilitar a limpeza.

§3º – Os edifícios e as instalações deverão possuir:

I – áreas cobertas para carga e descarga de mercadorias;

II – áreas distintas para armazenamento de perecíveis e não perecíveis;

III – área delimitada e com acesso restrito para produtos refugados e/ou devolvidos;

IV – local para lanche/refeição de trabalhadores;

V – Depósito de Material de Limpeza;

VI – local adequado para estocagem temporária dos resíduos;

VII – lavatório de mãos dotado de acessórios localizado em local próximo ao acesso dos carregadores; e

VIII – reservatório de água com capacidade suficiente para atender as demandas do local.

§4º – As instalações deverão ser projetadas e equipadas de forma a impedir a entrada de insetos e outros animais.

§5º – Para as instalações deverá haver programa de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas e ser mantidos registros das operações preventivas e corretivas. Caso seja necessário o combate químico deverá ser prestado por empresa licenciada pelos órgãos sanitários.

§6º – As instalações deverão ser mantidas em bom estado de conservação, higiene e limpeza, assegurando que as operações de manutenção e reparo não representem riscos à qualidade dos alimentos.

§7º – As áreas de recebimento, armazenamento e expedição das distribuidoras deverão ser mantidas limpas e secas.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 31 – As áreas de armazenamento deverão ser compatíveis com os volumes de alimentos, de forma a garantir sua qualidade, a integridade das embalagens e possibilitar o estoque ordenado, permitindo a identificação da real localização dos alimentos a qualquer momento.

§1º – Os produtos armazenados deverão ser organizados de acordo com suas categorias/naturezas, de forma preservar a segurança e qualidade dos alimentos.

§2º – O estabelecimento deverá possuir procedimento descrito para a segregação nos casos de comprometimento da qualidade ou integridade de alimentos.

Art. 32 – Deverá ser obedecido o empilhamento máximo permitido de volumes, conforme orientação do fabricante, respeitando os espaços entre unidades e paletes de forma a propiciar ventilação adequada.

Parágrafo único – Os paletes utilizados deverão ser de material sanitário e apresentar bom estado de conservação.

Art. 33 – No armazenamento deverão ser garantidas as condições adequadas de conservação, conforme as especificações dos alimentos.

Art. 34 – As distribuidoras deverão possuir Manual de Boas Práticas referentes às operações realizadas.

Art. 35 – As distribuidoras deverão possuir procedimentos escritos e implantados para as operações e manter os registros destas operações, tais como:

I – controle e monitoramento de vetores e pragas;

II – inspeção e higienização dos veículos;

III – limpeza e manutenção dos locais de armazenagem;

IV – recepção dos alimentos;

V – avaliação das condições de recebimento, armazenamento, transporte e entregas;

VI – retirada de produtos do mercado decorrentes de devolução ou recolhimento;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VII – higienização dos reservatórios de água de abastecimento, incluindo as responsabilidades, que deverá ser realizada a cada seis meses e quando ocorrer manutenção na rede interna de distribuição;

VIII – manutenção preventiva e calibração dos equipamentos de refrigeração; e

IX – destinação final de produtos vencidos ou alvo de recolhimento.

### **Seção VIII**

#### **Das Boas Práticas de Transporte**

Art. 36 – Os motoristas dos veículos de transporte de alimentos de que tratam este Regulamento Técnico deverão portar Declaração de Conformidade para o Transporte de Alimentos, conforme Anexo I deste Regulamento Técnico, com prazo de validade de 1 (um) ano.

Art. 37 – Os estabelecimentos responsáveis pelo transporte de alimentos deverão:

I – manter os veículos utilizados para o transporte de alimentos em condições adequadas de conservação e higienização;

II - prever rotinas escritas e implantadas para higienização dos veículos e a manutenção dos registros de realização deste procedimento;

III – manter registro dos procedimentos periódicos de higienização dos veículos que utiliza para o transporte dos produtos; e

IV – possuir um plano de emergência, caso ocorra algum defeito mecânico que coloque em risco a carga transportada.

Art. 38 – Os motoristas deverão ser treinados quanto aos cuidados durante o transporte de alimentos, incluindo:

I – verificação e separação das cargas, confrontando com as informações presentes no romaneio e nas notas fiscais;

II – inspeção das unidades para verificar a integridade das embalagens;

III – realização de pilotagem cuidadosa evitando danos à carga;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV – avaliação constante das condições dos veículos e comunicação imediata ao estabelecimento em caso de irregularidades constatadas; e

V – manejo adequado dos equipamentos de refrigeração.

### **Seção IX**

#### **Do transporte de água potável para consumo humano não envasada**

Art. 39 – O transporte de água potável para consumo humano não envasada deverá ser realizado em caminhão cujo tanque seja de uso exclusivo para esse fim e que não tenha sido usado anteriormente para transporte de outros produtos.

§1º – O tanque deverá ser revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água.

§2º – O tanque deverá ser provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização.

§3º – O tanque deverá ser provido de indicador de nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contido no seu interior.

§4º – A mangueira para transferência de água do tanque para o reservatório do usuário deverá ser utilizada exclusivamente para esse fim e possuir proteção nas extremidades e apresentar bom estado de higiene e conservação.

§5º – A higienização do tanque deverá ser realizada sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada seis meses.

§6º – Para desinfecção deverá ser utilizado produto regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e observada sempre a concentração e o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

Art. 40 – O estabelecimento responsável pelo transporte da água potável para consumo humano não envasada deverá manter registros dos seguintes itens:

I – higienização do tanque;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

II – dos dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;

III – das análises de controle de qualidade da água, previstas nas normas vigentes; e

IV – autorização para o fornecimento de água tratada emitida pela autoridade municipal de saúde pública, conforme legislação vigente.

Art. 41 – É obrigatória a inscrição “ÁGUA POTÁVEL” no veículo transportador, de forma visível, nas laterais e traseiras do tanque, com letras de 20 (vinte) centímetros, e os dados de endereço e telefone para contato.

### **Seção X**

#### **Do transporte de alimentos a granel destinados ao consumo humano quando em caminhões tanque**

Art. 42 – O tanque utilizado para o transporte de alimento à granel, em qualquer estado físico, deverá ser de uso exclusivo para esse fim e não ter sido usado anteriormente para transporte de produtos não alimentícios.

§1º – A higienização do tanque deverá ser realizada antes do carregamento de novo lote do mesmo produto e de produtos alimentícios diferentes.

§2º – Para desinfecção deverá ser utilizado produto regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e observada a concentração e o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

§3º – O tanque deverá ser revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade dos alimentos nele transportado.

Art. 43 – O estabelecimento responsável pelo transporte dos produtos de que trata esta seção deverá manter registros dos seguintes itens:

I – higienização do tanque; e

II – identificação do produto, destino e fabricante.



## **Seção XI**

### **Transporte de refeições prontas para o consumo humano**

Art. 44 – O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.

Art. 45 – As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato.

Parágrafo único – O lacre utilizado deverá ser destrutível e estar acompanhado da informação de que, se estiver violado, o produto não deverá ser consumido.

Art. 46 – O equipamento para conservação a quente ou a frio utilizado no transporte deverá ser de material adequado, em bom estado de conservação e higiene, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

Art. 47 – Os veículos que realizam entrega em domicílio de refeições prontas para o consumo humano não necessitam de Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos.

## **Seção XII**

### **Das Disposições Finais**

Art. 48 – A avaliação do cumprimento deste Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação de Boas Práticas em Transportes de Alimentos, constante no Anexo III.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 49 – O cumprimento das disposições deste Regulamento Técnico não exime os estabelecimentos de observarem outros Regulamentos que tratem da matéria.

### ANEXO I DO REGULAMENTO TÉCNICO

#### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

O estabelecimento <RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA CONTRATANTE / PROPRIETÁRIO>, CNPJ / CPF n°. <N°. DO CNPJ DO ESTABELECIMENTO CONTRATANTE OU N°. DO CPF DO PROPRIETÁRIO>, situada a <ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO>, Alvará Sanitário n°. <N° DO ALVARÁ SANITÁRIO>, declara que encontra-se ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos (<TIPO TRANSPORTE>) segundo as diretrizes da Resolução Estadual SES/MG n°. XXX, de XX/XX/XXXX, e que o veículo <TIPO DE VEÍCULO>, marca <NOME DA MARCA>, placa <NÚMERO DA PLACA>, RENAVAM n°. <N° DO RENAVAM> preenche os requisitos sanitários que o habilitam a exercer o transporte de alimentos, sob responsabilidade do(s) motorista(s) <NOME DO(S) MOTORISTA(S)>, CPF n°. <N°. DO CPF>, CNH n°. <N°. DA CNH>, o qual foi devidamente treinado, conforme exigências desta Resolução.

<Local>, <data>

---

Assinatura do Responsável Técnico / Proprietário



## ANEXO II DO REGULAMENTO TÉCNICO

### REQUISITOS MÍNIMOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte aberto com proteção	- Biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água envasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetra Pack etc.); similares.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Devem possuir lonas de cobertura e forrações de piso da carroceria impermeáveis, isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água ou sujeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens;</li><li>- A totalidade da carga deve ser envelopada, revestida e coberta com lona impermeável por fora das guardas da carroceria, bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em sua superfície;</li><li>- O emblocamento deve ser firme e a amarração bem feita, usando cantoneiras para evitar danos ocasionais pelas cordas, que devem se encontrar íntegras e não devem constituir fonte de contaminação;</li><li>- Os estrados, se utilizados, devem ser de material sanitário e estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.</li></ul>



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

<p>Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, tanque, containers e outros)</p>	<p>- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados, defumados; pescado salgado; defumado; produtos de confeitaria; similares, além dos anteriormente citados.</p>	<p>- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil higienização; impermeável e desinfecção; - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.</p>
<p>Transporte fechado, isotérmico, refrigerado e/ou congelado.</p>	<p>- Carnes e produtos cárneos, creme vegetal e margarina, alimentos congelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições pronta para o consumo e similares.</p>	<p>- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico.  - Possuir sistema gerador de frio.  - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga.  - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeça o derrame em vias públicas de alimentos e/ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.</p>

### ANEXO III DO REGULAMENTO TÉCNICO

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM TRANSPORTES DE ALIMENTOS

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS**



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

### IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

C.N.P.J.:

Inscrição Estadual:

CNAE:

Fone: ( )

Fax: ( )

Rua/Av.:

Bairro:

Cidade/UF:

CEP:

E-mail:

Nº de Alvará de Localização:

Validade:

Nº do alvará sanitário:

Validade:

Número de Funcionários:

Número de turnos:

Responsável Legal/Proprietário:

CPF:

Responsável Técnico:

CPF:

Categorias dos alimentos estocados/transportados:

### IDENTIFICAÇÃO DOS VEÍCULOS PRÓPRIOS

Marca: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_ Placa: \_\_\_\_\_



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Marca: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_ Placa: \_\_\_\_\_

### IDENTIFICAÇÃO DOS VEÍCULOS AGREGADOS:

Marca: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_ Placa: \_\_\_\_\_

### RELAÇÃO COMERCIAL DE AGREGAÇÃO DOS VEÍCULOS (Ex. contrato, etc.):

### MOTIVO DA INSPEÇÃO:

( ) Solicitação de Licença Sanitária ( ) Verificação ou apuração de denúncia ( ) Reinspeção

1.0 ÁREA EXTERNA					
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
1.1	I	Área externa livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, animais, água estagnada?			
1.2	N	As operações de carga e descarga são realizadas em área coberta, que proteja os alimentos da ação das intempéries?			



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.0		ÁREA INTERNA/EDIFICAÇÕES			
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
2.1	I	As áreas de armazenamento são compatíveis com os volumes de alimentos?			
2.2	N	Os edifícios e as instalações têm espaço adequado para organização de equipamentos e materiais?			
2.3	I	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos à atividade?			
2.4	N	Piso, paredes e tetos dotados de revestimento liso, impermeável e lavável?			
2.5	N	Piso, paredes e tetos sem rachaduras, infiltrações, mofos, descascamentos?			
2.6	N	Portas e janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes?			
2.7	N	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema elétrico, etc) e com barreiras adequadas que impeçam a entrada de vetores e pragas?			
2.8	N	Todas as aberturas são dotadas de telas milimétricas?			
2.9	N	As telas milimétricas são removíveis (facilita a lavagem)?			
2.10	N	As instalações dispõem de rede coletora de esgoto?			
2.11	N	Todos os ralos são sifonados e dispõem de grelha e tampa escamoteável?			
2.12	N	Iluminação suficiente para proporcionar a execução das atividades de preparo do alimento sem comprometer a higiene?			
2.13	N	As luminárias são protegidas contra quebras e explosões acidentais?			
2.14	N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras permitindo higienização?			
2.15	N	Ventilação e renovação do ar são suficientes para garantir o conforto térmico e temperaturas adequadas para a conservação dos alimentos estocados?			
2.16	R	Os equipamentos e filtros para climatização estão limpos e com registro de manutenção preventiva e corretiva atualizados?			
2.17	R	Existe lavabo, específico para lavagem das mãos, dotados de sabão líquido inodoro e antisséptico, ou sabão líquido inodoro antisséptico, papel toalha de material não reciclado, acionamento automático da torneira, localizados estrategicamente para uso dos motoristas e outros profissionais envolvidos no			



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		carregamento e descarregamento das cargas?			
<b>2.18</b>	<b>R</b>	Existem cartazes informando sobre a correta lavagem de mãos, afixados em locais estratégicos?			
<b>2.19</b>	<b>N</b>	Existe Depósito de Materiais de Limpeza – DML, localizados em locais estratégicos, dotados de tanque, acessórios para higienização das mãos e estante ou armário para guarda dos materiais utilizados na limpeza?			
<b>2.20</b>	<b>N</b>	Existe local adequado para a realização das refeições ou lanches de funcionários?			
<b>3.0</b>	<b>ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS (Obs. Equipamentos de refrigeração incluem câmaras frias)</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
<b>3.1</b>	<b>N</b>	São garantidas as condições adequadas de conservação conforme as especificações dos alimentos?			
<b>3.2</b>	<b>N</b>	Os produtos são organizados de acordo com a categoria/natureza?			
<b>3.3</b>	<b>N</b>	A estocagem dos alimentos segue o sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai)?			
<b>3.4</b>	<b>I</b>	Os paletes ou prateleiras utilizados são de material higiênico e lavável e se encontram em bom estado de conservação?			
<b>3.5</b>	<b>N</b>	Os paletes possuem afastamento de 30 cm entre si e 20 cm do piso?			
<b>3.6</b>	<b>N</b>	Os paletes ou prateleiras se encontram com afastamento mínimo de 50 cm das paredes para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem e movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio?			
<b>3.7</b>	<b>N</b>	O empilhamento máximo seguem as orientações dos fabricantes dos alimentos?			
<b>3.8</b>	<b>N</b>	Alimentos refugados, devolvidos, com data de validade expirada, ou com outras inconformidades estão adequadamente segregados?			
<b>3.9</b>	<b>I</b>	Existe segregação adequada de alimentos com ingredientes alergênicos, com glúten, lactose, dos demais de forma a evitar a contaminação cruzada?			
<b>3.10</b>	<b>R</b>	Existe termo-higrômetro para monitorar temperatura e umidade da área de			



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		estocagem?			
3.11	N	Todos os equipamentos de refrigeração estão em perfeitas condições de funcionamento e íntegros (ver registros de manutenções, observar acúmulo de gelo, borrachas de vedação, corrosão, etc.)?			
3.12	N	Há frequentes checagens da temperatura conduzidas, preferencialmente, com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem nos equipamentos de refrigeração?			
3.13	N	Os produtos estão armazenados nos equipamentos de refrigeração de modo a facilitar a circulação de ar?			
3.14	N	Os equipamentos de refrigeração estão limpos?			
3.15	N	Existe um programa de manutenção corretiva e preventivas e comprovantes dessas manutenções do equipamentos de refrigeração?			
3.16	N	Há um programa de descongelamento de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar?			
3.17	R	Há roupas apropriadas para a manipulação de alimentos nas câmaras frias?			
3.18	N	As portas e acessos das câmaras frias são providas de cortinas de ar ou de cortinas plásticas?			
3.19	N	As portas das câmaras frias possuem dispositivo de segurança que permitem sua abertura pela parte interna, caso alguma pessoa fique presa?			
3.20	R	As câmaras frias possuem dispositivo de segurança nas portas, que alarmam quando estas não forem corretamente fechadas favorecendo a fuga do ar frio?			
3.21	N	Existem geradores de energia ou outro sistema, ou plano de contingência, que garanta o funcionamento dos equipamentos caso ocorra falta de energia?			
3.22	INF	O sistema de armazenamento nas câmaras frias é automatizado (robôs, empilhadeiras?)			
3.23	N	Há registros das manutenções preventivas e corretivas dos sistemas de refrigeração por amônia?			
3.24	N	Há termômetro disponível e calibrado para as verificações das temperaturas no ato do recebimento, antes da entrada dos alimentos para estocagem?			
4.0	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS</b>				



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
4.1	I	As instalações são mantidas em bom estado de conservação, higiene e limpeza?			
4.2	N	Existem rotinas padronizadas e implantadas para o processo de higienização? (Verificar procedimento para limpeza dos sanitários, não devendo ser utilizados os mesmos materiais para as áreas de estocagem, câmaras frias)?			
4.3	INF	Os funcionários responsáveis pelo serviço de limpeza realizam exclusivamente esta atividade?			
4.4	N	Os funcionários responsáveis pelo serviço de limpeza recebem treinamentos periódicos?			
4.5	N	Existem registros dos treinamentos?			
4.6	R	Funcionários fazem uso de EPI's?			
4.7	I	São utilizados somente produtos (saneantes, desinfetantes) com regularidade nos órgãos competentes, com rótulos completos e dentro do prazo de validade, armazenado fora da área de armazenamento dos alimentos?			
4.8	N	Existem POP's que discriminem a diluição, tempo de contato, modo de uso e aplicação dos produtos utilizados na higienização?			
5.0	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
5.1	N	Instalações sanitárias para funcionários, separados por sexo, em número suficiente, dotados de duchas higiênicas, acessórios para lavagem e secagem das mãos, bacias sanitárias com tampa?			
5.2	R	Vestiários e armários para guarda de pertences pessoais?			
5.3	N	Apresentam-se organizados e em bom estado de limpeza e conservação?			
5.4	N	Não possuem vínculo direto com área de armazenamento dos alimentos?			
5.5	R	Existem cartazes informando sobre a correta lavagem de mãos?			
6.0	<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.1	N	Existe procedimento escrito e implantado?			
6.2	N	Inexistem vestígios de insetos e roedores (fezes, asas de barata, moscas, teias de aranhas)?			
6.3	N	Existem registros dos combates químicos e outras ações adotadas para o controle de vetores e pragas realizados por terceiros? (Se ocorrer combate químico, verificar qual produto utilizado e condutas pré e pós- tratamento, se há contrato com empresa de pragas ou comprovante da prestação de serviço e se a prestadora possui alvará sanitário)			
7.0	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
7.1	I	Instalações abastecidas com água corrente e potável?			
7.2	INF	Utiliza água de fonte de abastecimento público?			
7.3	INF	Utiliza água de fonte alternativa “poço, cisterna”? (Se sim apresentar outorga, laudos laboratoriais da potabilidade, registros de aferição diária do nível residual de cloro e outros controles exigidos pela norma vigente).			
7.4	R	Existe mais de um reservatório (um de reserva para emergências)?			
7.5	N	Mantém registros das operações de limpeza (produto utilizado, periodicidade mínima de 6 meses e sempre quando houver manutenção na linha de distribuição, responsável devidamente capacitado para desinfecção)?			
7.6	N	Existem registros das trocas dos elementos filtrantes dos bebedouros?			
8.0	<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
8.1	N	Existe área específica para armazenamento temporário de resíduos, dotados de ponto de água para higienização e descontaminação das lixeiras, com ralo para escoamento de água, protegidos contra insetos, roedores e outros animais?			
8.2	N	As lixeiras dispõem de tampa, são acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico?			
8.3	R	Existe rotina padronizada e implantada para o esvaziamento das lixeiras?			
8.4	INF	Existe política de reciclagem adotada pela empresa?			



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.0 FUNCIONÁRIOS					
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
9.1	N	Existe supervisão por responsável técnico qualificado para implantação das boas práticas de armazenamento e transporte?			
9.2	R	Os operadores das empilhadeiras possuem habilitação específica para a referida atividade?			
9.3	N	A habilitação dos motoristas é compatível com os veículos que conduzem (categorias de Carteira Nacional de Habilitação)?			
9.4	N	Existe controle de saúde dos trabalhadores realizado de acordo com legislação específica do Ministério do Trabalho e Emprego? Permanecem cópias disponíveis para consulta?			
9.5	R	Há uniformização padronizada para os trabalhadores conforme atividade realizada?			
9.6	N	Os uniformes estão limpos, em boas condições de uso?			
9.7	N	Existem registros de capacitação para todos os trabalhadores, desenvolvidas conforme atividades que realiza e nos temas previstos nesta Resolução?			
10.0 TRANSPORTE DO ALIMENTO					
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
10.1	I	Os alimentos transportados se encontram devidamente regulares junto aos órgãos sanitários ou órgãos da agricultura?			
10.2	I	Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, garantem a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto?			
10.3	N	O transporte ocorre com monitoramento da temperatura durante todo o trajeto da entrega, caso se aplique?			
10.4	N	O veículo é exclusivo para o transporte de alimentos?			
10.5	N	No caso de transporte compartilhado entre alimentos e de outros produtos sujeitos ao controle sanitário, não há comprometimento da segurança e qualidade dos alimentos?			
10.6	N	O compartimento de carga é compatível com o alimento transportado?			



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

10.7	N	O volume de carga transportada é compatível com a capacidade do veículo?			
10.8	N	Tratando-se de carga perecível a geração de frio é compatível com a temperatura indicada pelo fabricante?			
10.9	N	O armazenamento dos alimentos nos compartimentos de carga está adequado e seguindo as orientações do fabricante e ocorrem de forma a evitar a contaminação cruzada e deterioração?			
10.10	N	Há registro das temperaturas de transporte (ver padronização da periodicidade definida pelo responsável técnico)?			
10.11	N	Antes do carregamento é verificada as condições de higiene do veículo, e outros requisitos, sobretudo quando se tratar de veículos agregados, registrando-se as observações e medidas adotadas em caso de inconformidades?			
10.12	N	Há rotinas escritas, padronizadas e implantadas para a garantia das manutenções preventivas e corretivas dos veículos (cavalo mecânico, compartimento de carga, sistema de geração de frio, calor, etc.)?			
10.13	N	Há registros das manutenções preventivas e corretivas?			
10.14	N	A condição de higienização do veículo está adequada?			
10.15	N	Inexistem pragas, insetos, e outros vetores de contaminação e seus vestígios no compartimento de carga?			
10.16	I	Os produtos utilizados na higienização do veículo são regulares junto à ANVISA e não representam risco de contaminação para os alimentos transportados?			
10.17	N	Os materiais utilizados para proteção e fixação de carga são desinfetados juntamente com o veículo de transporte?			
10.18	N	A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga dos alimentos?			
10.19	N	Existe dispositivo de segurança que impeça o derramamento em vias públicas dos alimentos transportados?			
10.20	N	Os veículos de cargas perecíveis possuem equipamento de monitoramento contínuo da temperatura?			
11.0	<b>TRANSPORTE DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO NÃO ENVASADA</b>				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA



**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS**

11.1	I	O caminhão tanque é de uso exclusivo para o transporte de água?			
11.2	I	O tanque é revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água?			
11.3	N	O tanque é provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização?			
11.4	N	O tanque é provido de indicador de nível de água?			
11.5	N	O bocal de alimentação do tanque possui tampa hermética?			
11.6	N	O sistema de drenagem permite o total escoamento da água contido no interior do tanque?			
11.7	I	A mangueira para transferência de água do tanque para o reservatório do usuário possui proteção nas extremidades e se encontra em bom estado de higiene e conservação?			
11.8	N	Possui registros de limpeza e higienização?			
11.9	N	Possui registros dos dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água?			
11.10	N	Possui registros das análises de controle de qualidade da água?			
11.11	N	No caso de caminhões tanque para transporte de água potável consta nos lados direito e esquerdo do veículo de forma visível, os dizeres "ÁGUA POTÁVEL" no tamanho de 20 cm?			
<b>12.0</b>	<b>TRANSPORTE DE PRODUTOS À GRANEL QUANDO EM CAMINHÕES TANQUE</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
12.1	I	O caminhão tanque é de uso exclusivo para o transporte de alimentos?			
12.2	I	O tanque é revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água?			
12.3	N	Possui registros de limpeza e higienização?			
12.4	N	Possui registros de identificação do produto, destino e fabricante?			
<b>13.0</b>	<b>TRANSPORTE DE PRODUTOS À GRANEL</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.1	N	O transporte à granel de grãos, e outros vegetais são transportados de forma a evitar a exposição à ação das intempéries? (lonados, contaneirs, ou outro sistema de proteção)			
13.2	N	O compartimento de carga é compatível com o alimento transportado?			
13.3	N	Há definição dos critérios para transporte de alimentos e outros produtos (exceto em caminhões tanques), desde que estes não representem risco de contaminação aos alimentos? Esse compartilhamento deverá ser validado pelo responsável técnico.			
13.4	N	As condições gerais de conservação dos veículos e compartimentos de carga são satisfatórias?			
13.5	N	As condições gerais de higienização dos veículos e compartimentos de carga são satisfatórias (verificar registros de higienização de lonas, cordas, integridade dos paletes, entre outros)?			
14.0	<b>TRANSPORTE DE REFEIÇÕES PRONTAS AO CONSUMO</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
14.1	I	O transporte ocorre em recipiente isotérmico ou em compartimento com sistema de aquecimento?			
14.2	N	Há controles estabelecidos entre o tempo de preparo e a entrega ao consumidor?			
14.3	N	As refeições são transportadas em embalagens lacradas, de material adequado e com identificação mínima (nome, endereço, data da fabricação e prazo para consumo e conservação)? (Quando se aplicar o uso do lacre, este deve propiciar que o consumidor identifique sua violação, tendo o direito de devolver o alimento para o fabricante, neste caso)			
14.4	N	Há monitoramento da temperatura durante o transporte (ao menos temperatura inicial e final, nos casos de transporte em grande quantidade)?			
15.0	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
15.1	N	Dispõe de Manual de Boas Práticas que contemplem todas as operações realizadas pelo estabelecimento e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's para todas as atividades realizadas, conforme definidos nesta norma?			



**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS**

15.2	N	Esses documentos são revisados periodicamente e estão aprovados e assinados pelo responsável técnico do estabelecimento?			
15.3	N	Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido?			
15.4	N	As instruções descritas nos POP's (sequencias das operações, frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades) condizem com as operações realizadas?			
15.5	N	Possui os POP's de controle e monitoramento de vetores e pragas; de inspeção e higienização dos veículos; de limpeza e manutenção dos locais de armazenagem; de recepção dos alimentos; de avaliação das condições de recebimento, armazenagem, transporte e entregas; de retirada de produtos do mercado decorrentes de devolução ou recolhimento; de higienização dos reservatórios de água de abastecimento; de manutenção preventiva e calibração dos equipamentos de refrigeração; e de destinação final de produtos vencidos ou alvo de recolhimento?			
15.6	N	O programa de capacitação dos trabalhadores está descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários?			
16.0	<b>RASTREABILIDADE</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
16.1	N	As rotinas escritas foram elaboradas e implantadas de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia produtiva?			
17.0	<b>RESPONSABILIDADES</b>				
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>Itens</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
17.1	N	O responsável pelas atividades de armazenagem, distribuição e transporte é qualificado, apresentando comprovante de capacitação com os temas contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; e Boas Práticas?			
17.2	N	Há critérios formalmente estabelecidos para a emissão do certificado de conformidade para transporte de alimentos?			
INF – Informativa I – Imprescindível N – Necessário R – Recomendável					



**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS**

**CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

- GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens  
 GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens  
 GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

**RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO**

Nome

Doc.:

Nome

Doc.:

**RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA**

Nome:

Doc.:

**RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA**

Nome:

Doc.:

Local: \_\_\_\_\_/MG, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.