

BOAS PRÁTICAS EM ALIMENTOS · ESTADO DE SÃO PAULO

# Portaria CVS nº 3/2026

## Guia completo de adequação

Leitura organizada de toda a Portaria para restaurantes, padarias, supermercados, cozinhas industriais e demais estabelecimentos de alimentos — com destaque para as exigências que passam pelo serviço de medicina e segurança do trabalho.

Guia elaborado pela C4 Ocupacional a partir do texto integral da Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo em 6 de julho de 2026. Documento de apoio à adequação; não substitui a leitura da norma, incluindo o Anexo I, nem a análise técnica de cada estabelecimento. Referências conforme a ABNT NBR 6023:2018.

**04/10**  
2026

**Prazo de adequação.** A Portaria foi publicada no Diário Oficial do Estado em 06/07/2026 e entra em vigor 90 dias depois (**art. 3º**). Na mesma data fica revogada a Portaria CVS nº 5/2013 (**art. 4º**). O descumprimento constitui infração sanitária, sujeita às penalidades da Lei estadual nº 10.083/1998 (**art. 2º**).

### O QUE VOCÊ ENCONTRA NESTE GUIA

1. Identificação e alcance da norma
2. Definições que mudam a interpretação
3. Controle de saúde dos funcionários
4. Higiene pessoal, uniformes e EPI
5. Responsabilidade técnica, capacitação e visitantes
6. Recebimento de mercadorias
7. Armazenamento
8. Pré-preparo e preparo
9. Distribuição, exposição e venda
10. Produtos de origem vegetal a granel
11. Guarda de amostras e surto de DTHA
12. Transporte e entrega em domicílio
13. Higienização das instalações e do ambiente
14. Suporte operacional
15. Edificações e instalações
16. Manual de Boas Práticas e POPs
17. Anexo I — cartaz obrigatório
18. Interface com PCMSO, PGR e NR-7
19. Plano de adequação até 04/10/2026
20. Como a C4 Ocupacional apoia
21. Referências

## 1 Identificação e alcance da norma

### DADOS DA PORTARIA

Norma

Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026

| DADOS DA PORTARIA |                                                                                                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emissor           | Diretor Técnico do Centro de Vigilância Sanitária — Coordenadoria de Controle de Doenças, Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo |
| Fundamento legal  | Lei estadual nº 10.083/1998 (Código Sanitário do Estado), art. 2º, III; arts. 3º, 5º, 37, 38, 39, 59, 60, 63 e 122, XI               |
| Publicação        | Diário Oficial do Estado de São Paulo — edição de 6 de julho de 2026, Caderno Executivo, Seção Atos Normativos                       |
| Objeto            | Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação (art. 1º) |
| Vigência          | 90 dias após a publicação — aproximadamente 4 de outubro de 2026 (art. 3º)                                                           |
| Revogação         | Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013, na mesma data (art. 4º)                                                                    |
| Estrutura         | 181 artigos em 7 capítulos, mais o Anexo I (modelo de cartaz)                                                                        |

**Objetivo** (art. 5º)

Estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, a fim de garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e diminuir o risco à saúde.

**Abrangência** (art. 6º)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Estabelecimentos comerciais de alimentos</b><br>Varejo, atacado e depósito, incluindo bebidas, águas envasadas, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia e embalagens destinadas ao contato com alimentos, que exerçam importação, exportação, distribuição, armazenamento, transporte e comercialização. | <b>Serviços de alimentação</b><br>Que realizem recebimento, manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, comercialização ou entrega de alimentos preparados ao consumo — restaurantes, cozinhas industriais, padarias, rotisseries e delivery. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Nota C4: Leitura do serviço de saúde ocupacional**

*A esfera sanitária e a trabalhista convivem e não se substituem. A partir de 04/10/2026, a falta de exames médicos e complementares, de atestado ocupacional ou de registro de capacitação configura uma infração sanitária, fiscalizável pela Vigilância Sanitária de forma independente da fiscalização trabalhista executada pelos Auditores Fiscais do Trabalho.*

**Definições que mudam a interpretação** (art. 7º)

O art. 7º traz 50 definições. Abaixo as que mais alteram a forma de aplicar a norma no dia a dia:

| DEFINIÇÕES DE APLICAÇÃO PRÁTICA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TERMO                           | DEFINIÇÃO DA NORMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Manipulador de alimentos (XXIX) | Toda pessoa que trabalhe no estabelecimento e manipule ingredientes, matérias-primas, equipamentos e utensílios de produção, embalagens, <b>produtos alimentícios embalados ou não</b> , ou que realize fracionamento, distribuição e transporte de alimentos.<br><b>Nota C4:</b> Assim como no inciso XXVIII, foi desconstruído um senso comum, que manipulador de alimentos se restringe a figura do cozinheiro, padeiro ou açougueiro. O texto incluiu profissionais que não tocam na comida em si, mas que lidam com equipamentos, utensílios de produção e embalagens. Um funcionário responsável exclusivamente por lavar as panels e higienizar o maquinário, ou aquele que monta as caixas de entrega, é classificado legalmente como manipulador. Profissionais que lidam com "produtos alimentícios embalados ou não", como caixas de supermercado, repositores de gôndolas e estoquistas de produtos secos ou congelados em caixas fechadas, passam a ser classificados como manipuladores de alimentos. Este inciso dá sustentação legal aos artigos 9º e 11º. |
|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| TERMO                                 | DEFINIÇÃO DA NORMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Manipulação (XXVIII)</b>           | <p>Todas as operações sobre o alimento até a entrega ao consumo: recebimento, preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.</p> <p><b>Nota C4:</b> <i>Foi afastado o senso comum de que manipular significa apenas cozinhar, temperar ou tocar diretamente na comida com as mãos. O conceito legal é muito mais amplo, englobando absolutamente todas as fases do ciclo de vida do produto dentro do escopo do estabelecimento. Inicia-se no momento do recebimento e só termina quando disponibilizado ao cliente. Atividades de logística como transporte e armazenamento são juridicamente classificadas como manipulação de alimentos.</i></p> |
| <b>Surto (XLVII)</b>                  | Duas ou mais pessoas com doença ou sintomas semelhantes após ingerir alimento ou água da mesma origem. Em doenças de alta gravidade, como botulismo, um único caso confirmado já é surto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Registro (XXXVIII)</b>             | Anotação de um ato, física ou eletrônica, com a data e a identificação do funcionário responsável pelo preenchimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Responsável Técnico (XL)</b>       | Profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Barreira técnica (IX)</b>          | Medidas comportamentais dos manipuladores ou organização das atividades em períodos distintos, para prevenir contaminação cruzada quando não há barreira física.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Arroz temperado para sushi (V)</b> | Mistura de sal, açúcar e vinagre ao arroz em proporção que garanta pH igual ou menor que 4,5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Água potável (I)</b>               | Água que atenda ao padrão de potabilidade da Portaria GM/MS nº 888/2021 ou norma que a substitua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**Nota C4:** Este é o núcleo da Portaria com interface direta com a medicina do trabalho. Reúne quatro seções: controle de saúde dos manipuladores, higiene e segurança dos funcionários, responsabilidade técnica/capacitação e regras para visitantes. (Itens que a fiscalização costuma conferir no início da fiscalização)

## SEÇÃO I DO CAPÍTULO II — O QUE A NORMA DETERMINA

| ARTIGO  | EXIGÊNCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Art. 8º | <p>O controle de saúde dos manipuladores segue as diretrizes do PCMSO e da norma regulamentadora vigente. <b>Além</b> dos procedimentos indicados no PCMSO, é necessário realizar, tanto na admissão quanto no acompanhamento periódico, exames laboratoriais de <b>coprocultura e parasitológico</b>.</p> <p><b>Nota C4:</b> A CVS 3/2026 não substitui o PCMSO (que continua regido pela NR-7), mas acrescenta uma exigência sanitária específica — coprocultura e parasitológico de fezes — que deve constar no PCMSO de qualquer estabelecimento com manipuladores de alimentos. Recomendamos incluir esses exames expressamente no PCMSO como "exames complementares por exigência de norma sanitária estadual", com referência à CVS 3/2026, para diferenciar da exigência da NR-7 propriamente dita e evitar questionamentos de fiscalização trabalhista sobre a pertinência clínico-ocupacional do exame.</p> |
| Art. 9º | <p>Os exames de coprocultura e parasitológico devem ser realizados <b>anualmente</b>, tanto para quem manipula diretamente os alimentos ou participa da distribuição e oferta de refeições quanto para os envolvidos em atividades com <b>alimentos totalmente embalados</b>.</p> <p><b>Nota C4:</b> O aspecto mais rigoroso deste artigo é a extensão de sua aplicabilidade. A exigência dos exames de coprocultura e parasitológicos não apenas para os manipuladores (preparo, cocção ou distribuição de alimentos etc.), mas alcança expressamente aqueles que lidam apenas com alimentos totalmente embalados, como é o caso dos estoquistas, repositores e operadores de caixa. Dessa forma, categorias normalmente classificadas como de risco mínimo passaram a ser alvo dessa exigência."</p>                                                                                                                |
| Art. 10 | <p>Os Atestados de Saúde, ou cópias, <b>com a indicação da realização</b> dos exames de coprocultura e parasitológico, devem permanecer disponíveis para consulta.</p> <p><b>Nota C4:</b> Combinado com o art. 181 (guarda de documentos por 180 dias), foi criada uma obrigação de arquivamento específica para a Vigilância Sanitária, distinta do prontuário ocupacional arquivado nos termos da NR-7. Para tanto, recomenda-se designar um funcionário preparado para prontamente acessar o sistema da C4, ou, na impossibilidade deste, manter acessível fisicamente um prontuário sanitário no estabelecimento, para atender à fiscalização sanitária, observando-se a legalidade acerca da LGPD e do Código de Ética Médica.</p>                                                                                                                                                                               |
| Art. 11 | <p>É proibida a manipulação por funcionário com sinais e sintomas sugestivos de processo infeccioso — infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas; infecções ou infestações gastrointestinais agudas ou crônicas; patologias ou lesões na pele, mucosas e unhas; feridas e cortes nas mãos e braços. O funcionário deve ser encaminhado para <b>exame médico e tratamento</b> e afastado das atividades de manipulação enquanto persistirem as condições.</p> <p><b>Nota C4:</b> Este artigo cria uma obrigação de triagem diária dos funcionários do estabelecimento, seja por um profissional de saúde ou a liderança operacional, mas que deve ser formalizada em POP de saúde dos funcionários (Art. 172) com a participação do serviço de saúde ocupacional.</p>                                                                                                                                              |

### Nota C4: Como isso se traduz no PCMSO

Os dois exames entram no programa como exames complementares exigidos por norma sanitária estadual, com a citação expressa da CVS 3/2026 — o que os diferencia dos exames indicados por risco ocupacional da NR-7. A periodicidade sanitária é anual e independe da periodicidade clínica definida pelo risco. O ASO precisa discriminar a realização dos exames, porque é esse documento que a fiscalização pede no local.

### Fluxo do Art. 11 na prática

- **Triagem diária** — a identificação dos sinais e sintomas ocorre no início do turno. Face ao número elevado de colaboradores de alguns estabelecimentos, sugere-se uma padronização através de uma autodeclaração e treinamento de líderes ou profissionais de SST para tomada de decisão;

- **Afastamento da atividade** — o funcionário sai da manipulação enquanto durar a condição, podendo ser remanejado para tarefa sem contato com alimentos. Afastar da manipulação não é o mesmo que afastar do trabalho;
- **Encaminhamento** — a norma determina encaminhamento para exame médico *e tratamento*;
- **Retorno** — a Portaria não fixa prazo; a liberação é decisão clínica e deve ficar documentada, junto com o registro da ocorrência.

## 4 Higiene pessoal, uniformes e EPI (arts. 12 a 18)

### Apresentação pessoal (art. 12)

- Barba e bigode totalmente raspados; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; sem maquiagem.
- Vedados cílios e unhas postiças e adornos em geral — colares, amuletos, pulseiras, brincos, piercings, relógios, anéis e alianças.
- Canetas, lápis e papéis devem ficar nos bolsos inferiores do uniforme.
- **Parágrafo único:** ficam excluídos deste artigo os funcionários cuja função se restrinja ao transporte, recebimento e reposição de alimentos embalados.
- **Nota C4:** *Embora seja uma exigência sanitária e não trabalhista, recomenda-se alinhar essa política com o setor de Recursos Humanos e com o Manual de Boas Práticas da empresa, e não a tratar como orientação médica isolada — evita-se assim conflito com direitos individuais (ex.: uso de barba por motivo religioso) sem uma política formal e uniforme da empresa que ampare eventuais exceções ou adaptações de EPI (ex.: proteção facial para barba).*

### Uniformes e calçados (art. 13)

- Uniformes bem conservados e limpos, com troca diária e uso somente nas dependências internas da empresa.
- Calçados fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação.
- Cabelos presos e totalmente protegidos por redes ou toucas — outros acessórios de cabelo não dispensam a rede ou touca.

### Matriz de EPI por atividade (arts. 14, 15 e 118)

| O QUE A NORMA EXIGE, POR TIPO DE OPERAÇÃO |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| ATIVIDADE                                 | EXIGÊNCIA                                                                                                                                                                                                                                                                             | BASE                  |
| Disponibilização geral                    | EPI limpos, em bom estado, em quantidade suficiente e em tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e as atividades do local.                                                                                                                                          | <b>Art. 14, caput</b> |
| Câmara fria                               | Blusas, capa térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis.                                                                                                                                                                                                                           | <b>Art. 14, § 1º</b>  |
| Limpeza e higienização                    | Avental, luvas e botas impermeáveis, para proteção contra perigos físicos, químicos e biológicos. Vedado usar panos ou sacos plásticos para proteger o uniforme.                                                                                                                      | <b>Art. 14, § 2º</b>  |
| Proximidade de calor                      | Vedado avental e luva de material termos sensível perto de fontes de calor; vedada bota onde há manipulação de água fervente, pelo risco de entrada do líquido.                                                                                                                       | <b>Art. 14, § 3º</b>  |
| Saneantes e resíduos                      | Luva de borracha de cano longo obrigatória na manipulação de saneantes, na higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, na coleta e transporte de resíduos, na higienização de contentores e na limpeza de sanitários. Após o uso, higienizar e guardar em local apropriado. | <b>Art. 14, § 4º</b>  |

| ATIVIDADE                     | EXIGÊNCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BASE                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Saneantes agressivos          | Na aplicação de produtos fortemente alcalinos (limpa-fornos, desincrustantes), fortemente ácidos ou oxidantes fortes (hipoclorito e derivados): no mínimo luvas de borracha de cano longo, óculos de segurança e botas de borracha, seguindo rigorosamente as instruções do fabricante.<br><b>Nota C4:</b> Neste ponto, além dos EPIs mencionados, a C4 orienta o uso de avental impermeável. | <b>Art. 118</b>      |
| Corte de carnes               | Luvas de malha de aço, higienizadas e armazenadas em local limpo e organizado após o uso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Art. 15, § 2º</b> |
| Cozimento, fritura e máquinas | Vedada luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimentos com calor e em máquinas de moagem, trituração ou mistura, pela probabilidade de acidentes.                                                                                                                                                                                                                            | <b>Art. 15, § 1º</b> |
| Máscaras                      | Não são obrigatórias na manipulação. Quando usadas, devem ser descartáveis, com critérios de uso e frequência de troca documentados em procedimento escrito.                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Art. 15, § 3º</b> |

**Nota C4:** A exigência dos EPIs dos artigos 13º, 14º, 15º e 118º, devem estar incorporados ao PGR/inventário de riscos, bem como no PCMSO e à ficha de EPI. Ainda é comum encontrar estabelecimentos que usam apenas luvas de látex na atividade de corte de carnes, o que representa não conformidade dupla (sanitária e de segurança do trabalho). Inclusive, o uso deste EPI aplica-se aos bares e restaurantes que possuem o corte de carnes em suas atividades.

### Antissepsia e higienização das mãos (arts. 15, 17 e 18)

- Antissepsia frequente, inclusive antes de usar utensílios higienizados ou de colocar luvas descartáveis. Alimentos prontos para consumo e hortifrutí já higienizados devem ser manipulados com mãos previamente higienizadas e, preferencialmente, com utensílios ou luvas descartáveis (**art. 15**)

**Nota C4:** A portaria afasta o mito que o uso de luvas descartáveis substitui a lavagem das mãos.

- Higienizar as mãos ao chegar ao trabalho, após usar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo, usar material de limpeza, fumar, recolher resíduos, pegar dinheiro, cartões e dispositivos eletrônicos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos crus ou não higienizados e sempre que o serviço for interrompido e reiniciado (**art. 17**).
- Cartazes ilustrados afixados nas pias exclusivas para higienização das mãos, nas instalações sanitárias e nos vestiários (**art. 18**).
- Técnica do § 1º do art. 18: umedecer mãos e antebraços, lavar com sabonete líquido neutro e inodoro, preferencialmente com ação antisséptica, **massagear por pelo menos 40 segundos** incluindo antebraços, entre os dedos e unhas, enxaguar e secar com papel-toalha descartável não reciclado. Se o sabonete não for antisséptico, aplicar antisséptico após a secagem. Coletor de papel próximo ao lavatório, com tampa acionada sem contato manual.
- Produtos com ação antisséptica devem ser aprovados pela Anvisa para antissepsia de mãos (**art. 18, § 2º**).

### Condutas vedadas durante a manipulação (art. 16)

Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar ou cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito ou fósforo; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz ou ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou objetos alheios à atividade; usar utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro; realizar higienização de instalações; e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

- **Art. 19** — os estabelecimentos obrigados a ter Responsável Técnico são os descritos na legislação específica de licenciamento sanitário.
- **Art. 20** — onde não se exige RT, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das Boas Práticas pode ficar com o proprietário ou com funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo e implemente os critérios do regulamento.
- **Art. 21** — o estabelecimento deve possuir programa próprio ou terceirizado de **educação permanente** em Boas Práticas e manter em arquivo o **registro nominal** da participação dos funcionários.
- **Art. 23** — o RT ou o funcionário capacitado deve ter autoridade e competência para: (I) atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas e os POPs; (II) acompanhar as inspeções da autoridade sanitária e prestar informações; (III) **notificar ao órgão de vigilância epidemiológica** em caso de suspeita de surto de DTHA.
- **Art. 24** — visitantes são todas as pessoas que não fazem parte da equipe da área de alimentos. Devem ser instruídos sobre as Boas Práticas e cumprir os requisitos de higiene e saúde dos funcionários. Quem supervisiona, fiscaliza ou executa manutenção e instalação de equipamentos deve estar identificado e paramentado com protetores para cabelos e barbas, além do EPI fornecido pela empresa quando a atividade exigir.

**Nota C4:** *Isso inclui, na prática, auditores de qualidade, técnicos de manutenção terceirizados e — relevante para o médico do trabalho — o próprio profissional de saúde ocupacional e segurança do trabalho, quando realiza visitas técnicas ao ambiente de trabalho (ex.: para levantamento ambiental de PGR). Vale providenciar antecipadamente touca, protetor de barba (quando aplicável) e demais EPI antes de visitas às áreas de manipulação, e documentar essa conformidade caso a visita coincida com fiscalização sanitária.*

#### CURSO OBRIGATÓRIO DE BOAS PRÁTICAS — ART. 22

| REQUISITO       | CONTEÚDO                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quem            | Todos os manipuladores de alimentos devem comprovar a participação.                                                                                                                                                                        |
| Carga horária   | Mínimo de 8 (oito) horas.                                                                                                                                                                                                                  |
| Conteúdo mínimo | Doenças de transmissão hídrica e alimentar; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e POPs para a higienização das instalações e do ambiente. |
| Registro        | Os registros das capacitações devem conter conteúdo programático, carga horária, data de realização, identificação e assinatura dos funcionários e do responsável pela capacitação ( <b>art. 173</b> ).                                    |

#### Nota C4: Oportunidade para o serviço de saúde ocupacional

*O módulo “higiene e saúde dos funcionários” do art. 22 é o momento natural para a equipe de medicina e enfermagem do trabalho entrar na capacitação: autodeclaração de sintomas do art. 11, técnica de higienização das mãos e uso correto de EPI. Isso integra vigilância sanitária e saúde ocupacional em um único evento, em vez de duas frentes desconectadas. O registro nominal do art. 21 tem a mesma lógica documental do controle de treinamentos de NR e pode ser mantido no mesmo sistema.*

## 6 Recebimento de mercadorias (arts. 25 a 32)

- **Art. 25** — critérios definidos para avaliação e seleção de fornecedores, contemplando no mínimo o licenciamento sanitário ou registro no órgão competente.
- **Art. 26** — entregadores e veículos em condições de higiene satisfatórias; recebimento em área destinada a esse fim, protegida de chuva, sol e poeira e livre de materiais inservíveis.
- **Arts. 27 e 28** — embalagens limpas e íntegras; avaliação quantitativa, qualitativa e sensorial (cor, aparência, odor e textura) e conferência do prazo de validade.
- **Art. 29** — congelados não podem apresentar indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento, deformação, embalagem molhada, camada de gelo, acúmulo de líquido ou cristais.
- **Art. 31** — o que não atende aos critérios deve ser devolvido imediatamente ao fornecedor ou segregado em local reservado e identificado.
- **Art. 32** — nada disposto diretamente sobre o piso; permanência na recepção apenas pelo tempo da conferência; proibida a permanência em pátios e plataformas.

### TEMPERATURAS DE RECEBIMENTO — ART. 30

| CATEGORIA    | PRODUTO                                 | TEMPERATURA                                               |
|--------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Congelados   | —                                       | –12 °C ou menor, ou conforme recomendação do fabricante   |
| Refrigerados | Pescados                                | 2 a 3 °C ou conforme recomendação do frigorífico produtor |
|              | Preparações com pescados ou carnes crus | 0 a 5 °C ou conforme recomendação do fabricante           |
|              | Carnes e derivados                      | 4 a 7 °C ou conforme recomendação do frigorífico produtor |
|              | Demais produtos                         | 4 a 10 °C ou conforme recomendação do fabricante          |
| Aquecidos    | —                                       | acima de 60 °C                                            |

**Parágrafo único do art. 30:** para facilitar a conferência, esses parâmetros devem constar nos próprios documentos de registro — ou seja, a planilha de recebimento precisa trazer as faixas impressas.

## 7 Armazenamento (arts. 33 a 48)

### Condições gerais (art. 33)

- Local dimensionado ao volume e totalmente isolado do ambiente externo (I); ambiente limpo, ventilado, organizado, com temperatura compatível e **registro do monitoramento** (II).
- Sem incidência de luz solar direta (III); alimentos, embalagens e descartáveis separados dos materiais de limpeza (IV); empilhamento conforme o fabricante (V).
- Embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem (VI); identificação visível que garanta rastreabilidade e controle de validade (VII).
- Sistema **PVPS** (primeiro que vence, primeiro que sai) ou **PEPS** para itens sem validade (VIII).
- Nada em contato direto com o piso (IX); paletes, prateleiras e estrados a no mínimo **10 cm das paredes e 60 cm do forro** (X); paletes de material liso, resistente, impermeável e lavável, exceto em áreas exclusivas de depósito seco de varejistas e atacadistas (XI).

### Madeira, papelão e produtos impróprios (arts. 34 a 36)

- Vedada a entrada de caixas de madeira nas áreas de armazenamento, salvo embalagens de uso único de peixes salgados e secos vindas do fabricante e caixas de hortifrutícolas em estabelecimentos comerciais.

- Nos serviços de alimentação, caixas de papelão devem ser removidas ou revestidas com saco plástico transparente; sob refrigeração ou congelamento, em equipamento exclusivo, prateleira distinta ou revestidas. Devem estar íntegras, sem sujidade ou umidade aparente.
- Produtos impróprios ou vencidos: identificados e em local segregado, fora da área de manipulação.

### Identificação e etiquetagem (arts. 37 a 39)

- Produto transferido da embalagem original vai para recipiente adequado e previamente higienizado a cada reposição, identificado com rótulo original ou etiqueta contendo **fornecedor ou fabricante, nome e marca, modo de conservação, validade após aberto e data de transferência**. Vedado reaproveitar embalagens, sacolas de compra e sacos de resíduo.
- Produto mantido na embalagem original com validade reduzida após abertura: identificar data de abertura e nova validade.
- Alimento pré-preparado e preparado: armazenado protegido e identificado com designação, data de preparo e prazo de validade.

### Refrigeração e congelamento (arts. 40 a 43 e 45 a 48)

- Volumes que permitam o resfriamento do centro geométrico; no mesmo refrigerador, prontos para consumo em cima, pré-preparados no meio, crus embaixo, separados entre si (art. 40).
- Após a higienização, o equipamento deve ter a temperatura interna reduzida e estabilizada antes de receber alimento (art. 41).
- Crus, minimamente processados, que exalem odor ou gotejem devem ser protegidos; não estocar sob condensadores e evaporadores (art. 42).
- Proibido desligar equipamentos para economizar energia e usar termômetro de haste de vidro (art. 43).
- Fora dos parâmetros de temperatura ou validade, ou com alteração física ou sensorial: descarte (arts. 45 e 47). Vedada revalidação de prazo (art. 46).
- **Temperatura dos equipamentos de conservação monitorada e registrada no mínimo 2 vezes ao dia**, com os parâmetros indicados nos próprios registros (art. 48).

#### ART. 44, I — PRODUTOS CONGELADOS (NA AUSÊNCIA DE INDICAÇÃO DO FABRICANTE)

| TEMPERATURA      | PRAZO DE VALIDADE |
|------------------|-------------------|
| 0 a -5 °C        | 10 dias           |
| -6 a -10 °C      | 20 dias           |
| -11 a -18 °C     | 30 dias           |
| abaixo de -18 °C | 90 dias           |

#### ART. 44, II — PRODUTOS RESFRIADOS

| PRODUTO                                                                                    | TEMPERATURA MÁXIMA | VALIDADE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| Pescados e seus produtos manipulados crus                                                  | 2 °C               | 3 dias   |
| Pescados pós-cozção                                                                        | 2 °C               | 1 dia    |
| Alimentos pós-cozção, exceto pescados                                                      | 4 °C               | 3 dias   |
| Carnes bovina e suína, aves e seus produtos manipulados crus                               | 4 °C               | 3 dias   |
| Espetos mistos, bife rolê, carnes temperadas cruas e preparações com carne moída           | 4 °C               | 2 dias   |
| Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos                                              | 4 °C               | 3 dias   |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos                                       | 4 °C               | 2 dias   |
| Sobremesas, produtos de confeitaria com coberturas e recheios e preparações com laticínios | 4 °C               | 3 dias   |

| PRODUTO                                                                             | TEMPERATURA MÁXIMA | VALIDADE |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| Demais alimentos preparados                                                         | 4 °C               | 3 dias   |
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas | 5 °C               | 3 dias   |

## 8 Pré-preparo e preparo (arts. 49 a 68)

- Arts. 49 a 52** — embalagens limpas para entrar nas áreas de preparo, vedadas madeira e papelão; vedado o contato entre crus, semipreparados e prontos para consumo; vedado preparar em áreas externas; vedado usar produto vencido, com embalagem violada, sem procedência ou fora da temperatura recomendada.
- Art. 53** — descongelamento conforme o fabricante, com identificação do produto, data de início e validade, sob refrigeração abaixo de 5 °C ou em micro-ondas/convecção quando o alimento for imediatamente submetido à cocção. **Vedado descongelar em temperatura ambiente e recongelar.**
- Art. 54** — dessalga conforme o fabricante ou em água potável sob refrigeração a no máximo 5 °C, ou em água sob fervura; produto identificado com nome, data de início e validade.
- Art. 55** — manipulação de perecíveis de origem animal em área climatizada a no máximo 16 °C, até 2 horas por lote, ou em temperatura ambiente por até 30 minutos por lote. Excetua-se a carne bovina moída embalada, que tem regulamento próprio.
- Art. 56** — área exclusiva para preparo, montagem e finalização de sushi e similares, vedadas outras atividades concomitantes.
- Arts. 57 e 58** — higienização de hortifrutícolas em local apropriado: remoção mecânica de partes deterioradas, água corrente potável, desinfecção por imersão em produto regularizado pela Anvisa para alimentos e enxágue final. Dispensam desinfecção os vegetais que atingirão 75 °C internos, as frutas cuja casca não será consumida e as destinadas a sucos cuja casca não será usada. Instruções afixadas no local da operação.
- Art. 59** — cocção deve atingir no mínimo **75 °C no centro geométrico**, admitidas outras combinações de tempo e temperatura equivalentes.
- Art. 61** — fritura: óleo nunca acima de 180 °C; reutilização só sem alteração de cor, sabor, odor, espuma ou fumaça; para reutilizar, filtrar.
- Art. 62** — ovos de fornecedor inspecionado; ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção (maionese, cremes, mousses); conteúdo não pode tocar a casca externa; vedado vender ou usar ovo com casca rachada ou suja; vedado reutilizar embalagem de ovos e lavá-los no estabelecimento.
- Arts. 63 e 64** — arroz da culinária japonesa: misturado ao tempero de modo a ficar totalmente acidificado com **pH ≤ 4,5**; quando temperado e protegido, até **8 horas** em temperatura ambiente; identificação com data e hora da manipulação e do término da validade. A receita deve ser padronizada e documentada, com **laudo laboratorial de pH**; nova análise a cada alteração da receita; receita e laudo disponíveis à Autoridade Sanitária.
- Arts. 66 a 68** — resfriamento e armazenamento de pré-preparados e preparados em equipamento de refrigeração, identificados; **de 60 °C para 10 °C em até 2 horas**, depois conservação abaixo de 5 °C ou congelamento a -18 °C ou menos; no reaquecimento, todas as partes devem atingir **75 °C**.

### ART. 60 — TEMPO E TEMPERATURA APÓS O PREPARO (INCLUI ESPERA, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO E CONSUMO)

| CATEGORIA                               | TEMPERATURA NO CENTRO GEOMÉTRICO | TEMPO TOTAL    |
|-----------------------------------------|----------------------------------|----------------|
| Alimentos quentes                       | mínima de 60 °C                  | máximo 6 horas |
|                                         | abaixo de 60 °C                  | máximo 1 hora  |
| Alimentos frios                         | até 10 °C                        | máximo 4 horas |
|                                         | entre 10 e 21 °C                 | máximo 2 horas |
| Preparações com pescados e carnes cruas | até 5 °C                         | máximo 2 horas |

### Aviso obrigatório de alimentos crus ou mal cozidos (art. 65)

Serviços de alimentação que ofertem preparações com ingredientes de origem animal crus ou mal cozidos devem trazer aviso no cardápio, com os itens marcados por asterisco e a afirmação em destaque na parte inferior: *“Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)”*. Onde não há cardápio, a advertência vai em cartaz conforme o Anexo I, afixado em local de destaque, sempre visível e legível no momento da escolha dos pratos.

## 9 Distribuição, exposição e venda (arts. 69 a 87)

- **Art. 69** — balcões, equipamentos e recipientes da área de consumo com barreiras de proteção contra gotículas de saliva, fios de cabelo e outras fontes de contaminação.
- **Art. 70** — na área de venda, os equipamentos de exposição de alimentos prontos devem ter dispositivo de fechamento.
- **Art. 71** — utensílios de porcionar ou servir exclusivos por preparação e com cabos longos.
- **Art. 72** — alimentos expostos seguem a tabela do art. 60; fora dos critérios, descarte imediato.
- **Art. 73** — **temperaturas dos alimentos expostos monitoradas e registradas no início e a cada 2 horas** até o término da distribuição ou exposição. Os parâmetros do art. 60 devem constar nos documentos de registro.
- **Arts. 74 e 76** — perecíveis das cadeias fria e quente mantidos em equipamentos que assegurem a temperatura de cada categoria e dispostos de forma organizada, em recipientes compatíveis com o layout do equipamento.
- **Art. 75** — nos serviços de alimentação, condimentos, molhos e temperos para sanduíches e salgados apenas em **embalagens individuais de uso único**.
- **Arts. 77 a 79** — vedado expor alimento com sinal de descongelamento ou recongelamento; a venda de cárneo descongelado é permitida em estabelecimento com equipamento próprio, com identificação clara de que é descongelado, que não deve ser recongelado e a data do descongelamento; vedado comercializar vencidos, fraudados, adulterados ou com embalagem comprometida.
- **Art. 80** — nos estabelecimentos comerciais, crus, pré-preparados e preparados expostos à venda devem ser protegidos e identificados com designação, data de preparo e validade. O autosserviço de panificação segue também os arts. 69 a 71. Vedada a exposição de pescado cru desprotegido. Excetuam-se os hortifrutícolas in natura.
- **Art. 81** — alimento fracionado e embalado na ausência do consumidor exige rotulagem com denominação de venda, lista de ingredientes, advertências de aditivos, conteúdo líquido, origem (razão social e endereço), lote ou data de fabricação, validade, instruções de conservação e **advertências de alergênicos, lactose e glúten**. Excetuam-se os preparados para consumo imediato.
- **Art. 82** — no fracionamento de produtos de origem animal, controle da procedência com registros claros, precisos e atualizados que assegurem a **rastreabilidade da peça original**.
- **Art. 83** — congelados e resfriados preparados ou fracionados no estabelecimento devem trazer na rotulagem as temperaturas mínima e máxima de conservação e o tempo de garantia, conforme o art. 44.
- **Arts. 84 e 85** — ornamentos não podem ser fonte de contaminação nem ficar entre o fluxo de ar e os alimentos ou sobre os balcões; o recebimento de dinheiro e cartões ocorre em área específica e **quem opera o caixa não manipula alimentos**.
- **Arts. 86 e 87** — doação permitida para alimentos preparados dentro do tempo e da temperatura do art. 60 e para industrializados dentro da validade e das condições do fabricante.

## 10 Produtos de origem vegetal a granel (arts. 88 a 98)

- **Art. 88** — identificação com denominação de venda, data de fracionamento, validade e identificação do fabricante ou fornecedor, garantindo rastreabilidade; exposição protegida contra contaminação, deterioração e degradação. Excetuam-se hortifrutícolas in natura.

- **Arts. 89 e 90** — fracionamento na presença do consumidor por manipulador com mãos higienizadas e utensílios apropriados; embalagens próprias para contato com alimentos, íntegras, atóxicas e limpas.
- **Art. 91** — quem embala na ausência do consumidor precisa de **área física específica, isolada da área de vendas**, com lavatório exclusivo para higienização das mãos e superfícies lisas, impermeáveis e de fácil higienização.
- **Arts. 92 e 93** — rotulagem: embalado na ausência do consumidor segue o art. 81; fracionado na presença do consumidor exige no mínimo denominação de venda, data de fracionamento, identificação do fabricante e validade. Vedada informação que induza o consumidor a erro ou atribua propriedades não comprovadas.
- **Arts. 94 a 96** — espécies vegetais a granel para chá somente com finalidade alimentícia; reabastecimento sem misturar lotes ou fornecedores, com recipientes higienizados a cada reposição e processo descrito em POP com critérios de rastreabilidade; vedado alterar a composição dos produtos no ponto de venda.
- **Arts. 97 e 98** — **vedada a comercialização a granel de suplementos alimentares** de qualquer origem e a comercialização de produtos da Medicina Tradicional Chinesa, produtos com indicação terapêutica ou medicinal, plantas medicinais, fitoterápicos e farmacêuticos.

## 11 Guarda de amostras e surto de DTHA (arts. 99 a 102)

### GUARDA DE AMOSTRAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA — ART. 99

| ITEM        | REGRA                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quem coleta | Serviços de alimentação coletiva: cozinhas industriais, restaurantes por quilo, self-services, bufês, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, instituições de longa permanência, presídios e hospitais.                        |
| Quando      | No último terço do tempo de distribuição, com os mesmos utensílios usados na distribuição.                                                                                                                                          |
| Como        | Saco estéril identificado com estabelecimento, preparação, data, horário e responsável pela colheita; higienizar as mãos; abrir o saco sem tocar internamente e sem soprar; colocar no mínimo <b>100 g</b> ; retirar o ar e fechar. |
| Guarda      | <b>96 horas</b> entre -18 °C e 4 °C. Amostras líquidas exclusivamente sob refrigeração até 4 °C.                                                                                                                                    |

### Conduta em caso de suspeita de surto

- **Art. 100** — o responsável técnico ou legal notifica **imediatamente** a autoridade sanitária competente. O estabelecimento suspende de imediato a distribuição do alimento suspeito, segrega os produtos possivelmente envolvidos e preserva amostras e registros.
- **Art. 101** — compete à Vigilância Sanitária recolher, acondicionar e transportar as amostras de água e alimentos ao laboratório oficial de saúde pública.
- **Art. 102** — o estabelecimento mantém disponíveis os registros de manipulação, armazenamento, transporte e distribuição, com informações que permitam rastrear fornecedores e lotes, e colabora com a investigação.  
**Parágrafo único:** O responsável técnico ou legal pela atividade deve colaborar com a investigação sanitária, fornecendo informações e documentos pertinentes ao caso.
- **Art. 23, III** — a notificação ao órgão de vigilância epidemiológica é competência formal do RT ou do funcionário capacitado.

**Nota C4:** Quando o surto envolve os próprios funcionários, caso típico de refeitório interno, além da notificação sanitária há o acompanhamento clínico dos casos, possíveis afastamentos e eventual caracterização denexo ocupacional, com a respectiva emissão de CAT. Vale mapear com antecedência quem notifica o quê e garantir que o serviço de saúde ocupacional seja avisado em paralelo à investigação sanitária.

- **Arts. 103 a 106** — carga, transporte e descarga sem probabilidade de contaminação; compartimento de carga com revestimento liso, impermeável, atóxico e resistente à higienização, com controle térmico conforme a categoria; cabine do condutor isolada do compartimento fechado; veículo livre de produtos, animais, pessoas e objetos estranhos; nada em contato direto com o piso do compartimento.
- **Art. 107** — higienização dos veículos e dos materiais de proteção da carga por método químico, com produtos regularizados pela Anvisa que não deixem resíduo ou odor, ou físico, com vapor.
- **Art. 108** — transporte concomitante de preparados ou industrializados com ingredientes, matérias-primas e embalagens só de forma a evitar contaminação cruzada.
- **Arts. 109 a 111** — o transporte segue as temperaturas do art. 30 para matérias-primas e industrializados e o art. 60 para alimentos preparados, **com registro do horário e da temperatura no início e no fim do transporte**; perecíveis refrigerados ou congelados em compartimento fechado com termômetro calibrado e de fácil leitura, previamente condicionado à menor temperatura exigida.

#### Entrega em domicílio — arts. 112 e 113

Quem entrega alimentos preparados para consumo imediato deve usar **selo de garantia ou lacre destrutível** na embalagem, projetado para não permitir remoção ou violação sem dano aparente, com informação clara de que, se violado, o produto não deve ser consumido. A embalagem deve conter ainda a indicação clara e visível: **“Produto para consumo imediato.”**

- **Art. 114** — etapas da higienização: remoção de sujidades, lavagem com água e sabão ou detergente, enxágue e desinfecção química com enxágue final, ou desinfecção física por vapor. A higienização de equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria ou, na falta dela, em horário distinto da manipulação.
- **Art. 115** — fatiadores, picadores, moedores e liquidificadores devem ser desmontados no mínimo uma vez ao dia, ou a cada troca de preparo, para higienização adequada.
- **Art. 116** — é vedado varrer a seco a área de manipulação; lavar ou secar panos de limpeza na área; usar pano não descartável para secar utensílios, bancadas e equipamentos; usar pano em contato direto com alimento; manter esponjas e panos imersos em recipientes com água; reaproveitar vasilhame de alimento para envasar produto de limpeza; escoar água residual para a via pública; diluir saneantes fora da recomendação do fabricante; e manter animais no estabelecimento.
- **Art. 117** — produtos e utensílios de limpeza armazenados em local específico, fora das áreas de alimentos, regularizados na Anvisa e com os dizeres de rotulagem obrigatórios.
- **Art. 118** — a higienização deve ser feita por **funcionários capacitados**, com o EPI descrito na seção 4 deste guia para saneantes fortemente alcalinos, ácidos ou oxidantes fortes.

**14** **Suporte operacional** (arts. 119 a 135)**Abastecimento de água (arts. 119 a 125)**

- Água potável para consumo, preparo, gelo, vapor e higienização, prioritariamente de abastecimento público.
- Solução alternativa (poço, mina) só se aprovada pelo órgão competente, tratada e com potabilidade comprovada por análise laboratorial; documentos de regularização e laudos à disposição da autoridade sanitária.
- Água de caminhão-pipa: a fornecedora entrega os laudos de análise a cada entrega.
- **Art. 122** — reservatório obrigatório, tampado, de fácil higienização, com superfície interna lisa, resistente, impermeável e sem descascamentos, rachaduras, infiltrações ou vazamentos. **Higienização em intervalo máximo de 6 meses** ou sempre que houver evento que possa contaminar a água.
- Elementos filtrantes higienizados ou substituídos conforme o fabricante, com documentos comprobatórios; gelo e vapor produzidos com água potável.

**Esgotamento sanitário (arts. 126 e 127)**

Esgoto conectado à rede pública ou destinado conforme legislação específica. Os despejos das pias da área de manipulação passam por caixa de gordura instalada fora das áreas de alimentos, com limpeza periódica e manutenção.

**Resíduos (arts. 128 a 132)**

- Local exclusivo para recicláveis e resíduos, com ponto de água, ralo ligado ao esgoto, revestimento de fácil limpeza e proteção contra intempéries, animais e pragas; caçambas com tampa bem ajustada.
- Nas áreas de manipulação, recipientes com **tampa acionada por pedal**, em perfeito funcionamento, posicionados para evitar contaminação cruzada e higienizados regularmente.
- Resíduos não podem sair pelo mesmo acesso de entrada de insumos; sem segregação física, horários distintos definidos em procedimento escrito e monitorados.
- Óleo usado em recipiente rígido, fechado, fora da área de manipulação, identificado com a empresa coletora, CNPJ e a indicação "Resíduo de óleo"; vedado lançar em esgoto, via pública ou lixo comum.
- Comercialização de resíduos, gordura, sebo e ossos apenas para empresas licenciadas.

**Gás e controle de pragas (arts. 133 a 135)**

- Área exclusiva e ventilada para botijões de GLP, protegida contra acesso de pessoas não autorizadas.
- Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença e de indícios de vetores e pragas.

- Controle integrado contínuo, com medidas preventivas e corretivas e barreiras físicas. O desinfestante só entra quando a prevenção não basta, aplicado por **empresa especializada licenciada**, e o **certificado de execução deve ser mantido no estabelecimento**.

## 15 Edificações e instalações (arts. 136 a 169)

### RESUMO POR SEÇÃO DO CAPÍTULO VI

| TEMA                                         | EXIGÊNCIAS PRINCIPAIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Localização e instalações (136 a 139)</b> | Áreas livres de focos de insalubridade e de pragas; separação por barreiras físicas ou técnicas, com fluxo contínuo e sem cruzamento entre etapas; dimensionamento compatível com a produção; obras só com isolamento completo da área de manipulação.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Lavatórios (140 a 142)</b>                | Lavatórios exclusivos para as mãos em número suficiente, inclusive nas áreas de venda e distribuição, desobstruídos, com sabonete líquido inodoro com ação antisséptica, papel-toalha não reciclado e coletor sem contato manual. Lavatório para consumidores na área de consumo. Higienização de materiais de limpeza em área exclusiva com tanque.                                                                                                                                                          |
| <b>Equipamentos e utensílios (143 a 152)</b> | Superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e sem frestas; esteiras de sushi de material de fácil higienização; termômetro digital de penetração higienizado antes, durante e ao final das medições; manutenção programada e <b>calibração registrada</b> ; vedado operar equipamento sem proteção das partes que ofereçam risco de acidente; lubrificantes de grau alimentício; câmaras frigoríficas com termômetro externo calibrado, interruptor sinalizado e <b>dispositivo de abertura pelo interior</b> . |
| <b>Piso (153 e 154)</b>                      | Material liso, antiderrapante, resistente, impermeável e lavável, íntegro e com inclinação para os ralos, que devem ser sifonados e protegidos. <b>Proibido papelão, tapetes, carpetes e outros materiais não sanitários</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Paredes, tetos e forros (155 a 157)</b>   | Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente; vedadas divisórias ocas ou de material poroso; livres de vazamentos, umidade, trincas, bolores e infiltrações. Áreas de consumo e venda têm exceções de cor clara.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Portas e janelas (158 a 160)</b>          | Portas lisas e ajustadas, com fechamento automático e proteção inferior contra pragas nas áreas de armazenamento e manipulação; guichês e passa-pratos protegidos e fechados quando fora de uso; janelas com telas milimétricas removíveis e sem incidência solar direta sobre funcionários e alimentos.                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Iluminação (161 e 162)</b>                | Uniforme, suficiente, sem ofuscamento e sem alterar as características sensoriais; lâmpadas e luminárias protegidas onde há risco de queda ou explosão; instalações elétricas embutidas ou protegidas, com espelho nas tomadas e interruptores.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ventilação (163 a 166)</b>                | Conforto térmico e renovação do ar, sem fungos, gases, fumaça, gordura ou condensação; fluxo da área limpa para a suja, sem incidir sobre alimentos; exaustão com telas milimétricas e manutenção periódica dos filtros; vedados climatizadores com aspersão de neblina e ventiladores nas áreas de manipulação e armazenamento.                                                                                                                                                                              |
| <b>Vestiários e sanitários (167 a 169)</b>   | Sem comunicação direta com as áreas de alimentos; separados por gênero, com fechamento automático, piso e paredes impermeáveis, ventilação ou exaustão, assentos laváveis e <b>armários individuais com travamento</b> . Sanitários com vaso sifonado com tampa, papel higiênico, sabonete antisséptico, papel-toalha não reciclado e lixeira com pedal.                                                                                                                                                      |

#### Nota C4: O que interessa ao inventário de riscos

Vários itens deste capítulo são, ao mesmo tempo, exigência sanitária e medida de controle de risco ocupacional: piso antiderrapante, proteção de partes móveis de equipamentos, dispositivo de abertura interna da câmara frigorífica, iluminação adequada, ventilação e conforto térmico, armários individuais nos vestiários. Vale usar a adequação à Portaria para revisar essas medidas no PGR da empresa.

**Art. 170** — o estabelecimento deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, implementados, organizados, aprovados, atualizados, datados, assinados pelo responsável técnico ou legal e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. Cada POP deve conter, no mínimo, objetivo, campo de aplicação, referências, procedimentos (com instruções sequenciais, frequência de execução e responsáveis) e registros aplicáveis.

#### OS NOVE POPS OBRIGATÓRIOS E O QUE CADA UM DEVE ESPECIFICAR

| #    | POP                                                            | CONTEÚDO MÍNIMO                                                                                                                                                                                                                     |
|------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I    | Higiene e saúde dos funcionários                               | Exames médicos realizados, periodicidade do controle de saúde ocupacional, procedimento de antissepsia das mãos e medidas em casos de agravos, sintomas ou problemas de saúde que comprometam a segurança dos alimentos (art. 172). |
| II   | Capacitação em Boas Práticas                                   | Programa, conteúdo e frequência. Registros com conteúdo programático, carga horária, data, identificação e assinatura dos funcionários e do responsável (art. 173).                                                                 |
| III  | Controle de qualidade no recebimento                           | Critérios de verificação; registros com integridade das embalagens, aspectos sensoriais, validade e temperatura (art. 174).                                                                                                         |
| IV   | Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios | Descrição e frequência, EPI necessários, princípio ativo germicida, concentração de uso, tempo de contato e temperatura (art. 175).                                                                                                 |
| V    | Higienização do reservatório e potabilidade                    | Mesmos itens do anterior; se terceirizado, o método consta do certificado de execução. Sistema de filtragem e sistema alternativo têm exigências próprias nos §§ 1º e 2º (art. 176).                                                |
| VI   | Manutenção e calibração                                        | Frequência da manutenção preventiva e da calibração de equipamentos e instrumentos de medição (art. 177).                                                                                                                           |
| VII  | Controle integrado de vetores e pragas                         | Medidas preventivas e corretivas contra atração, acesso, abrigo e proliferação de sinantrópicos (art. 178).                                                                                                                         |
| VIII | Manejo de resíduos                                             | Forma de coleta, empresa responsável, periodicidade, locais de armazenamento e higienização dos coletores e da área (art. 179).                                                                                                     |
| IX   | Transporte de alimentos                                        | Procedimento e frequência de higienização dos veículos, com registro de data, responsável e identificação do veículo, e as medidas de controle de tempo e temperatura (art. 180).                                                   |

- **Art. 171** — o comércio atacadista de alimentos acrescenta o **POP de rastreabilidade** e o **Programa de recolhimento de alimentos**.
- **Art. 181** — os documentos e registros previstos na Portaria devem ser mantidos por, no mínimo, **180 dias**, disponíveis à autoridade sanitária sempre que solicitados.

#### Nota C4: Atenção ao prazo de guarda

Os 180 dias do art. 181 são o piso da fiscalização sanitária. Documentos de saúde ocupacional — ASO e prontuário — seguem o prazo próprio da legislação trabalhista, bem mais longo. Descartar ASO em 180 dias por causa desta Portaria seria um erro.

## 17 Anexo I — cartaz obrigatório

O Anexo I traz o modelo de cartaz previsto no art. 65, III, para os serviços de alimentação que não disponibilizam cardápio. O cartaz é do Governo do Estado de São Paulo / Secretaria da Saúde — Centro de Vigilância Sanitária e traz a advertência com os ícones de carnes vermelhas, aves, pescados, mariscos e frutos do mar e ovos, com o

texto: “O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar”, e a menção de conformidade com a Portaria CVS 03/2026.

O modelo oficial deve ser obtido no próprio texto publicado no Diário Oficial e afixado em local de destaque e fácil visualização pelos consumidores.

## 18 Interface com PCMSO, PGR e NR-7

| ONDE A NORMA SANITÁRIA ENCONTRA A SAÚDE OCUPACIONAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| FRENTE                                              | O QUE FAZER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BASE                                    |
| PCMSO                                               | Incluir coprocultura e parasitológico como exames complementares por exigência sanitária estadual, no admissional e no periódico anual, para todos os cargos que se enquadram na definição de manipulador.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <a href="#">Arts. 8º e 9º</a>           |
| ASO                                                 | Padronizar a emissão com a indicação expressa dos exames e manter via física acessível no estabelecimento, e não apenas no sistema do serviço de medicina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <a href="#">Art. 10</a>                 |
| Fluxo clínico                                       | Definir triagem de sintomas, afastamento da manipulação, encaminhamento para exame e tratamento e critério documentado de retorno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <a href="#">Art. 11</a>                 |
| POP de saúde                                        | Descrever exames, periodicidade do controle de saúde ocupacional, antisepsia e conduta em agravos — informação que só o serviço de medicina fornece com precisão.<br><b>Nota C4:</b> <i>Este é o dispositivo que formaliza, em POP, o conteúdo dos arts. 8º a 11. Na prática, recomenda-se que o médico do trabalho revise ou coautore este POP específico junto ao Responsável Técnico do estabelecimento, já que ele exige descrever a periodicidade do controle de saúde ocupacional — informação que só o serviço de medicina do trabalho pode fornecer com precisão (cronograma de admissional, periódico, retorno ao trabalho, mudança de função e demissional, conforme NR-7).</i> | <a href="#">Art. 172</a>                |
| PGR e ficha de EPI                                  | Cruzar a matriz de EPI da Portaria com o inventário de riscos: frio em câmara, saneantes, corte de carnes, calor em cocção, piso e proteção de máquinas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <a href="#">Arts. 14, 15, 118 e 149</a> |
| Capacitação                                         | Participar do curso de 8 horas no módulo de higiene e saúde e integrar o registro nominal ao controle de treinamentos da empresa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <a href="#">Arts. 21 e 22</a>           |
| Surto de DTHA                                       | Entrar no fluxo de notificação quando funcionários forem acometidos, com acompanhamento clínico e avaliação de nexo ocupacional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <a href="#">Arts. 23, III e 100</a>     |
| Visitas técnicas                                    | Levar touca, protetor de barba e EPI nas visitas às áreas de manipulação — a equipe técnica é visitante para efeito da norma.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <a href="#">Art. 24</a>                 |
| Guarda de documentos                                | Observar os 180 dias sanitários sem confundir com o prazo de guarda dos documentos de saúde ocupacional, que é maior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <a href="#">Art. 181</a>                |

**Saúde e capacitação**

- ☐ Levantar todos os cargos que se enquadram na definição de manipulador, incluindo quem lida só com alimento embalado.
- ☐ Revisar o PCMSO para incluir coprocultura e parasitológico no admissional e no periódico anual
- ☐ Cruzar a relação de funcionários com a data do último exame e programar a coleta dos pendentes
- ☐ Padronizar o ASO com a indicação dos exames e montar a pasta acessível em cada unidade
- ☐ Definir e documentar o fluxo de triagem, afastamento da manipulação e liberação de retorno
- ☐ Conferir os certificados do curso de 8 horas e programar as turmas pendentes
- ☐ Implantar o programa de educação permanente com registro nominal de participação
- ☐ Definir o Responsável Técnico ou o responsável capacitado por unidade

**Documentos e registros**

- ☐ Atualizar o Manual de Boas Práticas e os nove POPs com o conteúdo mínimo dos arts. 172 a 180
- ☐ Revisar as planilhas de registro: recebimento com as faixas do art. 30 impressas, equipamentos 2x ao dia, exposição a cada 2 horas
- ☐ Organizar o arquivo de 180 dias e os certificados de controle de pragas e de higienização do reservatório
- ☐ Substituir toda referência interna à Portaria CVS nº 5/2013 pela CVS nº 3/2026

**Operação e estrutura**

- ☐ Implantar as etiquetas de transferência e a identificação de pré-preparados e preparados
- ☐ Adequar cardápios e cartazes de alimentos crus ou mal cozidos ao art. 65 e ao Anexo I
- ☐ Implantar lacre destrutível e a indicação "Produto para consumo imediato" no delivery
- ☐ Revisar o granel: identificação, área isolada de fracionamento e retirada de suplementos e fitoterápicos
- ☐ Conferir a matriz de EPI por atividade e repor o que falta
- ☐ Retirar papelão, tapetes e carpetes da forração de pisos
- ☐ Verificar lixeiras com pedal, telas milimétricas, proteção de luminárias e armários dos vestiários
- ☐ Retreinar a equipe nas mudanças antes da data de vigência

**20 Como a C4 Ocupacional apoia****Frentes que a nossa equipe conduz junto ao cliente**

- Revisão do PCMSO e mapeamento dos cargos alcançados pela definição de manipulador
- Programação e convocação dos exames, com acompanhamento da cobertura por unidade
- Emissão dos ASOs no padrão exigido e organização do arquivo para consulta da fiscalização
- Treinamento de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos com a carga de 8 horas e o conteúdo do art. 22
- Apoio na redação do POP de higiene e saúde dos funcionários junto ao Responsável Técnico
- Cruzamento da matriz de EPI da Portaria com o inventário de riscos do PGR
- Visita técnica de diagnóstico por estabelecimento antes da entrada em vigor

Fale com o seu contato na C4 Ocupacional · (19) 3500-0530 · [www.c4ocupacional.com.br](http://www.c4ocupacional.com.br)

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Coordenadoria de Controle de Doenças. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial do Estado de São Paulo: Caderno Executivo, Seção Atos Normativos, São Paulo, 6 jul. 2026.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 2013. [Revogada pela Portaria CVS nº 3/2026].

SÃO PAULO (Estado). **Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998**. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de São Paulo. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 24 set. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021**. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 7 maio 2021.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. **Norma Regulamentadora nº 7**: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional — PCMSO. Redação dada pela Portaria SEPRT nº 6.734, de 9 de março de 2020. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 mar. 2020.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. **Norma Regulamentadora nº 1**: Disposições gerais e gerenciamento de riscos ocupacionais. Redação dada pela Portaria SEPRT nº 6.730, de 9 de março de 2020. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 mar. 2020.

Guia elaborado pela C4 Ocupacional a partir do texto integral da Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo em 6 de julho de 2026. Documento de apoio à adequação; não substitui a leitura da norma, incluindo o Anexo I, nem a análise técnica de cada estabelecimento. Referências conforme a ABNT NBR 6023:2018.