

Secretaria de Estado de Saúde

Expediente

RESOLUÇÃO SES/N 6444,DE06 DE NOVEMBRO2018.

Altera o art. 2º e o Anexo II da Resolução SES/MG nº 5.949, de 08 de novembro de 2017. O SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE, no uso das suas atribuições, que lhe confere o §1º do art. 93 da Constituição Estadual, os incisos I e II do art. 39 da Lei Estadual nº 22.257, de 25 de julho de 2016, e considerando: - a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências; - 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; - a Lei 22.943, de 12 de janeiro de 2018, que estima as receitas e fixa as despesas do Orçamento Fiscal do Estado de Minas Gerais e do Orçamento de Investimento das Empresas Controladas pelo Estado para o exercício financeiro de 2018; - 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 Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências; - a ResoluçãoSES/MG nº 5.949, de 08 de novembro de 2017, que autoriza o pagamento, a título de ressarcimento, do extrapolamento da produção de quimioterapia e radioterapia de alta complexidade aos municípios com gestão de seus prestadores e municípios sob gestão do estado, referente à competência agosto de 2017; e - o Memorando SES/SUBREG-SPA-DIS nº 104/2018, que justifica a necessidade de correção de erro material da Resolução SES/MG nº 5.949, de 08 de novembro de 2017.

RESOLVE: Art. 1º - Alterar o artigo 2º da Resolução SES/MG nº 5.949, de 08 de novembro de 2017, que passa a vigorar com a seguinte redação: "Art. 2º - O valor total do pagamento de que trata esta resolução é de R\$3.114.148,88 (três milhões, cento e quatorze mil, cento e quarenta e oito reais e oitenta e oito centavos), sendo: I – R\$ 2.227.982,11 (dois milhões, duzentos e vinte e sete mil, novecentos e oitenta e dois reais e onze centavos) destinados a município com gestão de seu prestador à conta da dotação orçamentária nº 4291.10.302.183.4492.0001 – 334141 – 10.1; e II – R\$ 886.166,77 (oitocentos e oitenta e seis mil, cento e sessenta e seis reais e setenta e sete centavos) destinados a pagamento de prestadores sob gestão estadual à conta da dotação orçamentária nº 4291.10.302.183.4492.0001 – 339039 – 10.1." (nr) Art. 2º - Alterar o Anexo II daResolução SES/MG nº 5.949,de 08 de novembro de 2017, que passa a vigorar nos termos do Anexo Único desta Resolução.

Belo Horizonte, 06 de Novembro de 2018. DANIEL GUIMARÃES MEDRADO DE CASTRO SECRETÁRIO DE ESTADO ADJUNTO DE SAÚDE ANEXO ÚNICO DARESOLUÇÃO SES/MG Nº 6444, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018

Extrapolamento da produção de quimioterapia e radioterapia de alta complexidade – Competência Agosto de 2017

Município	Unidade	Razão Social	Valor
Montes Claros	2149990	IRMANDADE NOSSA SENHORA DAS MERCES DE MONTE CLAROS	R\$ 169.712,86
Muriae	2195453	FUNDAÇÃO CRISTIANO VARELLA	R\$ 342.468,32
Passos	2775999	SANTA CASA DE MISERICORDIA DE PASSOS	R\$ 277.154,43
Varginha	2761092	FUNDAÇÃO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DE VARGINHA	R\$96.831,16
Total			R\$886.166,70

06 1161949 - 1

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; - 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.

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 tabletes 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 pronta 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 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;

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; 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; XXXIV – selo de garantia ou lacre destrutivo: 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. 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. §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, incluídas 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. 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. 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. §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 delimitadas para armazenamento de perecíveis e não perecíveis; III – área destinada e com acesso restrito para produtos refrigerados 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. 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; 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