

PORTARIA SMS-G nº1210 de 02 de agosto de 2006, publicada em DOC de 3/8/06, pg. 23, republicada por incorreções

A Secretária Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a necessidade de compatibilizar as ações de vigilância sanitária à legislação federal, estadual e municipal, em especial aquela que organiza o Sistema Único de Saúde - SUS e atribui ao Município a execução das ações de vigilância sanitária;

Considerando a responsabilidade do fabricante, do distribuidor e do comerciante quanto à qualidade e segurança dos alimentos produzidos, garantida pelo Código de Defesa do Consumidor; e

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária no controle de alimentos e bebidas, visando a proteção da saúde da população e as prioridades locais,

RESOLVE

Port. 518, de 25/03/04 - MS - Estabelece Procedimentos e Responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

Art.4º - A desobediência ao disposto nesta Port. configura infração de natureza sanitária, nos termos do Código Sanitário

Art.5º - Esta Portaria entrará em vigor na data da publicação, revogando-se as disposições em contrário

7 - ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES

7.1. A água utilizada para o preparo dos alimentos, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, adequada ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente e confirmada através de laudos de potabilidade da água utilizada.

7.3. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais competentes.

7.4. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água, isolada ou integrada com o sistema de abastecimento público. A utilização de água de poço será permitida somente após a licença de outorga de uso concedida pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica, da Secretaria de Energia e Saneamento do Estado de São Paulo, conforme legislação vigente

7.4.1.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada através de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente

7.6. O gelo utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com laudo de análises laboratoriais com Padrão de Identidade e Qualidade vigente e armazenado em local limpo e bem conservado.

7.10. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável

São Paulo, 02 de Agosto de 2006.

COMO É FEITA A FISCALIZAÇÃO

No momento da visita, o técnico irá observar inúmeros aspectos sanitários, desde os procedimentos dos funcionários, estoque, higiene, temperatura dos frigoríficos, condições físicas da edificação (pisos, paredes, banheiros), possíveis vazamentos, descarte de lixo, manipulação, uso de luvas, laudos de potabilidade da água entre inúmeras outras condições, expressas no Manual de Boas Práticas

Os restaurantes e bares devem seguir corretamente as normas de higiene e conservação de alimentos da Anvisa.

A fiscalização é feita pelos órgãos municipais de saúde. Estabelecimentos que não cumprirem as normas podem ser multados ou interditados pela vigilância sanitária.

Seguir as normas da vigilância sanitária significa respeitar a saúde dos clientes e garantir a boa imagem e longevidade do seu negócio.