

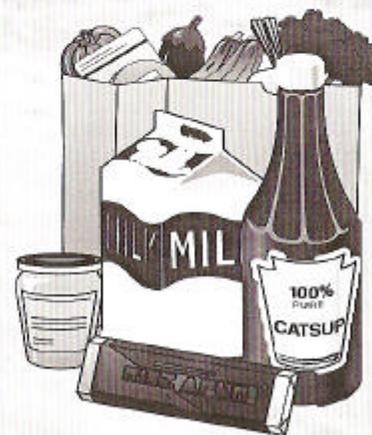
*Para maiores informações  
procure a Vigilância Sanitária  
3449-4210*

*A QUALIDADE dos Produtos e  
Serviços de Interesse à Saúde  
depende da participação de todos*



Projeto: 05 142/2008

## *Orientações para Comércio Varejista de Alimentos Supermercados e Afins*



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
POUSO ALEGRE**

## Setores dos Supermercados e Hipermercados

**Açougue:** venda de carnes in natura, frescas, frionificadas ou congeladas, em cortes e/ou embaladas, com ou sem auto-serviço dos produtos embalados, armazenadas e/ou expostas a venda em equipamentos de frio adequados ao tipo do produto (resfriados ou congelados), manipulação ocorrendo em área climatizada, venda de acordo com a temperatura de conservação constante na rotulagem. Quando ocorrer o embalagem e/ou reembalamento de produtos para auto-serviço, deverá ter autorização do órgão competente (SIM - Pouso Alegre) - Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

**Área de Armazenamento e/ou estoque:** deverá atender a legislação em vigor para as condições de empilhamento, umidade, controle de vetores e roedores, iluminação, ventilação, contaminação cruzada.

**Área de recepção de mercadorias:** com fluxo preferencial de descarga estabelecido para produtos perecíveis, sem possibilidade de contaminação cruzada, atendendo a legislação em vigor.

**Confeitaria:** venda de produtos de confeitaria doces ou salgados, prontos para o consumo, produzidos no próprio local ou por empresas terceirizadas, a granel ou embalados, devidamente rotulados. A produção deverá ocorrer em área exclusiva, climatizada se for o caso.

**Cozinha e/ou refeitório para os funcionários:** deverá atender a legislação trabalhista e sanitária em vigor.

**Frios e Laticínios:** venda em local apropriado, de produtos em peças inteiras, em porções ou fatiados, embalados e devidamente rotulados, com ou sem auto-serviço. Poderá ocorrer eventualmente o fracionamento e o reembalamento no próprio local, em sala climatizada, mediante autorização do órgão competente (SIM - Pouso Alegre).

**Hortifrutigranjeiros:** venda de frutas, verduras e legumes in natura, a granel ou embalados, armazenados e/ou expostos conforme sua perecibilidade. Os ovos deverão ser expostos em locais de temperatura ambiente amena, longe de fontes de calor e iluminação intensa, preferencialmente em refrigeração.

**Mercearia:** venda de produtos alimentícios industrializados, embalados, devidamente rotulados na origem, dispostos em prateleiras ou em equipamentos de frio como gôndolas, ilhas e freezers, conforme a recomendação constante da rotulagem.

**Panificadora:** venda de produtos de padaria, elaborados no próprio local, a granel ou embalados e devidamente rotulados, sem distribuição a terceiros. Eventualmente poderá existir uma área apropriada para a produção centralizada e distribuição a outras lojas da mesma rede, dentro do município.

**Peixaria:** venda de pescados frescos, frionificados ou congelados, com ou sem auto-serviço dos produtos embalados, devidamente rotulados, armazenados e/ou expostos à venda em equipamentos de frio adequados ao tipo de produto (resfriado ou congelado). Quando ocorrer o embalagem e/ou reembalamento de produtos para auto-serviço, deverá ter autorização do órgão competente (SIM - Pouso Alegre).

**Rotisseria:** venda de refeições elaboradas e/ou manipuladas em local próprio do estabelecimento e expostos

a venda em balcões térmicos refrigerados ou aquecidos, semi-preparados ou prontos para consumo. Eventualmente poderá ocorrer a venda de produtos industrializados como doces, geléias, conservas de origem vegetal, fracionados ou reembalados pelo próprio estabelecimento em área exclusiva para tal, devidamente rotulados.

**Salgados e Defumados:** venda de produtos de origem animal em peças ou porções, eventualmente fracionados e reembalados no próprio local, devidamente rotulados, com autorização do órgão competente (SIM - Pouso Alegre), expostos de maneira a evitar contaminação.

### Base Legal

Lei Estadual nº 13317/99; (Código de Estadual de Saúde)  
RDC 216/04 - Anvisa

### Orientações Gerais

Os supermercados e afins são estabelecimentos de comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios.

**Classificação:**

Minimercado, Merceria, Armazém, Empório, Secos e Molhados: com área de venda inferior a 300m<sup>2</sup>, com sortimento limitado e predominância de produtos alimentícios variados.

Supermercado: com área de venda entre 300 a 5000 m<sup>2</sup>.

Hipermercado: com área de venda superior a 5000 m<sup>2</sup>.

Loja de Conveniência: quando ocorre a venda predominantemente de produtos alimentícios industrializados, com horário de funcionamento normalmente de 24 por dia.

**Organização das Atividades**

Quando o estabelecimento desenvolver outras atividades em seu interior, como a venda de lanches (lancheonete, pastelaria, espetinho) essas deverão ser incluídas no seu alvará comercial e seguir a legislação sanitária em vigor.

Quando se tratar de lojas ocupando o espaço do supermercado, essas deverão possuir o alvará comercial e a licença sanitária.

Os responsáveis não poderão fracionar, reembalar e rotular produtos industrializados de origem animal, vegetal ou mista, sem estarem de acordo com a legislação sanitária em vigor.

O consumidor não poderá manusear produtos de origem animal (carnes e pescados), nem demais produtos de panificação, confeitaria, doces e massas expostos à venda desembalados, cabendo ao responsável pelo estabelecimento medidas de proteção dos alimentos contra a contaminação.

Os diversos setores deverão seguir a legislação sanitária específica, quando existir, e a legislação sanitária geral, com vistas à adoção de boas práticas de produção e de prestação de serviços e a análise dos perigos e controle dos pontos críticos.

**Documentação Exigida:** alvará expedido pela Prefeitura Municipal de Pouso Alegre e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal.