

Equipe Trofitic: Quando as legislações foram elaboradas, qual era o real objetivo de termos Manual e POPs? Sendo que muitas vezes os POPs já são escritos no Manual como por exemplo controle de pragas?

Gerência Covisa: O **Manual de Boas Práticas** é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter **informações gerais** sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O **Procedimento Operacional Padronizado (POP)** é um documento que descreve **passo-a-passo** como executar as tarefas no estabelecimento. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

O POP de Controle de Pragas deve contemplar a descrição detalhada das medidas preventivas e corretivas aplicadas pelo estabelecimento e não apenas a apresentação do Certificado de Controle de Pragas.

Tanto os comércios de alimentos (lojas etc) e o próprio Shopping são responsáveis pela manutenção das condições adequadas de funcionamento e as boas condições sanitárias e portanto, deve possuir documentos que comprovem a adoção de medidas de controle integrado de pragas.

Quaisquer locais devem manter as boas condições sanitárias e o adequado controle integrado de pragas. Sendo assim, o shopping é responsável pelas condições adequadas de funcionamento, conforme a Lei 13.725/2004, e diante de infração fica sujeito as penalidades previstas nesta lei.

As ações de vigilância abarcam quaisquer locais, conforme o Código Sanitário - Lei 13.725/2004 e o Decreto 50.079/2008 em especial os artigos:

"Art. 16 Quaisquer locais, produtos, equipamentos, procedimentos e ambientes, que possam, direta ou indiretamente, acarretar riscos à saúde da população devem ser objeto de monitoramento e inspeção sanitária, independentemente da atividade econômica realizada estar sujeita à Licença de Funcionamento Sanitária. (Redação dada pelo Decreto nº [57.681/2017](#))"

Parágrafo Único - As atividades de inspeção serão priorizadas considerando o risco à saúde e organizadas conforme plano de ação dos serviços municipais de vigilância em saúde.

Art. 17 Após a realização da inspeção, a equipe técnica deverá elaborar relatório de inspeção do qual constará a descrição da situação de risco, a sua avaliação e as exigências sanitárias que deverão ser cumpridas pelo estabelecimento, equipamento, local ou ambiente inspecionado.

Art. 18 A inspeção sanitária poderá ser realizada de ofício ou a requerimento do interessado"

Portanto, o Shopping também é responsável e deve atender as normas sanitárias em conformidade com o Decreto 50.079/2008 e Lei 13.725/2004, Código Sanitário do Município de São Paulo (Lei que rege sobre controle sanitário e se aplica a qualquer tipo de local e estabelecimento no município), em especial sobre controle de pragas, artigos 19 (parágrafo 2º) e 37 (inciso I) ficando sujeito as penalidades previstas em lei diante de infrações a Lei 13.725/2004:

" Art. 19 - São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ao ambiente construído, ao saneamento ambiental, às fontes de poluição, à proliferação de artrópodes nocivos, a vetores e hospedeiros intermediários, às atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas, bem como a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

(...)

§ 2º - Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de animais sinantrópicos que possam comprometer a preservação da saúde pública. "

" Art. 37 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I. manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores; "

O Shopping e os comércios de alimentos (lojas) devem adotar medidas preventivas (e corretivas quando necessárias) de CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS e a Portaria 2619/2011 elenca as medidas mínimas :

· "O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

· As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e

resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

· Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.”

Cabe destacar que o Manual e o POP devem ser específicos para o estabelecimento, ou seja cada comércio varejista de alimentos (cada loja) deve possuir seu próprio Manual e o seus POP, de acordo com a atividade desenvolvida, segundo a norma Portaria 2619/2011:

"Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final"

"Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.”

Os POP MÍNIMOS perante a norma para Comércio varejista e cozinhas são esses abaixo, contudo dependendo das atividades desenvolvidas e da complexidade, outros POPs podem ser necessários:

Portaria 2.619/2011 item 14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV. Higienização do reservatório de água;

V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização para estes grupos de alimentos.

Equipe Trofitic: Uma grande dúvida que surge é em relação as lojas localizadas em condomínios como shoppings. Se a responsabilidade da potabilidade de água e pragas são desses condomínios, as lojas também devem ter seus procedimentos?

Gerência Covisa: De acordo com a Portaria SMS.G 2.619/2011, todos os estabelecimentos devem possuir, dentre os documentos exigidos, o comprovante de higienização do reservatório de água e o POP indicando o Controle integrado de vetores e pragas urbanas, contemplando as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico. A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

Portanto, as lojas são responsáveis em manter cópia do comprovante de higienização do reservatório de água, mesmo que esta seja de responsabilidade da administração do condomínio (shopping) e em adotar suas medidas preventivas e corretivas para evitar a atração e proliferação de vetores e pragas urbanas, independentemente se a administração do condomínio realiza este controle.

No caso de reservatório de água compartilhado, o estabelecimento deve solicitar uma cópia do comprovante de higienização realizado pelo condomínio e mantê-lo no estabelecimento.

A Lei 13.725/2004 e o Decreto 50.709/2008 dispõem que quaisquer locais podem ser alvo de inspeção e ainda cabe destacar que a Lei 13.725/2004 abrange as questões sanitárias e abarca quaisquer locais e estabelecimentos dentro do município de São Paulo.

Portanto, ambos são responsáveis por estes controles, pois atuam com comércios de alimentos e com prestação de serviços relacionados aos produtos de interesse da saúde e a água sabidamente será necessária para a manipulação de alimentos, lavagem de utensílios que entram em contato com alimentos e também para fornecimento aos TRABALHADORES DE TODOS OS LOCAIS, SEJAM DAS LOJAS OU DO SHOPPING. A água deve ser potável nos sanitários, para lavagem das mãos, escovação dos dentes, banho, nos bebedouros etc.) e portanto perante a saúde do trabalhador e com respaldo na Lei 13.725/2004, a água potável é SIM DE RESPONSABILIDADE COMPARTILHADA DE TODOS, das LOJAS E CONDOMINIO. As lojas quando pretendem se estabelecer são obrigadas preventivamente a se informar e comprovar que aquela água que usarão É POTÁVEL, conforme a Lei 13.725/2004 ARTIGO 37 E ARTIGO 46:

Art. 37º - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I. manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores;

" Art. 46º - Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas, aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar o fluxograma de produção e os documentos e instrumentos que expressem o cumprimento das normas de boas práticas de fabricação e de prestação de serviços.

§ 2º - Deve ser assegurado ao trabalhador o acesso aos documentos e instrumentos que expressem o cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços. "

Equipe Trofitic: Muitos desses shoppings não estão realizando a lavagem dos reservatórios de água a cada seis meses? Como a fiscalização enxerga esse ponto?

Gerência Covisa: A Portaria SMS.G 2.619/2011, exige que o reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

A fiscalização verifica o cumprimento da determinação solicitando a comprovação de higienização pelos próprios funcionários da empresa ou por empresa contratada e eventualmente, inspecionando o próprio reservatório. A comprovação de higienização feita pelo estabelecimento deve ser descrita nos POPs específicos.

Tendo em vista que o Shopping ABARCA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS RELACIONADOS COM PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE "ALIMENTOS, BEBIDAS, ETC" O MESMO DEVE CUMPRIR A LEI 13.725/2004, O DECRETO 50.079/2008 E A NORMA PORTARIA 2619/2011, tendo em vista QUE SUA ÁGUA ABASTECE OS "COMÉRCIOS VAREJISTAS DE ALIMENTOS, AS COZINHAS, AS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS".

Os artigos 37 e 46 da Lei 13.725/2004 devem ser cumpridos. O artigo 46 é claro, para atuar com produtos de interesse da saúde (engloba alimentos, bebidas...) deve-se cumprir a norma técnica aprovada pelo órgão competente. Essa norma em São Paulo, é a Portaria 2619/2011.

Sendo assim, deve-se garantir os padrões de qualidade e segurança, ou seja, a potabilidade da água e tudo relacionado à água descrito na Portaria 2619/2011, incluindo a limpeza da caixa de água e a qualidade da água de fonte alternativa,

quando for o caso (poço artesiano ou água de distribuidora).

Portanto, o shopping é solidariamente responsável por fornecer a água dentro do estabelecimento no regramento sanitário, na Lei 13.725/2004, artigo 46 combinado com a norma técnica aprovada pelo órgão competente (Portaria 2619/2011). Portanto, antes mesmo do shopping pretender se estabelecer e pretender abranger comércios varejistas de alimentos, lanchonetes, restaurantes, cozinhas etc., ele tem o dever e a obrigação de se apropriar e cumprir os requisitos técnicos e sanitários exigidos para a proteção da saúde pública.

Equipe Trofitic: Quando há uma fiscalização em restaurantes quais são as dificuldades dos fiscais em relação aos documentos?

Gerência Covisa: Todos os documentos referidos na Portaria SMS.G 2.619/2011 ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção. Os estabelecimentos que não apresentarem os documentos exigidos são autuados e estão sujeitos às penalidades previstas em lei, conforme prevê o Código Sanitário do município.

As maiores dificuldades enfrentadas pela fiscalização é a ausência da documentação, documentação inacessível, desorganizada ou desatualizada.

Equipe Trofitic: Com todos os avanços tecnológicos, temos orientado alguns proprietários solicitam certificados, documentos ou até mesmo manter os rótulos das lâmpadas de LED, como enxergam esse assunto?

Gerência Covisa: A Portaria SMS.G 2.619/2011, exige que as lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.

Caso o fabricante destas lâmpadas de LED garanta o que a Portaria exige, a Vigilância não se opõe a isso e a empresa assume a responsabilidade, caso haja conhecimento de acidentes causados com esse equipamento.

Equipe Trofitic: Qual a importância de fichas técnicas de produtos químicos e dados segurança? A maioria dos estabelecimentos tem dificuldade de entender.

Gerência Covisa: De acordo com a Portaria SMS.G 2.619/2011, todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os

produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

As fichas técnicas trazem informações importantes sobre uso e rastreabilidade, evitando acidentes ou uso indevido.

Fichas técnicas são documentos, claro, de ordem técnica, produzidas pelas indústrias responsáveis pela fabricação de determinado produto.

No caso da indústria de **produtos químicos**, como os de **higiene e limpeza**, as fichas técnicas devem descrever uma série de características e particularidades do produto, são elas:

- Finalidades – qual é a função do produto;
- Aplicação – em quais superfícies e objetos o produto pode ser aplicado;
- Instruções de uso – como ele deve ser aplicado;
- Diluições e materiais – qual deverá ser a proporção de produto para quantidade de água para uma aplicação correta e com que tipo de material (esponja, fibras de limpeza, panos, mops, entre outros acessórios de limpeza) ele deverá ser aplicado.

Além disso, as **fichas técnicas** ainda fornecem informações sobre:

- Composição – ingredientes que compõe a fórmula do produto;
- Propriedades químicas da fórmula – Nesse caso são listados aspectos particulares da fórmula;
- Modelo da embalagem – capacidade em KG, L, entre outras unidades de medida;
- Número de registro da ANVISA –Esse registro garante que o produto foi formulado e produzido seguindo padrões de qualidade e seguranças controlados.
- Responsável técnico pela produção – nome e registro no conselho regional de química do profissional químico responsável pela produção do produto.

Equipe Trofitic: Como todos os recursos tecnológicos as empresas de logísticas tem utilizado tablets e outros instrumentos para registrar e dar o aceite ao recebimento de mercadorias, muitas vezes nesses locais são registrados temperatura e aceite do responsável da loja como a Vigilância enxerga esse processo?

Gerência Covisa: Os responsáveis pelos estabelecimentos devem apresentar as planilhas de controle de temperatura dos alimentos na etapa de recebimento. Este documento ou cópia deste deve permanecer no estabelecimento, organizado, atualizado e disponível para a autoridade sanitária no momento da inspeção. Caso este registro seja feito eletronicamente, este deve ser apresentado da mesma forma.

Apresentar também o POP contendo a informação de seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando

aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

Equipe Trofitic: Há um item Portaria 2619/2011 que fala sobre sensores:

6.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

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. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;

IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

Temos muitas empresas no mercado com sensores bluetooth que excluem a necessidade de registros manual, pois os equipamentos possuem tecnologia para transferir os dados através de ondas, os quais são armazenados em uma nuvem. Em seguida o gestor do contrato pode verificar os dados. Qual a visão da fiscalização diante desses novos processos?

Gerência Covisa: A empresa deve manter estes registros à disposição da Autoridade Sanitária no momento da inspeção, seja este em papel ou em meio eletrônico.

A vigilância sanitária entende que a tecnologia é dinâmica e periodicamente atualiza a legislação vigente, inserindo essas novas tecnologias.

Equipe Trofitic: Temos um outro item na legislação que descreve sobre os processo de validação, por exemplo:

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura

e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.

O que a autoridade sanitária espera de documentação? Esse tipo de documentação tem que ser apresentada a vocês? Ou somente manter disponível em caso de fiscalização?

Gerência Covisa: A empresa deve apresentar o **POP de Higienização de frutas, verduras e legumes**, contendo informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

Apresentar também, as **Planilhas de controle de temperatura dos alimentos** nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de

alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou **distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo**, embalados ou não.

Portanto, a documentação deve ser mantida preenchida, atualizada no estabelecimento e em caso de fiscalização, deve ser disponibilizada. Além disso, a documentação deve servir de parâmetro de condutas e controle de qualidade.

Equipe Trofitic: Uma grande dúvida é sobre a documentação de veículos? Precisa de alvará? Ou somente um comunicado?

Gerência Covisa: De acordo com a Portaria 2.215/2016, **os veículos de estabelecimentos** prestadores de serviço de transporte de pacientes, serviços de remoção de cadáveres, de transporte de medicamentos, de material biológico, **de produtos** e de substâncias de interesse da saúde **são considerados extensão desses estabelecimentos, dispensando-se a inscrição no CMVS ou expedição de Licença para os veículos**. Os responsáveis pelas atividades mencionadas, deverão informar ao órgão competente de Vigilância em Saúde os veículos utilizados nessas atividades no ato da solicitação inicial de Cadastro ou Licença e sempre que houver inclusão ou exclusão de veículos, por meio de entrega do formulário Sub-Anexo XI-D, corretamente preenchido e assinado.

A pessoa física, que possui um único veículo de transporte de alimentos, deve requerer o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde ou a Licença de Funcionamento Sanitária para a atividade desenvolvida, dispensando-se a inscrição no CMVS ou expedição de Licença para os veículos.

O termo Alvará não se aplica nesse caso. Trata-se de inscrição no CMVS ou Licença de funcionamento.

Equipe Trofitic: Os registros de temperatura, higiene do ambiente,

equipamentos, manutenção, podem ser feitos no computador? Ou precisa estar em papel?

Os documentos como PPRA, PCMSO, LAUDOS e certificados, podem permanecer digitalizados?

Gerência Covisa: Os documentos referidos na Portaria SMS.G 2.619/2011 ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção. A empresa deve manter estes registros à disposição da Autoridade Sanitária, seja este em papel ou em meio eletrônico.

Equipe Trofitic: Em relação a treinamentos realizados de forma on line? Como a vigilância visualiza essa tendência?

Gerência Covisa: Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de boas práticas, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

Caso o treinamento on line atenda à estes requisitos, ele pode ser realizado.