

(dezesseis graus celsius), devendo ser comprovados, quando solicitados fiscalização, os processos de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 12 – Todas as categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão moer as carnes somente na presença do consumidor, observados os requisitos de Boas Práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados. Parágrafo único – As demais atividades de manipulação nos estabelecimentos classificados nas categorias B e C também devem ser realizadas na presença do consumidor, sob as condições previstas no caput deste artigo.

Art. 13 – Quando houver fracionamento de produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, deverão ser respeitadas as condições de conservação e validade descritas na rotulagem e ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel.

Parágrafo único – O descongelamento técnico é permitido nos açougues desde que realizado em condições adequadas, o produto seja mantido sob refrigeração e o consumidor seja informado de que se trata de um produto descongelado que não pode ser recongelado.

Art. 14 – Os produtos fracionados expostos à venda à granel em balcão frigorífico de atendimento deverão ser identificados com, minimamente, nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento.

Art. 15 – O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, destinado à comercialização na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração, observando sempre a faixa de temperatura constante na rotulagem, isolado das carnes em natura, sendo proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Art. 16 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter, durante todo o horário de funcionamento, um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos ou seu substituto devidamente capacitados, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica.

§1º – A capacitação de que trata o caput deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo contemplar os seguintes tópicos:

- I – contaminantes alimentares;
- II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III – manipulação higiênica dos alimentos;
- IV – Boas Práticas; e
- V – embalagem e rotulagem.

§2º – A capacitação deverá ser ministrada por profissional de nível superior, cuja grade curricular do curso de graduação, ou cursos complementares à graduação, contemple as matérias relativas aos tópicos elencados no parágrafo anterior.

Art. 17 – O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.

Seção II

Da infraestrutura física

Art. 18 – Os estabelecimentos deverão estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes.

Art. 19 – Deverá haver, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação, com acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais.

Art. 20 – As áreas externas deverão ser revestidas com piso resistente, lavável e que não permita acúmulo de líquidos e resíduos.

Art. 21 – É vedada a utilização dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes como moradia, dormitório e para outras finalidades alheias à atividade-fim.

Art. 22 – Os estabelecimentos deverão ter área compatível com as atividades desenvolvidas.

Art. 23 – As edificações, instalações e dependências deverão ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras, pragas, vetores urbanos, animais e materiais em desuso, inservíveis ou estranhos à atividade.

Art. 24 – É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deverá:

- I – ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;
- II – possuir capacidade e vazão suficientes;
- III – ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;
- IV – possuir superfície lisa;
- V – ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras;
- VI – ser mantido bem vedado; e
- VII – possuir extravasador na sua parte superior.

Art. 25 – Os pisos dos estabelecimentos deverão apresentar as seguintes características:

- I – apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras ou saliências;
- II – ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- III – possuir declividade de, no mínimo, 1,5% (um e meio por cento), ser dotados de ralos para escoamento de águas de limpeza e em número suficiente; e
- IV – ter cor clara.

Art. 26 – Os ralos deverão ser ligados à rede de esgoto.

Parágrafo único – Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento, sendo proibida a instalação no interior das câmaras frias.

Art. 27 – As paredes e divisórias deverão apresentar as seguintes características:

- I – apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- II – ser revestidas, até o teto, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;
- III – ter cor clara; e
- IV – ser de fácil higienização, incluindo os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos ou forros.

Art. 28 – Os tetos deverão apresentar as seguintes características:

- I – apresentar-se íntegros e ser constituídos de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- II – ser contínuos, laváveis, resistentes à limpeza e umidade;
- III – ser revestidos de material impermeável; e
- IV – ter cor clara.

Art. 29 – É proibido o uso de forro de madeira.

Art. 30 – Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz deverão possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

Art. 31 – As janelas deverão apresentar as seguintes características:

- I – ser construídas de material liso, não absorvente, de fácil limpeza;
- II – ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- III – estar providas de telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas, confeccionadas em material lavável e instaladas de forma que seja possível a retirada para limpeza; e
- IV – estar em bom estado de conservação.

Art. 32 – As portas deverão apresentar as seguintes características:

- I – ser de material liso, não absorvente e de fácil limpeza;
- II – ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- III – possuir mecanismos que permitam o fechamento automático; e
- IV – apresentar barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais.

Art. 33 – É vedada a instalação de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos.

Art. 34 – Os utensílios utilizados na higienização das instalações devem ser de uso restrito a essa atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para esta finalidade.

Parágrafo único – Os utensílios utilizados na higienização das instalações não podem ser usados para higienização das partes dos equipamentos e de utensílios que entrem em contato com o alimento.

Art. 35 – Os estabelecimentos deverão possuir área específica de lavagem de utensílios que entrem em contato com alimentos com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados.

Art. 36 – Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências deverão estar completamente separados e sem acesso direto e comunicação com as áreas de manipulação de alimentos.

Art. 37 – Para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes com 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários específicos para cada sexo, com armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Parágrafo único – Para os estabelecimentos comerciais com até 9 (nove) funcionários os armários de que tratam o caput deste artigo poderão se localizar nas instalações sanitárias, observados critérios de organização e higienização, de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Art. 38 – As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação e ser mantidas organizadas, vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar.

Art. 39 – As instalações deverão possuir os seguintes requisitos íntegros e em bom estado de conservação:

- I – descarga em bom estado de conservação e funcionamento;
- II – vaso sanitário sifonado com assento e tampa;
- III – mictórios, se houver, com descarga, preferencialmente automática;
- IV – suporte para papel higiênico devidamente abastecido;
- V – lixeira com saco plástico e tampa com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- VI – pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos;
- VII – iluminação e ventilação adequadas; e
- VIII – portas dotadas de fechamento automático.

Art. 40 – Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, desossa, manipulação e transformação artesanal, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Art. 41 – A iluminação deverá ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deverá alterar as características sensoriais dos alimentos, com lâmpadas e luminárias instaladas possuindo proteção contra quebras e em bom estado de conservação.

Art. 42 – Os resíduos e os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser frequentemente coletados e estocados isolados da área de manipulação, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

§1º – Os resíduos devem ser armazenados em local fechado, em sacos resistentes, bem amarrados para que não haja extravasamento de seu conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final.

§2º – Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser armazenados sob refrigeração até o momento da coleta.

Seção III

Dos equipamentos, móveis e utensílios

Art. 43 – Os equipamentos dos estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações, com a manipulação e preparo e ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização frequentes e comprovadas por planilhas de controle.

Art. 44 – Os móveis e utensílios utilizados deverão ser fabricados com material sanitário e mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furros, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art. 45 – As lixeiras localizadas nas áreas internas deverão ser identificadas, ter dimensões compatíveis com o volume de resíduos estocados, tampa e acionamento sem contato manual, ser revestidas internamente com saco plástico resistente e esvaziadas antes de atingirem sua capacidade total ou diariamente.

Art. 46 – As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

- I – sistema que minimize a transferência de ar, bem como de contaminantes e umidade, entre as câmaras frias e o ambiente – proteção térmica;
- II – revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;
- III – prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV – estrados de material sanitário, em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou mofo;
- V – porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI – dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII – termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII – sensor de temperatura do ar interno instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante; e
- IX – interruptor localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado.

Art. 47 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes também deverão possuir:

- I – ganchos de material sanitário, inócuo e intacto para sustentar a carne, quando utilizados na desossa e no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- II – balcões frigoríficos de atendimento providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em bom estado de conservação; e
- III – equipamentos de refrigeração destinados, exclusivamente, à conservação de carnes e miúdos, com capacidade proporcional ao volume conservado; e

IV – tampos de bancadas de manipulação impermeáveis, revestidos com material sanitário.

Art. 48 – Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas e mantidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art. 49 – A organização dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar as boas práticas de armazenamento, favorecendo a circulação do ar frio e manutenção das temperaturas adequadas das peças estocadas.

Art. 50 – Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser de material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanações.

Art. 51 – Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Seção IV

Da higienização

Art. 52 – Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Art. 53 – A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente após o término de toda operação ao final do dia.

Art. 54 – Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.

Art. 55 – Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser imediatamente iniciada a higienização do piso, dos móveis e equipamentos utilizados, e toda a água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto, proibido seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

Art. 56 – É proibida a utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos, sendo que o uso de panos descartáveis deve ser feito de forma a evitar risco de contaminação cruzada.

Parágrafo único – Os panos de limpeza de superfícies que não entrem em contato direto com alimentos deverão ser lavados em local exclusivo para este fim e separado das áreas de manipulação.

Art. 57 – A higienização das lixeiras não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e transformação de carnes e deve ser realizada de forma a se evitar contaminação cruzada.

Art. 58 – A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes.

Art. 59 – A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias deverão ser compatíveis com os processos de manipulação e com as propriedades das carnes, superfícies e produtos utilizados, com o registro dos procedimentos em planilhas.

Art. 60 – Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, observadas as instruções de modo de uso.

§1º – Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.

§2º – Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Seção V

Das boas práticas

Art. 61 – Os manipuladores deverão ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura e calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

§1º – 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.

§2º – As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art. 62 – Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e os funcionários deverão ser orientados sobre a correta lavagem dos uniformes.

Art. 63 – As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local específico reservado para esse fim.

Art. 64 – É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

Art. 65 – Deverão ser instalados porta aventais próximo às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e transformação artesanal.

Art. 66 – É proibida a deposição de aventais e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das áreas de manipulação.

Art. 67 – O funcionário deverá higienizar as mãos após:

- I – chegar ao trabalho;
- II – utilizar os sanitários ou vestiários;
- III – interromper ou trocar de atividade;
- IV – tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- V – usar utensílios e materiais de limpeza em geral;
- VI – manipular lixo e outros resíduos;
- VII – tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; e
- VIII – pegar em dinheiro.

Art. 68 – É responsabilidade da empresa o fornecimento dos uniformes e do EPI, os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os funcionários e guardados em local organizado e de fácil acesso.

Art. 69 – As luvas de malha de aço, utilizadas para proteção dos manipuladores, deverão ser higienizadas corretamente de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 70 – Os trabalhadores que tenham contato com os alimentos se submeterão a exames laboratoriais, sob responsabilidade da empresa, uma vez ao ano e quando apresentarem sintomas que justifiquem a nova realização antes do período definido, mantendo cópias de tais exames e Atestados de Saúde Ocupacional – ASO'S, inclusive das medidas adotadas em casos de não conformidades, para consulta pela autoridade sanitária.

Art. 71 – As carnes deverão ser transportadas em veículos que atendam à legislação sanitária vigente.

Art. 72 – As carnes, carcaças e produtos industrializados deverão ser avaliadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definidos pelo estabelecimento.

§1º – A temperatura das carnes e carcaças no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle e registro.

§2º – A temperatura dos produtos congelados e produtos rotulados no momento do recebimento deverá estar de acordo com a temperatura descrita na rotulagem.

§3º – Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento. Ocorrendo essas situações os produtos não deverão ser utilizados para consumo humano.

§4º – São indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 73 – O produto ou carne que não atender aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos neste Regulamento e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria deverá ser recebido no estabelecimento.

Parágrafo único – O produto ou carne que for recebido nas condições mencionadas no caput deste artigo deverá ser armazenado em local separado para posterior devolução.

Art. 74 – As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.

Art. 75 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão dispor de embalagens que atendam a lista positiva de materiais definida pela ANVISA e outras normatizações pertinentes.

Art. 76 – As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos de atendimento deverão permanecer separados em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, e organizadas de forma a se evitar a contaminação cruzada, inclusive com as carnes expostas em trilhos.

Art. 77 – As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias deverão ser armazenadas distantes das paredes e de forma a garantir a circulação do ar frio.

Parágrafo único – As carnes e carcaças de que trata o caput deste artigo não deverão estar dispostas sob os evaporadores.

Art. 78 – Os produtos acondicionados em caixas de papelão deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo.

Parágrafo único – Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no caput deste artigo, os produtos deverão ser retirados das embalagens para seu armazenamento ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

Seção VI

Da documentação

Art. 79 – Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

- I – Alvará Sanitário;
- II – comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários e do profissional ou entidade que capacitou;
- III – Manual de Boas Práticas individual e específico para o estabelecimento, obedecendo aos critérios e parâmetros deste Regulamento e de outras normas específicas, quando couber;
- IV – cadastro de fornecedores;
- V – notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;
- VI – fichas técnicas dos produtos de transformação artesanal, contemplando a composição do produto acabado;
- VII – planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes em natura transformadas;
- VIII – comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- IX – comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;
- X – fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos;
- XI – comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;
- XII – fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;
- XIII – contrato com empresa coleitora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis ou documento que comprove destinação adequada desses resíduos;
- XIV – comprovante de higienização semestral do reservatório de água;
- XV – comprovante de regularização das soluções alternativas de água e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde, quando for o caso;
- XVI – comprovante de tratamento e do controle semestral da potabilidade da água de solução alternativa realizado por meio de laudos de análises laboratoriais emitidos por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária, quando for o caso;
- XVII – laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos, quando for o caso;
- XVIII – planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos, quando for o caso;
- XIX – comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle de pragas junto aos órgãos competentes, caso o controle químico necessite ser realizado, ou o estabelecimento contrate empresa para realizar todo o conjunto de ações que compõe o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- XX – relatório elaborado pela empresa controladora de pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante, quando for o caso;
- XXI – comprovante de execução do serviço, quando for o caso, emitido pela empresa controladora de pragas, contendo as seguintes informações:

- a) identificação da contratante:
 - 1 – razão social; e
 - 2 – endereço completo;
- b) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com:
 - 1 – razão social;
 - 2 – nome fantasia, quando houver;
 - 3 – número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
 - 4 – endereço completo;
 - 5 – telefone; e
 - 6 – números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;
- c) descrição dos serviços executados, incluindo a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;
- d) nome dos saneantes desinfetantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na ANVISA;
- e) indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;
- f) informações sobre os saneantes desinfetantes utilizados para uso médico:
 - 1 – grupo químico;
 - 2 – ingrediente ativo;
 - 3 – formulação;
 - 4 – ação tóxica;
 - 5 – antídoto e;
 - 6 – tratamento adequado;
- g) número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no Município.

Art. 80 – Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – para:

- I – higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II – higienização do reservatório de água;
- III – controle da potabilidade da água quando for utilizada solução alternativa;



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 3202005300516200123.