

## PORTARIA Nº CVS - 15, DE 7 DE NOVEMBRO 1991

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, à vista do que expressa o art. 18º, inciso I, alínea "F" do Decreto nº 26.048/86 e considerando:

A necessidade da normatização do transporte por veículos de alimentos para consumo humano;

A necessidade da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Finalmente a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos para diminuir os riscos de contaminação, resolve:

Art. 1º - Normatizar e padronizar o transporte de alimentos para consumo humano, na seguinte conformidade:

# 1º - Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

# 2º - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

# 3º - Excetuam-se da exigência do ítem anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

# 4º - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

# 5º - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

# 6º - No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: "Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso)".

# 7º - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

# 8º - O Certificado de Vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta portaria.

Art. 2º - Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

# 1º - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

# 2º - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

# 3º - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

# 4º - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

# 5º - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

# 6º - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

# 7º - Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

# 8º - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

# 9º - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria - prima alimentar.

# 10º - Não é permitido o transporte concomitante de matéria - prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

# 11º - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

# 12º - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

# 13º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:

refrigeração: ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C;

resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

aquecimento: acima de 65°C;

congelamento: ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C).

# 14º - O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

# 15º - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art. 3º - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria, devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 4º - O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma da legislação vigente.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 60 dias contados a partir da data de sua publicação, ficando revogadas as Portarias nºs CVS - 6, de 6/6/91 e CVS - 11, de 27/8/91.

TABELA 1  
Características Mínimas Necessárias dos Meios de Transportes, de Acordo com o Tipo de

Produto:

Características do Transporte	Tipo de Produto	Exigências
Transporte Aberto	Leite cru em vasilhames metálicos fechados; bebidas engarrafadas; hortícolas e similares.	Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos.
Transporte Aberto com Proteção	Biscoitos; balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados; seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-embalada; massas alimentícias secas; óleos; pós para preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick, etc); similares	Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção. Protegidos com lona, plásticos e outros.
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares.	Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção. Imobilidade dos recipientes para garantia da integridade dos produtos.
Transporte fechado isotérmico ou refrigerado	Carnes e produtos cárneos; sucos e outras bebidas a granel; creme vegetal e margarina; alimentos congelados ou supergelados; sorvetes; gorduras em embalagens não metálicas; produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo; similares.	Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. <u>Conservação:</u> - quente: acima de 65°C - refrigerado: 4°C a 6°C - resfriado: 6°C a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante - congelado: (-18°C) a (-15°C) Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.