

Contribuições recebidas no formulário de Consulta Pública para sugestões e contribuições à sociedade em geral à proposta de Portaria que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação

1. Contribuições recebidas na seção do formulário referente ao "texto anterior aos anexos":

A que se refere a contribuição	Contribuição proposta
Âmbito de aplicação	Aplicação: Pratos prontos congelados, incluirá sorvetes feitos no estabelecimento para consumo no local?
Art. 3º	Acrescentar no artigo 3º da minuta a revogação da PORTARIA Nº 1224/2014.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Inserir nas considerações de legislação para embasamento da nova portaria: Lei Federal 8.078/90, considerando que dispõe sobre a proteção do consumidor, o caracteriza, caracteriza expressamente o fornecedor, e na necessidade de um artigo específico sobre prazo de validade geral e alimento impróprio ao consumo.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Se o estabelecimento tiver opção sem glúten, deixar claro no cardápio para celíacos identificarem. Parte do texto sobre manipulação de alimentos sem glúten. A justificativa é em razão de muitas vezes, nós celíacos, temos dificuldades em identificar no cardápio o que podemos consumir.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Capacitar e treinar frequentemente os colaboradores quanto às medidas restritivas para atender celíacos, tanto em indústrias quanto em food service. Parte do texto sobre manipulação de alimentos sem glúten. Sabemos que existe muita rotatividade de colaboradores nas empresas e também, como em qualquer processo, precisa treinar e re treinar as pessoas, principalmente quando se trata de alimentação restritiva.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Solicitar auxílio de profissionais capacitados para orientações necessárias, se necessário. Parte do texto sobre manipulação de alimentos sem glúten. Às vezes, por falta de conhecimento, os locais não sabem trabalhar de forma segura com alimentação restritiva, podendo gerar problemas sérios. Por isso precisa-se ter humildade em procurar auxílio de quem realmente entende do assunto.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Sugiro retirar a parte de coletas de amostras. Ou deixar opcional.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	prezados eu gostaria de dar a minha contribuição. eu fiscalizo supermercados, e noto que na maioria deles tem muita sujeira escondida em locais não muito acessíveis do piso, embaixo de equipamentos, refrigeradores e prateleiras. por isso, quase sempre lavro a notificação como segue. sugiro que o 1º item da notificação seja acrescentado à nova norma. pode ser antes do 3.6. da parte das empresas notificadas, a resposta tem sido positiva e efetiva. eu gostaria de enviar anexos, como fotos e notificação, mas não encontrei campo para isso. enviei um email com as fotos e notificação para o wilson menegon. atenciosamente 1. Realizar limpeza e higienização do chão embaixo das prateleiras, móveis, refrigeradores, freezers, equipamentos, balcões, frente de caixa, embaixo dos palets do depósito, paredes, armários do vestiário (dentro e fora), câmaras frias. Remover e eliminar toda a sujeira escondida. Enxaguar bem o produto químico de limpeza, após a lavagem. Prazo: começar em 1 (um) dia. E continuar a limpeza, até higienizar todo o mercado.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Doença Celíaca ter mais leis que ajudem elas a ter mais saúde e alimentação.

Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	De acordo com risco sanitário envolvido na manipulação de sushis, deveria ter critérios específicos assim como para alimentos com glúten e conservas vegetais. Especialmente com relação ao controle de PH e ter área de manipulação separada quando o estabelecimento oferecer diversos tipos de alimentos. Além disso, deveria ter um item referente a critérios qdo o alimento é manipulado em casa deixando claro que deve ser totalmente separado de seus cômodos da residência, inclusive de sua cozinha particular. Ambulantes não poderiam manipular alimentos de risco de acordo com as condições precárias existentes de acesso a água para lavar as mãos e condições precárias de local para manipulação segura dos alimentos. Já que as legislações de liberdade econômica liberam alvarás para locais com risco de DTA (EX: restaurantes, padarias, lancherias....) E para comércio ambulante, não.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Item específico para sushis Item específico para manipulação nas residências Itens específicos para ambulantes
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	1) Sugere-se incluir nesta portaria critérios específicos para serviços de alimentação que comercializam sushis, em conformidade com a SMS N° 17754-792 DE 15/03/2022; 2) Sugere-se que o curso de capacitação de responsáveis pela manipulação de alimentos não possa ser realizado em formato on-line, pois presencial, a participação e aproveitamento é muito maior. 3) Sugere-se estabelecer orientações sobre temperaturas padrões para recebimento de matérias primas. Pode ser incluída na sessão MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS. 4) Sugere-se padronizar a expressão Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) em todos os itens onde é utilizada, para ser coerente com a lista de definições inicial.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	sem glúten não tem contaminação cruzada próprio para portadores da doença celíaca ou contém glúten impróprio para portadores da doença celíaca.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	sem glúten não tem contaminação cruzada próprio para portadores da doença celíaca ou contém glúten impróprio para portadores da doença celíaca.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	sem glúten não tem contaminação cruzada próprio para portadores da doença celíaca ou contém glúten impróprio para portadores da doença celíaca.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	sem glúten não tem contaminação cruzada próprio para portadores da doença celíaca ou contém glúten impróprio para portadores da doença celíaca.

Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	sem glúten não tem contaminação cruzada próprio para portadores da doença celíaca ou contém glúten impróprio para portadores da doença celíaca.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	No que se refere ao treinamento para os manipuladores de produtos sem glúten, entende-se que o responsável pelo estabelecimento pode fornecer este treinamento. Mas como ele teria as informações necessárias para fornecê-lo? Quem o treinaria? Defendo que o treinamento deve ser realizado por profissional da área, e sugiro inclusive que pode ser feito pela ACELBRA do RS.
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Não há, na redação da portaria, a caracterização da doença celíaca, ou de quaisquer outras desordens relacionadas ao glúten. Sugere-se que seja incluído sua descrição e seus efeitos caso ocorra a ingestão acidental de glúten, para que os manipuladores compreendam que não se trata de apenas uma boa prática, mas sim de tratar da saúde das pessoas.
2.2.; 2.14.; 2.16. e de 15 a 15.17	Itens 2.2.; 2.14.; 2.16. e de 15 a 15.17
3	Item 3: botijão de gás na área externa; ponto de água quente para lavagem de utensílios.
3.3 e 3.4	Item 3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios Itens 3.3 e 3.4 tratam da presença do animal de companhia Incluir que os clientes possam fazer as compras em supermercados com seus animais de estimação, sendo que o animal não estará solto, estará de posse de seu tutor. E/ou transporte/gaiola já disponível em outras atividades de comércio
4	Item 4- higienização Local exclusivo à guarda de utensílios e material de limpeza, dotado de tanque de lavagem.
4.2, 4.7	Olá caro colegas, como ponto focal da vigilância, acredito que possa contribuir de alguma forma, na seção 4.2 ou 4.7, poderia haver a obrigação da higienização da embalagem que chega ao estoque ou cada vez que é retirado produto do estoque deve ocorrer a higienização da embalagem, uma vez que ela percorre longos caminhos, que pode ocasionar a infecção da embalagem e, posterior, área de preparação.
5	Sugiro que a norma estabeleça de forma clara e expressa a necessidade e o período para realização/manutenção de controles de pragas, limpezas de reservatórios de água e condicionadores de ar dos estabelecimentos aos quais será aplicada a referida norma, de modo a facilitar a fiscalização e possíveis punições por descumprimento.
6.2	Item 6.2 (análise de água semestralmente): sugerimos a retirada deste item. Não pensamos ser viável essa cobrança.
6.2	6.2. A água de rede pública ou de solução alternativa coletiva utilizada dentro do estabelecimento deve ser analisada no mínimo semestralmente, após a higienização do reservatório, com comprovação de laudo emitido por laboratório licenciado (...)" A empresa de alimentos, em uma época em que vige a lei da liberdade econômica, não pode ser utilizada para regular ou validar a atuação da empresa que executa a limpeza de caixa d'água. Custos a mais para o empresário, desnecessariamente.
6.2	"6.2. A água de rede pública ou de solução alternativa coletiva utilizada dentro do estabelecimento deve cumprir as exigências previstas em legislação específica." Motivação As redes públicas de fornecimento de água potável (SAAs) são responsáveis pela qualidade da água fornecida. Não deve-se exigir da empresa de alimentos a verificação da potabilidade da água, que é fornecida ao estabelecimento, comprada do agente fornecedor, com esta segurança.
6.4	Item 6.4: todos os estabelecimentos devem ter obrigatoriamente reservatório de água? O regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23.430/74 prevê essa obrigatoriedade apenas a estabelecimentos industriais, açougues, entrepostos de carnes, peixarias, entrepostos de pescado e hotéis.
8.5	8.5 - uso de barba ou bigode de Manipuladores Sou contra a palavra Preferencialmente sem o uso, no meu ponto de vista manipulador de alimentos NAO DEVE usar nem barba e nem bigode mesmo com proteção, sou incompatíveis com a função, pelos caem mesmo com uso da máscara. A legislação não tem que ficar em cima do muro ou PODE ou NÃO PODE

10	<p>1- Referente No item 10.9 pagina 56 -refere a palavra "dry aged" no entanto item de DEFINIÇÕES na pagina 44 não é explicado o que significado da palavra. Não fica claro se o estabelecimento restaurante pode usar a técnica de "dry aged" para produzir um ingrediente para servir ao cliente. Ex: Alguns restaurantes em outros estados possuem este equipamentos para preparo de carnes e pescados.</p> <p>2- Em relação aos procedimentos corretos para uso de luvas na manipulação de alimentos não foi abordado na legislação.</p> <p>3- Em relação ao uso de panos item 4.2 pagina 52 não fica definido o tempo de troca? Antes não poderia exceder as 3 horas agora ficou vago e nem descrito o procedimento adequado para uso dos panos tradicionais e descartáveis.</p> <p>4- Referente ao item 8.5 ""preferencialmente sem barba e bigode" devidamente protegidos. Não define se a proteção é fazer o uso de máscara. Se for permitido a mascara a troca deverá ser realizada em quanto tempo? A cada 3 horas, 2 horas??</p> <p>5- Legislação não aborda a reutilização embalagens como baldes e potes plásticos para armazenamento de alimentos e reauecimento. Ex: Pote ser sorvete para guardar feijão e depois usam para reauecimento no microondas.</p> <p>6- Item 11.3 Temperatura de transporte de alimentos pagina 58. Não ficou definido critério de temperatura para transporte de Sushi e preparações com características semelhantes ficou sem parâmetro, pois este é um exemplo de produto que não se serve quente 60C nem frio menor ou igual a 5C.</p> <p>7-No item 10 -PREPARAÇÃO E ARMAZENAMENTO. pagina 56. Em relação a alimentos manipulados após abertura da embalagem falta orientação em relação ao procedimento realcionados que estes devem ser identificados com nome data de fabricação e validade de acordo com a orientação do fabricante. Ex Pacote de queijo aberto que no rótulo orienta após abertura validade de 7 dias.</p>
10.9	<p>10.9. O serviço de alimentação produz e tem registro nos órgãos da agricultura alimentos de origem animal embalado e rotulado para venda direta ao consumidor, tais como linguiças, dry aged , carnes defumadas, entre outros</p> <p>Deixar claro se é permitido ou não, com relação ao serviço de alimentação que produz linguiça, por exemplo, mas não embala e rotula, produz e prepara para consumo no local, ex uma festa de comunidade.</p>
14.1	<p>14.1 O curso deve ser ministrado por profissionais de nível superior da área de alimentos, vinculado a uma instituição de ensino de graduação, nível técnico ou profissionalizante e por órgãos públicos.</p> <p>Nos formamos nutricionistas para ministrar esse curso.</p> <p>E se torna sendo possível aplicação apenas por entidades como SEBRAE, SENAC. Que é ministrado por uma nutricionista no local. Qual é a diferença de qualquer nutricionista ministrar? Tenho pós graduação em vigilância sanitária e qualidade dos alimentos e devo mandar meu cliente procurar outra nutricionista que trabalhe em um CNPJ para ministrar o curso. Já perdi clientes por não poder ministrar esse curso, não entendo porque me formei na área então, se não posso atual ministrando curso sem ser uma instituição</p>

15	<p>Expressamos a satisfação com a contemplação do tema produção de alimentos sem glúten para serviços de alimentação, na revisão da Portaria 78/2009, no entanto, preocupa-se, segundo o entendimento deste grupo de professores e nutricionistas, com a rigidez dos itens de avaliação que pode causar uma diminuição ou inexistência de estabelecimentos que queiram servir alimentos sem glúten. Como é passível de observar, os portadores de Desordens Relacionadas ao Glúten necessitam de socialização e inclusão em bares, restaurantes, Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como necessitam de segurança na alimentação quando na hospitalização, e a regulamentação destes espaços de comercialização pelas vigilâncias sanitárias deve atender a demanda e estimular (com responsabilidade e evidências científicas) a abertura de estabelecimentos seguros. Desta maneira, sugerimos observar alguns itens relacionados abaixo e nos dispomos para qualquer esclarecimento. E aproveitamos para apresentar o Manual BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO que poderá ser usado como referência para a regulamentação: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/258699/001170128.pdf?sequence=1</p> <p>Item 15.2 - A área de recebimento e armazenamento de matérias-primas de alimentos sem glúten não necessita ser separada e isolada fisicamente. A distância recomendada é de 2 a 3 m² conforme a referência: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X22104692</p> <p>Item 15.3 - Assim como já mencionado no item 15.2, a área de produção, armazenamento e distribuição de alimentos pode ser mantida distante conforme a recomendação (https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X22104692) e ainda, a regulamentação poderá sugerir horários diferentes ou dias diferentes de produção, armazenamento e distribuição de alimentos com ou sem glúten após a limpeza, conforme observado no Manual referenciado acima.</p> <p>15.4 - A abrangência do item faz concluir que haverá de ter uma estrutura completa específica para a produção de alimentos sem glúten, o que acarretaria em custos e pouca ou nenhuma aderência à produção de alimentos sem glúten pelos serviços de alimentação. Conforme evidências científicas, a limpeza da maioria dos equipamentos, com exceção de liquidificadores, batedeiras, fritadeiras, microondas e utensílios de plástico, é segura para a remoção de glúten das superfícies. O item desencoraja os serviços de alimentação a servirem alimentos sem glúten.</p> <p>15.5 - Conforme a RDC 216 e Portaria 78/2009, o serviço de alimentação deve ser dotado de pia exclusiva para higienização. Não há evidências de que a pia contamina utensílios com glúten.</p> <p>15.7 - Sugere-se acrescentar nas definições a sugestão da adoção de cores diferentes para panos e esponjas exclusivas para a manipulação do alimento sem glúten e com glúten.</p> <p>15.8 - O item novamente indica área exclusiva para manipulação de alimentos sem glúten e uso de uniformes. A adoção de cores diferentes, ou a manipulação de alimentos sem glúten antes da manipulação com glúten ou o uso de jaleco ou avental específico para a manipulação de glúten podem ser estratégias seguras e menos discriminatórias.</p> <p>15.9 - A sugestão para este item é perguntar se há espaço reservado para lanches e refeições dos funcionários para que não levem (ou não consumam) alimentos para a área de manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos preparados.</p> <p>15.14 - Exemplificar, na definição do documento, o uso de caixas fechadas, prateleiras distantes dos produtos com glúten, armários exclusivos para armazenamento.</p>
15	<p>15 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS SEM GLÚTEN: devemos lembrar da doença celíaca e a sua gravidade. É importante que os colaboradores e manipuladores de alimentos das empresas sem glúten tenham consciência da importância e da responsabilidade que é fazer um produto sem glúten, visto que envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune. Desta forma, os colaboradores devem receber capacitação sobre a doença celíaca por pessoas que entendam de fato do assunto.</p>
15	<p>15 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS SEM GLÚTEN: neste item devemos lembrar da doença celíaca e a sua gravidade. É importante que os manipuladores de alimentos das empresas sem glúten tenham conhecimento da importância e da responsabilidade que é fazer um produto sem glúten, uma vez que envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune, que deve seguir dieta isenta de trigo e derivados para toda a vida por questões de sobrevivência. Desta forma, os colaboradores devem receber capacitação sobre a doença celíaca por pessoas que entendam de fato do assunto e assim a produção fica cada vez mais segura.</p>
15	<p>Além do que está escrito no item 15 devemos lembrar da doença celíaca e a sua gravidade. É importante que os funcionários e manipuladores de alimentos das empresas sem glúten tenham consciência da importância e da responsabilidade que é fazer um alimento sem glúten, uma vez que, envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune.</p>
15	<p>Minha contribuição se refere ao item 15 - é de suma importância lembrarmos da doença celíaca e a sua gravidade. Por isso é muito importante que todos os trabalhadores das empresas de alimentos sem glúten tenham capacitação sobre o assunto, para assim ter a consciência da importância e da responsabilidade que é fazer um alimento sem glúten, uma vez que, envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune.</p>

15	Minha contribuição é referente ao item 15, além do que já está escrito neste item, devemos lembrar da gravidade da doença celíaca. E por isso vejo que os funcionários e manipuladores de alimentos das empresas sem glúten devem ter palestras com profissionais da área sobre a conscientização desta doença, pois assim eles irão entender a real importância de um alimento sem glúten ser totalmente livre de glúten e da contaminação cruzada, já que isso envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune.
15	Desejo contribuir sobre o que está escrito no item de número 15 - vejo a necessidade de explicar o que é a doença celíaca e a sua real gravidade para os manipuladores de alimentos das empresas sem glúten, estes devem receber capacitação por pessoas que realmente entendam sobre a doença para assim ter a consciência da importância e da responsabilidade que é fazer um alimento totalmente isento de glúten, uma vez que, essa segurança envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune e dependem da isenção do trigo para sobreviver.
15	<p>15. PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS SEM GLÚTEN EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO --> Com o objetivo de garantir a qualidade e a segurança alimentar dos pacientes celíacos que correm o risco de desenvolver outros agravos à saúde, como outras doenças autoimunes e até mesmo câncer, sugiro especificar na capacitação para os manipuladores em relação a produção de alimentos sem glúten as seguintes questões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - que o ministrante do curso tenha alguma formação comprovada que entenda sobre doença celíaca e outras desordens relacionadas ao glúten; ou que a capacitação seja feita em local cadastrado pela CEVS, a qual irá avaliar a capacidade do ministrante para desenvolver o curso; - que o manipulador de alimentos da área sem glúten faça o curso antes de começar a trabalhar na produção desses alimentos; - que a Doença Celíaca, que é uma doença autoimune, de característica crônica e sistêmica, seja citada como principal objetivo de ter uma produção de alimentos sem glúten, pois ter um produto sem glúten, mas não ter garantia que o produto possa ser consumido por celíacos, pode levar o consumidor ao erro e não condiz com as comprovações científicas em relação ao consumo de glúten para pessoas que não possuem desordens relacionadas ao glúten; - sugerir usar o Manual de Boas Práticas para Produção de Alimentos Sem Glúten elaborado pela UFRGS: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/258699/001170128.pdf?sequence=1&isAllowed=y - proibir alegação "sem glúten", "livre de glúten", "gluten free" quando o local não estiver adequado à norma. <p>É importante que a empresa e o manipulador de alimentos que produz alimentos sem glúten tenham consciência da importância e responsabilidade que é produzir alimentos sem glúten, pois envolve a vida de pessoas que tem uma doença autoimune. No mais, gostaria de parabenizar pela iniciativa e pioneirismo em relação aos produtos sem glúten!</p>
Diversos itens	<p>Item 3.15. O estabelecimento deve manter os registros, verificados, datados e rubricados da calibração e manutenção periódica de equipamentos de conservação e distribuição de alimentos preparados a quente e a frio, refrigeradores, congeladores e demais equipamentos de conservação de alimentos. - EQUIPAMENTOS NÃO PODEM SER CALIBRADOS, SENSORES SIM. SUGIRO COLOCAR CALIBRAÇÃO DE TERMÔMETROS E TALVEZ DE SENSORES DE EQUIPAMENTOS, POIS EQUIPAMENTOS NÃO PODEM SER CALIBRADOS.</p> <p>Item 6.2. A água de rede pública ou de solução alternativa coletiva utilizada dentro do estabelecimento deve ser analisada no mínimo semestralmente, após a higienização do reservatório, com comprovação de laudo emitido por laboratório analítico licenciado, contemplando, no mínimo, os seguintes parâmetros, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Escherichia coli (ausência em 100 mL); b. Cloro residual livre entre 0,2 e 5,0 mg/L (miligramas por litro); e, c. Turbidez até 5 unidades – (unidades de turbidez). <p>O TEOR DE CLORO RESIDUAL LIVRE DE 5 PPM OU MAIS REPRESENTA RISCO PARA A SAÚDE HUMANA. SUGIRO COLOCAR DE 0,2 ATÉ 2,0 PPM.</p> <p>Item 9.5. As matérias-primas e os ingredientes que exijam condições especiais de conservação ou que possam sofrer alterações após aberto, devem conter as informações de data de abertura e o prazo de validade indicados pelo fabricante. - SUGIRO INCLUIR "MANTENDO A EMBALAGEM ORIGINAL" A FIM DE AVALIAR SE AS INFORMAÇÕES SÃO PROCEDENTES E SE O PRODUTO POSSUI PROCEDÊNCIA, POIS CASO CONTRÁRIO PODERÁ HAVER ITENS CLANDESTINOS.</p> <p>Item 10.4. Alimentos à base de produtos de origem animal preparados com recheios, além de massas recheadas tratadas termicamente devem c. POR QUE O CRITÉRIO DE TEMPERATURA PARA ESTES PRODUTOS É DIFERENTE DOS DEMAIS ALIMENTOS? DEVERIA SER O MESMO. QUAL A JUSTIFICATIVA PARA ESSA DIFERENÇA?</p>

Diversos itens (Continuação)	<p>Continuação: Item 10.5. Para o serviço de alimentação produzir alimentos de origem animal embalado e rotulado para venda direta ao consumidor, tais como linguiças, dry aged, carnes defumadas, entre outros é obrigatório o registro nos órgãos da agricultura. SE PRODUZIREM PARA CONSUMIR NO PRÓPRIO LOCAL PODE??? DÁ A ENTENDER QUE SIM, APENAS NÃO PODEM VENDER EMBALADO.</p> <p>Item 10.9. A temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C, em no máximo 2 horas, após o alimento deve ser submetido imediatamente à refrigeração, congelamento ou distribuição. O registro de tempo e temperatura do processo de resfriamento deve ser verificado, datado e rubricado. ENTÃO OS ALIMENTOS VÃO PODER SER DISTRIBUÍDOS EM TEMPERATURA DE 10°C E NÃO DE 5°C, CONFORME DIZ NO ITEM 12.2?</p> <p>Item 10.17. Os ovos utilizados nos serviços de alimentação devem obedecer aos seguintes critérios:</p> <ol style="list-style-type: none"> Devem ser utilizados ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; Os ovos devem estar dentro do prazo de validade, seguindo as indicações da rotulagem, conservados afastados de fonte de calor, preferencialmente refrigerados e que não propiciem a contaminação cruzada; Os alimentos devem ser preparados com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando a sua inocuidade; Os ovos submetidos à cocção ou fritura devem apresentar toda a gema dura; NÃO PODERÃO SER SERVIDOS OVOS COZIDOS PELO SISTEMA SOUS VIDE, COM GEMA MOLE? CONTROLANDO TEMPO E TEMPERATURA PODEM SER UTILIZADOS OUTROS CRITÉRIOS PARA GARANTIR SEGURANÇA DOS PRODUTOS, HÁ LITERATURA PARA ISSO.
Diversos itens	<p>1. Inicialmente, temos como sugestão ampliar a abrangência da Portaria, de “serviços de alimentação” para “comércio de alimentos”. Por exemplo: Porto Alegre ampliou o curso de Boas Práticas solicitado aos estabelecimentos de alimentação (Boas Práticas em Comércio de Alimentos) de forma a incluir pescados, açougues e fiambrierias.</p> <p>2. Ainda sobre o âmbito de aplicação da revisão: consta que são excluídos dessa Portaria os estabelecimentos de comércio varejista de alimentos que não realizam manipulação e preparo de alimentos. Entretanto, qual legislação se aplicaria a depósitos, distribuidoras de alimentos perecíveis e não perecíveis, tendo em vista a importância das condições de estocagem e distribuição, principalmente quanto ao controle da temperatura? Sugerimos que não se exclua, mas sim, que serão cobrados os itens aplicáveis aquele tipo de comércio. Como exemplo, na nossa Portaria Municipal 21575595/202, a qual institui a obrigatoriedade de realizar o curso de Boas Práticas em Comércio de Alimentos, exclui-se essa obrigatoriedade quando se tratar de comercialização exclusiva de hortifrutigranjeiros in natura sem processamento prévio; de alimentos e bebidas industrializados e embalados sem manipulação, que não necessitem de controle de temperatura. Dessa forma, essas atividades são excluídas apenas da obrigatoriedade em realizar o curso de BPCA, mas não de cumprir as normas sanitárias aplicáveis.</p> <p>3. Nos itens 2.7 e 2.8 (definições): algumas atividades estão classificadas como “cozinha industrial” e também “cozinha institucional”, como escolas, presídios e quartéis. Dessa forma perguntamos: essas atividades se enquadrariam em qual das duas definições? Ainda, tendo em vista a Lei de Liberdade Econômica e a Portaria Estadual 192, que classifica as atividades conforme CONCLA, a qual CNAES estas atividades (cozinha industrial e cozinha institucional) estariam se referenciando? Lembrando que temos os CNAEs:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5620-1/01 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, que se refere a: preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros (catering) para fornecimento a: - empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte - cantinas, restaurantes de empresa e outros serviços de alimentação. 5620-1/03 (Cantinas - serviços de alimentação privativos), que se refere ao serviço de alimentação em caráter privativo (exploração por terceiros) para grupos de pessoas em fábricas, universidades, colégios, associações, casernas, órgãos públicos, etc. <p>Ainda nessa linha, solicitamos orientações sobre em qual CNAE se enquadrariam as cozinhas de escolas privadas, quando a própria escola é responsável pelo preparo das refeições no local, tendo em vista que os dois CNAEs acima citados se referem a exploração por terceiros.</p>
Diversos itens (Continuação)	<p>Continuação: 4. No item 2.12 (definições): a qual CNAE se referem as máquinas de dispensação automática de alimentos?</p> <p>5. Os itens 3.2 e 3.3 são divergentes, tendo em vista que no primeiro item há proibição da presença de animais nas áreas internas e no seguinte item há a permissão da presença de animais em área interna exclusiva. Pensamos que o item 3.2 deva ser reescrito. Ainda, referente a essa área interna exclusiva para animais de estimação, sugerimos que o acesso seja independente das demais áreas.</p> <p>6. No item 3.10 (lavatório dos clientes), não será permitido outro sistema de secagem de mãos, como máquinas de secagem?</p> <p>7. Item 3.11 e demais itens que se referem à disponibilização de álcool gel 70%: pensamos ser adequado incluir que o produto deve ser próprio para uso em mãos, haja vista a grande quantidade de estabelecimentos que disponibilizam aos clientes e aos manipuladores de alimentos álcool gel 70% de uso geral (classificados como saneantes e não como cosméticos, utilizados em ambiente e utensílios, por exemplo. Alguns inclusive apresentam na rotulagem a expressão: “utilizar luvas ao manusear o produto”).</p>

Diversos itens	<p>Verificar o novo acordo ortográfico para as expressões: higiênico-sanitárias ou higiênico-sanitário.</p> <p>Item 2.1. Adornos: objetos de uso pessoal, independente do tamanho, tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, cílios e unhas postiças, piercings e demais objetos que possam cair nos alimentos. (Sugestão de inclusão: independente do tamanho).</p> <p>Item 2.10. Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA): doença causada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados, por perigos biológicos e/ou químicos, em condições de causar doença. (Sugestão de incluir e/ou).</p> <p>Item 3.8 - Observa-se a verificação da documentação junto ao bloco de estrutura (anexo: 3.21; 3.23) e sugere-se que os itens relativos à documentação (em todo o documento) estejam no bloco 13. Documentação e Registro.</p> <p>Item 4.2 - Compromete o item higienização quando se aglutina a estrutura. A caixa de gordura fora do estabelecimento é estrutura.</p> <p>Item 4.3 - O uso do termo frequentemente é um distrator sensível, passível de flexibilidade para realizar a higienização de panos. O frequentemente pode ser por turno, diário, semanal... e impossibilita avaliação. Sugere-se determinar um período, conforme Portaria 78/2009.</p> <p>Item 4.4 - Ao regulamentar a possibilidade de substituir as esponjas, no mínimo, diariamente, não é ambientalmente sustentável. A higienização conforme a Portaria 78/2009 é uma estratégia com evidência científica e orienta de forma segura a reutilização das esponjas.</p> <p>Item 6.2 - Preocupa-se com a viabilidade desta regulamentação para pequenos estabelecimentos.</p> <p>Item 6.4 - É fundamental que a regulamentação aponte a referência do cálculo da capacidade do reservatório, bem como do cálculo do consumo de um dia. É imprescindível, tanto para o gestor do estabelecimento como para o auditor/avaliador, ficar claro como o item será avaliado. Desconhece-se, em muitos estabelecimentos, o tamanho do reservatório e o consumo diário, o que para as boas práticas ambientais é uma lástima.</p> <p>Item 7.1 - Sugere-se adicionar a orientação sobre a importância dos coletores de resíduos localizados na parte externa estarem fechados.</p> <p>Item 8.1 - Especificar a referência que o gestor do estabelecimento e o auditor/avaliador devem utilizar para o cálculo de manipuladores, pois sem a referência o item torna-se subjetivo, sensível e sem aplicação.</p> <p>Item 10.18 - Sugere-se acrescentar o sistema de distribuição “buffet” pois no sistema ala carte é inviável realizar amostras.</p>
Diversos itens	<p>2.9. Design Higiênico: Simplificar. Temos diversos leigos e pessoas com baixa escolaridade que precisam fazer uso destas informações.</p> <p>2.12. Máquinas de dispensação automática de alimentos: acrescentar máquina de sorvete por ser muito utilizada.</p> <p>6.4. O estabelecimento deve dispor de reservatório de água com capacidade mínima suficiente para o consumo de um dia de operação. Para muitos estabelecimentos já instalados esta condição será difícil de realizar. Dependerá de pressão e vazão de água. Sugiro dar a alternativa de em caso de desabastecimento o estabelecimento deve ser fechado até o retorno do abastecimento.</p> <p>8.5.preferencialmente sem barba e bigode ou quando presentes, devidamente protegidos. Especificar o tipo de proteção, se mascarará de qual tecido e qual a frequência de troca. A proteção deve cobrir toda a barba.</p> <p>12.7. Os excedentes de alimentos quem será responsável em caso de uma DTHA? Como o alimento torna-se seguro para doar e inseguro para comercializar?</p>

Diversos itens (Continuação)	<p>Continuação: 8.Item 4.2: sugerimos que as caixas de gordura sejam localizadas preferencialmente fora da área de manipulação de alimentos, tendo em vista a existência massiva de estabelecimentos que apresentam esse dispositivo no interior das áreas de manipulação, uma vez que deve ser mantida limpa, protegida e de material adequado, não necessita alteração de localização.</p> <p>9.Item 4.4: sugerimos a inclusão das orientações para o adequado processo de desinfecção das esponjas.</p> <p>10.Item 5 (controle integrado de vetores e pragas urbanas): sugerimos a inclusão de controle químico, quando necessário, realizado por empresa especializada.</p> <p>11.Item 6.2 (análise de água semestralmente): sugerimos a retirada deste item. Não pensamos ser viável essa cobrança.</p> <p>12.Item 6.4: todos os estabelecimentos devem ter obrigatoriamente reservatório de água? O regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23.430/74 prevê essa obrigatoriedade apenas a estabelecimentos industriais, açougues, entrepostos de carnes, peixarias, entrepostos de pescado e hotéis.</p> <p>13.Item 8.4 (uniforme de uso dos manipuladores): tendo em vista que o uniforme deve estar limpo e trocado no mínimo diariamente, há a necessidade de ser de cor clara?</p> <p>14.Item 8.5: quando a proteger barba e bigode (manipuladores): de que forma seria essa proteção? O uso de máscara de pano ou de fibras descartáveis por manipuladores de alimentos, por exemplo, pode provocar maior contaminação haja vista que a umidificação adere as fibras e abre espaços virtuais facilitando a passagem de gotículas de saliva com maior quantidade de microrganismos. Ainda, o abafamento provocado pela máscara nas narinas cumula O₂, que é irritante das mucosas, podendo provocar acesso de tosse e, conseqüentemente, maior contaminação. Pode ocorrer, também, prurido no nariz, levando a uma maior incidência de colocar o dedo por baixo da máscara tocando as narinas, aumentando risco de contaminação por <i>S. aureus</i>. Além disso, o abafamento pode provocar retenção de microrganismos no trato respiratório, aumentando a possibilidade de ocorrer infecções pulmonares (SILVA JUNIOR, 2007).</p> <p>Na prática, a cobrança dessa situação se torna inviável. Não seria mais coerente definir “barba aparada”, por exemplo? Ou que não ultrapasse os dedos da mão, quando colocadas junto ao rosto.</p> <p>15.Item 10.5: entendemos que qualquer local que embale e rotule produtos de origem animal deve ser inspecionado, conforme definição do próprio MAPA. Em relação à oferta desses produtos no cardápio: todos os produtos de origem animal considerados produtos de industrialização (exemplo: hambúrguer, almôndega, linguiça, queijo, etc.) terão as mesmas exigências? O preparo de um hambúrguer, em que só ocorre tempero da carne e o molde no formato padrão tem um grau de controle muito menor do que a produção de uma linguiça com processo de cura e embutimento por exemplo. No caso de linguiça, como orientar o processo de cura, caso o estabelecimento optar por realiza-lo, tendo em vista que há normas específicas do Ministério da Agricultura a serem seguidas? Como verificar a quantidade de Carne Mecanicamente separada (CMS) utilizada? Como verificar os contaminantes orgânicos e inorgânicos, os quais não podem estar presentes em limites superiores ao estabelecido em regulamento específico?</p> <p>Conforme informações da própria ANVISA, o serviço de alimentação pode produzir os seus produtos para servir no cardápio, seguindo sempre as boas práticas nessa produção. Para constar na legislação para serviço de alimentação, critérios devem ser estabelecidos para que se cobre inspeção ou não dos produtos cárneos e lácteos considerados industrializados e, ainda, definição de graus de risco de acordo com o tipo de produção.</p> <p>16.Item 10.9: sugerimos reforçar que o processo de resfriamento deve ser realizado em refrigeração. Há quem entenda que o resfriamento de 60°C a 10°C pode ocorrer em temperatura ambiente.</p>
Diversos itens (Continuação)	<p>Continuação: 17.Item 10.16: não pensamos ser viável a cobrança de área específica para manipulação das frutas, podendo o processo ser realizado em bancada de preparo de alimentos diversos, tendo os devidos cuidados preventivos contra contaminação cruzada.</p> <p>18.Item 1.17: não serão considerados outros métodos de controle, como termocirculador, em que os ovos apresentam gema mole, porém estão seguros a consumo?</p> <p>19.Item 12.6: não pensamos ser viável o controle de troca de água (boleadores de sorvete) a cada 2h.</p> <p>20.Item 15 (preparo de alimentos sem glúten): pensamos que este assunto é de extrema importância, porém seria interessante a publicação de portaria específica para as indústrias de fabricação de alimentos sem glúten, tendo em vista serem a maioria desse público.</p> <p>21. Sugerimos inclusão de prazo de validade após descongelamento dos alimentos preparados nos serviços de alimentação, congelados e descongelados para finalização.</p>
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	<p>Uso de celular, não identifiquei a proibição, somente que Manipuladores deve guardar seus pertences em local próprio.</p> <p>Legislação tem que ter a palavra PROIBIDO, já ficou claro o risco de contaminação do uso celular em áreas de manipulação de alimentos, se não estiver escrito o proibido na legislação, fica difícil cobrar dos Manipuladores, somente o treinamento não coube este.</p>

2. Contribuições recebidas na seção do formulário referente ao "texto do Anexo I":

A que se refere a contribuição	Contribuição proposta
N/A. Novo Item.	<p>Acrescentar um item referente a condição de não adequação ao consumo do alimento, pode ser semelhante à Lei Federal 8078/90, com alterações de escrita:</p> <p>" X. São impróprios ao uso e consumo:</p> <p>I - os alimentos cujos prazos de validade definidos pelos fabricantes estejam expirados;</p> <p>II - os alimentos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;</p> <p>III - os alimentos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam."</p> <p>Faz-se necessário o acréscimo do item, EM LEGISLAÇÃO SANITÁRIA ATUAL, de forma expressa, para embasar e fortalecer os atos emanados pelos fiscais sanitários dos municípios, a fim de garantir segurança jurídica na formulação dos autos ou outros instrumentos legais.</p>
Incluir novo item: incluir orientações sobre a produção e distribuição de sushis e sashimis.	Sobre esse assunto no RS há apenas a legislação municipal de Porto Alegre.
Incluir itens	<p>Incluir a definição de "alimentos preparados" visto que se trata do âmbito de aplicação da portaria.</p> <p>Incluir item que cite que não podem ser utilizados alimentos vencidos para o preparo de alimentos, bem como não podem ser vendidos e/ou entregues ao consumo alimentos preparados vencidos.</p> <p>Incluir item que cite que matérias-primas e ingredientes que possuam características organolépticas alteradas não podem ser utilizados para o preparo de alimentos, bem como não podem ser vendidos e/ou entregues ao consumo alimentos com características organolépticas alteradas.</p> <p>As matérias-primas e ingredientes devem possuir procedência comprovada e/ou fornecedores possuir alvará sanitário.</p> <p>Quanto ao Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados segue o previsto pela RDC 216/04, isto?</p>
1.2. Âmbito de aplicação	<p>Em relação ao âmbito da aplicação não temos nenhuma legislação estadual abordando nada específico para o ramo de preparação e comercialização de sushis no estado do RS.</p> <p>Compartilho a Portaria SMS Nº 1405 DE 29/11/2019 de Fortaleza, para que seja analisada a possibilidade de uma portaria estadual aqui do Rio Grande do Sul , que inclua esse tema, visto que restaurante de sushis representam uma tendência com forte crescimento no estado mas vários estabelecimentos não cumprem os requisitos mínimos específicos para esse tipo de alimento que tem características peculiares.</p> <p>Publicado no DOM - Fortaleza em 5 dez 2019</p> <p>Dispõe sobre requisitos higiênico-sanitários específicos para o preparo, manipulação, comercialização e distribuição de sushis e similares.</p>
1.2. Âmbito de Aplicação: "....., tais como:..." - incluir minimercados e supermercados.	Deixar claro, pois são estabelecimentos que manipulam, preparam, fracionam....alimentos.
1.2. Âmbito de Aplicação: Adicionar definição de RESPONSÁVEL TÉCNICO, BOAS PRÁTICAS, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Ficar claro essas definições na leitura da Portaria.
1.2. Âmbito de aplicação	Sugere-se incluir fiabreria, pois é um local de manipulação de alimentos.
2	Acho que devem ser definidos "utensílios". A ausência dessa definição pode gerar a não identificação da irregularidade pelo fiscal por não entender exatamente o que abrange o termo "utensílios", termo esse que está presente em vários momentos da Portaria. Até mesmo poderia, nessa definição, dizer que embalagens primárias de produtos industrializados não são considerados utensílios e não devem ser reutilizados.
2. DEFINIÇÕES	Incluir a definição de "alimentos preparados" visto que se trata do âmbito de aplicação da portaria.
2. DEFINIÇÕES	Ambulante x Serviços Ambulantes: O ambulante apenas fornece os alimentos prontos para o consumo, geralmente em vias públicas. Serviços ambulantes preparam e fornecem os alimentos para consumo imediato, em locais abertos, permanentes ou não, tais como
2.1. Adornos	Sugestão de inclusão: "independente do tamanho", pois muitas vezes os colaboradores relatam que "é tão pequeno" que não teria problema. Ficando com a seguinte redação: 2.1. Adornos: objetos de uso pessoal, independente do tamanho, tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, cílios e unhas postiças, piercings e demais objetos que possam cair nos alimentos.

2.2	<p>2.2. Alimentos preparados sem glúten: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação que não tenham glúten em sua composição e cumpram com as normas exigidas para essa preparação, expostos à venda embalados ou não, identificados como “sem glúten” ou por expressão equivalente em rótulos, cardápios, placas, cartazes, anúncios, ou qualquer outro tipo de identificação visual.</p> <p>Nossa sugestão nesse item tem o intuito de deixar as definições mais detalhadas para que possam contribuir para o bom entendimento da norma.</p>
2.2.; 2.14.; 2.16. e de 15 a 15.17	<p>Na minha pesquisa de mestrado que está sendo realizada na Faculdade de Medicina da UFRGS, no curso de Nutrição, desenvolvemos um Manual de Boas Práticas no preparo de alimentos sem glúten para Serviços de Alimentação. Se refere a toda parte do texto que fala sobre produção de alimentos sem glúten, itens 2.2.; 2.14.; 2.16. e de 15 a 15.17</p> <p>Vejam o Manual de boas práticas que envio como anexo, irá ajudá-los a melhorar ainda mais o texto. Me coloco a disposição para ajudar de forma mais efetiva. Podem nos contatar pelas redes sociais da ACELBRA RS (acelbrars no Instagram)</p> <p>Manual: https://lume.ufrgs.br/handle/10183/258699#</p>
2.3	<p>Acho que o item 2.3 e o 2.23 poderiam ser um só. Trazer o texto das "vias públicas" para o item 2.23</p>
2.5 Contaminação Cruzada (..)	<p>2.5.1 Contaminação Cruzada por glúten : transferência de glúten para um alimento naturalmente sem glúten através de superfícies, equipamentos e materiais de produção, insumos sem rastreabilidade para presença de glúten, mãos de manipuladores, etc.</p> <p>Nossa sugestão nesse item tem o intuito de deixar as definições mais detalhadas para que possam contribuir para o bom entendimento da norma.</p>
2.7	<p>Cozinha Industrial: unidades de preparação de refeições coletivas, para o consumo no local ou distribuição e consumo em restaurantes de público definido, como as cozinhas de empresas, ou ainda as que pré-preparam ou preparam alimentos para posterior distribuição para suas próprias filiais ou franquias.</p> <p>Está confuso o conceito com cozinha institucional</p>
2.7. Cozinha Industrial: retirar "escolas, quartéis, presídios, entre outros"	<p>Estabelecimentos acima já mencionados no item 2.8</p>
2.10.	<p>Sugestão de inclusão: e/ou.</p> <p>Ficando com a seguinte redação: Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA): doença causada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados, por perigos biológicos e/ou químicos, em condições de causar doença.</p>
2.13	<p>O item usa na definição "com concentração inferior a mil pessoas", mas não indica se é essa concentração no total do período da atividade ou por dia, considerando se a atividade tiver mais de um dia (o que acontece em festas comunitárias do interior que as vezes duram um final de semana ou até dois). Pensei: e se tiver mais de mil pessoas, o que acontece aqui em Estrela em festas de comunidades do interior, deixa de ser uma festa comunitária? Aí seria só um evento de massa? Acho que a determinação do número de pessoas nesse item exclui da definição festas comunitárias que têm maior público e que são de fato festas comunitárias. Não acho que o número de pessoas deva determinar se é ou não uma festa comunitária, mas da forma que está ali, parece que determina. Não sei se é muito relevante, mas quando o fiscal vai orientar que essa portaria vai incidir nas "festas comunitárias", são capazes de escutar que a festa deles não é considerada festa comunitária por que o público é maior. Não daria retirar o número de pessoas desse item e adicionar no "Âmbito de Aplicação" (item 2 do Item 1 do anexo I) alguma coisa relacionada à "eventos de massa"...?</p>
2.14	<p>O glúten naturalmente não está presente na aveia, porém como geralmente processada no mesmo espaço que os outros que contém glúten acaba sendo transferido para a aveia.</p>
2.14	<p>2.14. Glúten: proteína presente nos cereais trigo, cevada e centeio. Na aveia quando não for certificada sem glúten. O glúten é prejudicial para as pessoas que tem desordens relacionadas ao glúten dentre elas a doença celíaca e sensibilidade ao glúten não celíaca.</p> <p>Nossa sugestão nesse item tem o intuito de deixar as definições mais detalhadas para que possam contribuir para o bom entendimento da norma.</p>

2.16. ppm: parte por milhão (página 44) Proporção de difícil entendimento para leigos, acrescentar entre parênteses (quantidade dos produtos) 3.3 Quando o estabelecimento contiver uma área exclusiva para uso de animais de estimação e seus tutores, esse local deve ser isolado das demais áreas de consumo, por barreira física (página 45) Especificar melhor, pois não ficou claro "barreira física". Adicionar a área externa.	2.16. ppm: parte por milhão (página 44) Proporção de difícil entendimento para leigos, acrescentar entre parênteses (quantidade dos produtos) 3.3 Quando o estabelecimento contiver uma área exclusiva para uso de animais de estimação e seus tutores, esse local deve ser isolado das demais áreas de consumo, por barreira física (página 45) Especificar melhor, pois não ficou claro "barreira física". Adicionar a área externa.
2.18	Sugestão de inclusão: exposto. Ficando com a seguinte redação ao final da frase: ...e demais objetos dos consumidores que contaminem o alimento preparado exposto.
2.19	retiraria o item 2.19 pois se utiliza restaurante o local de consumo e não refeitório
2.20	Responsável técnico com formação técnica ou superior na área de alimentação e nutrição, por ter conhecimento técnico sobre a área.
2.21	Restaurante: locais destinados para o consumo de refeições para uma comunidade restrita ou para o público em geral. Não utilizamos mais refeitório
2.21	Suprimir o termo preferencialmente, para melhor garantia da segurança sanitária do alimento a ser servido.
3.3	"... por barreira física, e identificar corretamente a área para essa finalidade;" Justificativa: Necessário manter as áreas permitidas para animais bem isoladas e identificadas afim de evitar perigos de contaminação.
3.3 Quando o estabelecimento contiver uma área interna exclusiva ... - Adicionar "RESTAURANTE COMERCIAL"	Deixar claro que esse item aplica-se a restaurantes comerciais.
3.4.	Seria importante deixar explícito sobre a possibilidade, ou não, do uso de lâmpadas de LED em serviço de alimentação, visto ser uma dúvida frequente.
3.5.	Não fica explícito a proibição ou não do uso de ventiladores ou de climatizadores evaporativos na área de manipulação de alimentos.
3.6	Esse item não se fala do uso de ventilador em área de manipulação, mas dá entender que o ar que não pode incidir sobre os alimentos preparados é o proveniente de sistema de climatização, não de ventilador. Essa é uma pergunta que muitos fiscais fazem: pode ter ventilador na área de manipulação? a minuta continua não tendo proibição e do jeito que tá escrito, só fala do ar da climatização. E o item 3.5, que usa a palavra "ventilação", porém não se trata de ventilação de ventilador. Talvez esse item devesse mencionar alguma coisa sobre isso. Poderia haver algo mencionando "equipamentos que promovem a ventilação artificial de ambientes sem climatização" devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação e o ar proveniente dos mesmos não pode incidir diretamente sobre os alimentos no pré-preparo, preparo, distribuição e na exposição ao consumo, quando desprotegidos (desprotegidos na área de consumo).
3.8	substituir "milimétricas" por "milimetradas". Justificativa: Correção gramatical.
3.8	Adicionar no texto: "e telas milimétricas na aberturas para área externa" a fim de que seja claro onde devem estar as telas milimétricas.
3.8	Observa-se a verificação da documentação junto ao bloco de estrutura (anexo II: 3.21; 3.23) e sugere-se que os itens relativos à documentação (em todo o documento) estejam no bloco 13. Documentação e Registro.
3.9	Conforme o texto as paredes ou divisórias devem separar completamente as áreas e não cita "área de consumo", mas os "refeitórios", que são para as comunidades restritas, conforme definição da minuta e que não havia na Portaria 78. Deixando assim, pelo que entendi, quer dizer que na área de consumo de um restaurante agora um sanitário/vestiário pode abrir diretamente para a área de consumo, já que ele não se caracteriza como refeitório. Penso que o termo "áreas de consumo" deve ser acrescentado após refeitórios, ajustando a concordância e termos gramaticais.
3.9. Sugestão trocar a palavra "refeitório" por "áreas de exposição, consumo, distribuição".	Pode ser refeitório, restaurante.
3.10	O texto aborda somente lavatórios para higiene das mãos dos clientes e não dos manipuladores. O questionamento sobre a presença de lavatórios da área de manipulação está presente somente na lista de verificação.

3.10	O lavatório não poderá ser o mesmo presente nos sanitários, pois existe a proliferação de micro-organismos nos sanitários que podem vir a contaminar os alimentos.
3.11. Sugestão de excluir a palavra "refeitório"	Refeitório já é local de consumo, distribuição
3.11	Inserir a palavra "imediatamente" antes do bufês. Pra ficar mais claro onde deve ficar. As vezes o serviço tem um álcool gel a 10 metros do bufet e fica discutindo quem tem o álcool antes do bufet.
3.12	Sugestão de mudar o texto para: Todos os equipamentos, móveis, utensílios e embalagens do serviço devem estar em estado de conservação adequado, e, ainda, os que entram em contato direto ou indireto com a água (não entendi bem que água aqui se refere no texto original....) e os alimentos, devem ser elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores ou os contaminem de qualquer forma. Ou mudar para algo parecido. A alteração impede a discussão de que somente os equipamentos equipamentos, móveis, utensílios e embalagens que entrem em contato com o alimento/água deva estar em estado de conservação adequado.
3.12	Esclarecer melhor design higiênico, pois fica aberto para várias interpretações.
3.15	Calibração de equipamentos refrigeradores e congeladores domésticos?
3.15	A calibração deve ser dos instrumentos de medição de temperatura e não dos equipamentos. Justificativa: A fim de evitar erros de interpretação.
3.15	O estabelecimento deve manter os registros, verificados, datados e rubricados da calibração ou aferição anual dos dispositivos de medição dos equipamentos de conservação e distribuição de alimentos preparados a quente e a frio, refrigeradores, congeladores e demais equipamentos de conservação de alimentos. São os dispositivos de medição que são calibrados e não os equipamentos de conservação
3.15 - O estabelecimento deve manter os registros, verificados, datados e rubricados da calibração "DOS TERMÔMETROS/TERMOSTATOS" e "DA" manutenção periódica de equipamentos de conservação	Calibração dos dispositivos de medição de temperatura do equipamento e não do equipamento em si.
3.16.	Sugere-se a inclusão da nomenclatura dos seguinte equipamentos: bufês e pass through a fim de deixar explícito outros tipos de equipamentos comuns nos serviços de alimentação.
3.16	O estabelecimento deve manter os registros, verificados, datados e rubricados da manutenção dos equipamentos de conservação e distribuição de alimentos preparados a quente e a frio, refrigeradores, congeladores e demais equipamentos de conservação de alimentos. Fica mais claro separar o item de manutenção de calibração
4. Incluir a orientação dos panos não descartáveis poderem ser utilizados ou não para limpeza e secagem de utensílios e equipamentos.	Esclarecer dúvida frequente dos estabelecimentos.
4.2.	Sugestão de inclusão: [...] e/ou locais que possam contribuir para a veiculação de pragas. Preferencialmente estar estabelecida em condições que contribuam de forma sustentável ao meio ambiente. Justifica-se esta inclusão a fim de deixar explícitos condições que devem ser verificadas para a instalação de caixas de gordura.
4.2	Compromete o item higienização quando se aglutina a estrutura. A caixa de gordura fora do estabelecimento é estrutura.
4.3	Os panos de limpeza não descartáveis utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser higienizados no mínimo diariamente. A higienização deve ser em local próprio, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos, e a secagem, em local que não propicie a sua contaminação. Não está claro que são panos não descartáveis
4.3.	Definir frequência mínima da higienização, visto a subjetividade do termo "frequentemente".
4.3	O uso do termo frequentemente é um distrator sensível, passível de flexibilidade para realizar a higienização de panos. O frequentemente pode ser por turno, diário, semanal... e impossibilita avaliação. Sugere-se determinar um período, conforme Portaria 78/2009.

4.3 - Não fica claro que o item contempla panos descartáveis ou não descartáveis, ou ambos. A "higienização frequente" trocar por "higienização, no mínimo, diária".	Da forma como está descrito pode-se entender que o item aplica-se a panos descartáveis e não descartáveis. Higienização frequente é muito vaga.
4.4.	Sugere-se que conste que deverá ser estabelecido um procedimento operacional padrão (POP) para a realização da desinfecção da esponja, a fim de uniformizar o processo a ser realizado.
4.4	ITEM 4.4 : A INCLUSÃO DA PROIBIÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE ESFREGÃO E ESPONJAS DE AÇO . RISCO FÍSICO. A INCLUSÃO DE UTILIZAÇÃO DE SABÃO EM PEDRA. MUITOS RESTAURANTES UTILIZAM. ADQUIREM OU RECEBEM DE EMPRESAS DE RECICLAGEM DE ÓLEO COMO RETORNO DO MESMO . RISCO BIOLÓGICO. UTILIZAÇÃO DE QUANTIDADES DE SODA CAUSTICA NA CONFECCÃO DOS SABÕES.
4.4	Ao regulamentar a possibilidade de substituir as esponjas, no mínimo, diariamente, não é ambientalmente sustentável. A higienização conforme a Portaria 78/2009 é uma estratégia com evidência científica e orienta de forma segura a reutilização das esponjas. Muito importante ter uma orientação mínima de como fazer.
5.1.	Controle integrado de vetores e pragas urbanas: não ficou explícito a necessidade de controle químico e, na ocorrência desse, ser realizado por empresa especializada e licenciada. Somente na lista de verificação a informação está disponível.
6.1.	Revisão nomenclatura: ao invés de solução alternativa coletiva seria coletora?
6.1. O estabelecimento deve utilizar solução alternativa... - Trocar o "deve" por "pode"	O verbo dever não condiz com o restante da frase.
6.2	Cloro residual livre na água potável: 0,2 – 2,0 ppm (mg/l) ou outro limite superior que seja bastante inferior a 5 ppm, o qual representa risco a saúde humana, segundo a Tabela de padrão de potabilidade para subprodutos de desinfecção que representam risco a saúde humana (4) da Portaria 888/2021.
6.2.	Exclusão da parte em que há indicação de parâmetros mínimos para análise. Ao prever os parâmetros mínimos, a normativa extrapola o seu escopo, já que há outras legislações que tratam sobre o tema.
6.2	Laudo também da água de abastecimento público? Teoricamente já tem controle.

6.2	<p>De: "6.2. A água de rede pública ou de solução alternativa coletiva utilizada dentro do estabelecimento deve ser analisada no mínimo semestralmente, após a higienização do reservatório, com comprovação de laudo emitido por laboratório analítico licenciado, contemplando, no mínimo, os seguintes parâmetros, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica:</p> <p>a. Escherichia coli (ausência em 100 mL);</p> <p>b. Cloro residual livre entre 0,2 e 5,0 mg/L (miligramas por litro); e,</p> <p>c. Turbidez até 5 unidades – (unidades de turbidez)."</p> <p>Para: "6.2. A água de rede pública ou de solução alternativa coletiva utilizada dentro do estabelecimento deve cumprir as exigências previstas em legislação específica."</p> <p>Motivação</p> <p>As redes públicas de fornecimento de água potável (SAAs) são responsáveis pela qualidade da água fornecida.</p> <p>Conforme portaria GM/MS 888/2021:</p> <p>"Art. 14 Compete ao responsável por SAA ou SAC:</p> <p>I - exercer o controle da qualidade da água para consumo humano;</p> <p>II - operar e manter as instalações destinadas ao abastecimento de água potável em conformidade com as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e demais normas pertinentes; (...)</p> <p>XXIII - assegurar pontos de amostragem:</p> <p>1 - na saída de cada filtro ou após a mistura da água filtrada, caso seja comprovado o impedimento da realização do monitoramento individual de cada unidade filtrante;</p> <p>2 - na saída do tratamento;</p> <p>3 - no(s) reservatório(s);</p> <p>4 - na rede de distribuição; e</p> <p>5 - nos pontos de captação."</p> <p>Portanto, a inserção de requisitos específicos e diferentes daqueles previstos na legislação federal (portaria GM/MS 888/2021) pode criar conflitos de competência e/ou responsabilidade a respeito da qualidade da água. Propõem-se, a seguir, alguns cenários:</p>
6.2	<p>Continuação: Cenário 1 - Água fornecida por SAA. Ocorrência de denúncia/surto alimentar em que não foi realizada análise semestral da potabilidade da água, porém foi realizada higienização da caixa d'água com comprovação. Quem deve ser responsabilizado? O proprietário do estabelecimento, o responsável da SAA ou a empresa responsável pela limpeza da caixa d'água? Como garantir que a contaminação ocorreu no estabelecimento, se a caixa d'água foi comprovadamente limpa?</p> <p>Cenário 2 - Água fornecida por SAA. Ocorrência de denúncia/surto alimentar em que foi realizada análise semestral da potabilidade da água e higienização da caixa d'água. A análise semestral pode ter sido realizada imediatamente antes da higienização, e uma contaminação ter ocorrido durante a higienização; a análise semestral pode ter sido realizada imediatamente depois da higienização, e não há meios de verificar que a higienização é suficiente para manter a potabilidade da água durante seis meses; a contaminação pode ter ocorrido em algum local da tubulação após a caixa d'água; como controlar esse fator sem a necessidade de apresentação de um plano de amostragem de coleta pelo estabelecimento? A realização de uma análise semestral seria suficiente para eximir o estabelecimento de responsabilidade sobre uma possível contaminação, remetendo a responsabilidade somente ao responsável da SAA?</p> <p>Cenário 3 - Água fornecida por SAA. Ocorrência de denúncia/surto alimentar, em que foi realizada análise semestral da potabilidade, porém não foi realizada higienização semestral da caixa d'água. O estabelecimento estaria obrigado a realizar a higienização da caixa d'água de qualquer forma, independentemente do resultado, dessa forma a análise semestral de potabilidade não subsidia ações dos estabelecimentos para minimização dos riscos sanitários.</p> <p>Por outro lado, para casos em que a água é fornecida por SAC, a portaria GM/MS 888/2021 já apresenta critérios mais restritos do que os previstos no Art. 6.2 proposto. Situações em que o proprietário do estabelecimento apresentar laudo semestral de acordo com a portaria estadual, porém não mensal de acordo com a portaria GM/MS 888/2021 gerarão dificuldades na abordagem do fiscal e confusão na população.</p>

6.2	Preocupante a viabilidade desta regulamentação para pequenos estabelecimentos e/ou em locais de difícil acesso a laboratórios. Sendo que a água de rede pública tem padrão de potabilidade a ser seguido e a correta higienização do reservatório deve ser garantido por uma empresa especializada e licenciada, conforme o item 6.5
6.3	Sugiro alterar para "b. Cloro residual livre entre 0,2 e 2,0 mg/L (miligramas por litro)"
6.5	De "6.5. O reservatório de água deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, sendo constituído de material que não comprometa a qualidade e segurança da água, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado devendo ser higienizado sempre que necessário, com frequência mínima semestral, por empresa especializada {e licenciada}." Para "6.5. O reservatório de água deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, sendo constituído de material que não comprometa a qualidade e segurança da água, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado devendo ser higienizado sempre que necessário, com frequência mínima semestral, por empresa especializada e licenciada." Motivação Segundo a Portaria SES 192/2022, a empresa com CNAE 8129-0/00 Atividades De Limpeza Nao Especificadas Anteriormente, caso realize limpeza de reservatórios d'água e não realize esterilização ou limpeza com gás óxido de etileno, não está obrigada a licenciamento sanitário (NA). Muitos municípios possuem sua classificação de risco vinculada a essa Portaria. Nesse sentido, o licenciamento da empresa responsável pela higienização de reservatórios d'água não é aplicável. O fiscal, no exercício da fiscalização, não poderá exigir licenciamento de uma atividade classificada como de baixo risco. Portanto, propõe-se a remoção da expressão "e licenciada".
7.1	O texto do item deve indicar que todos os coletores de resíduos do serviço devem possuir tampa, sendo que na área de preparação e armazenamento, o acionamento dessas deve ser sem contato manual. Da forma com que está escrito na minuta, dá a entender que os coletores em outras áreas não precisam nem ter tampa.
8. Incluir orientações quanto ao uso de máscaras descartáveis na manipulação de alimentos.	Pessoas sem conhecimento usam máscara descartável com riscos de contaminação pelo mau uso.
8.4	Item 8.4 – Verificar a possibilidade de não citar a cor clara. Hoje muitos usam uniformes de cor escura e como a fiscalização não é na frequência ideal, acaba que a legislação não é respeitada.
8.4	Acrescentar proteção de botões e sem bolsos em jalecos e calças, para evitar perigos físicos dos uniformes. Acrescentar proteção COMPLETA dos cabelos para evitar riscos de quedas nos alimentos.
8.4. ...exclusivas à área de preparação... - trocar por "dependências internas do estabelecimento".	Colocando somente exclusivas à área de preparação pode dar a entender que nas demais áreas não é. O uniforme deve ser usado em todas as áreas.
8.5	EM 8.5 REF A " PREFERENCIALMENTE SEM BARBA E BIGODE ". Totalmente desproporcional! Após anos batalhando para que manipuladores trabalhem sem barba, vocês querem modificar, porque não conseguem cobrar? Favorecendo um setor de chefes de cozinha que não querem seguir regras? Vão fazer o que com os livros sobre procedimentos de manipulação onde a higiene pessoal cita " sem barba"? Qual a justificativa? Será um motivo para estress porque funcionários não usarão adequadamente máscaras! trocarão de qdo em qdo? Isto é procedimento de quem não vive a realidade de restaurantes, cozinhas de vários segmentos, no dia a dia ! totalmente descabida ! uma regra quebrada de cima para baixo!! PRECISO EXPLICAR PORQUE BARBA NÃO PODE ?? LIBERAR A BARBA, é motivo para funcionárias mulheres requerer então os mesmos direitos qto a maquiagem em área de produção de alimentos ! NÃO CONCORDO ! NÃO ACEITO! AS COZINHAS VÃO VIRAR UM REDUTOS DE HOMENS BARBADOS PRODUZINDO ALIMENTOS! UTILIZANDO DE FORMA INADEQUADA MÁSCARAS, QUE NÃO SERÃO TROCADAS ADEQUADAMENTE ! COMO ACONTECEU NA PANDEMIA !!
8.5	Os manipuladores devem ter boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, cabelos protegidos, sem barba e bigode. Não concordo que possa ser aceito barba e bigode e não ser aceito cílios, são dois pesos e duas medidas
8.6	O item tem que especificar que as roupas e objetos pessoais devem ficar depositados em armários no vestiário. Não precisaria nem dizer "fora da área de produção". Assim deixa claro em qual o local esses materiais devem ficar depositados. Estando fora dali, estão no local errado.

8.7	Os manipuladores devem ser capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação dos alimentos, doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA), higiene pessoal, higienização e noções básicas de boas práticas em serviços de alimentação. Na admissão dos colaboradores eles não conseguem absorver muitos assuntos que somente durante as atividades vão conhecer
8.8	Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados anualmente em contaminação dos alimentos, doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA), higiene pessoal, higienização e boas práticas em serviços de alimentação. É preciso sempre repetir os assuntos com os manipuladores além de orienta-los e corrigi-los durante as atividades.
9. Seria interessante incluir o não uso de embalagens secundárias nas áreas de preparação e de caixas de papelão nos equipamentos de frio.	Minimizar contaminações cruzadas.
9. Incluir a temperatura de armazenamento refrigerado para hortifrúteis in natura.	Dúvida frequente dos estabelecimentos.
9. MATÉRIA PRIMA	Incluir item que cite que não podem ser utilizados alimentos vencidos para o preparo de alimentos, bem como não podem ser vendidos e/ou entregues ao consumo alimentos preparados vencidos. Incluir item que cite que matérias-primas e ingredientes que possuam características organolépticas alteradas não podem ser utilizados para o preparo de alimentos, bem como não podem ser vendidos e/ou entregues ao consumo alimentos com características organolépticas alteradas. As matérias-primas e ingredientes devem possuir procedência comprovada e/ou fornecedores possuir alvará sanitário.
9.2	O item não está bem escrito. Em vez de "conforme indicação do fabricante", colocar "conformidade com indicação do fabricante". Excluir ",que possibilitem a rastreabilidade". Iniciar a segunda frase com "Os registros do recebimento devem permitir a rastreabilidade e ser mantidos.....". A mudança traz mais coerência ao item.
9.4	As matérias primas e ingredientes que não exijam condições especiais de conservação não utilizados na totalidade devem estar adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo, designação do produto e prazo de validade, quando da retirada da embalagem original, E quando o alimento permanecer na embalagem original somente é fechado para não contaminar com alguma sujidade, é preciso identificar? A validade é a original da embalagem?
9.4	Como proceder quando o alimento não é retirado da embalagem
9.4. A orientação é a mesmo quando o produto permanecer dentro da embalagem original? A data de validade é a data de validade original do produto quando fechado?	Deixar clara a orientação das embalagens abertas que não exijam condições especiais de conservação.
9.4 e 9.5	Sugiro um item único que abranja todas as matérias-primas e ingredientes, após a abertura, como: "As matérias-primas e ingredientes embalados, quando abertos, devem ser adequadamente acondicionados, de forma que seja possível identificar o produto, a data de abertura da embalagem e seu prazo de validade após a abertura, seguindo as indicações do fabricante.". A redação abrange matérias-primas/ingredientes que necessitem condições especiais de conservação ou não, removidos ou não da embalagem original.
9.5	Sugiro "As matérias-primas e os ingredientes que exijam condições especiais de conservação ou que possam sofrer alterações após aberto, devem conter as informações de data de abertura e o prazo de validade indicados pelo fabricante, mantendo a embalagem original"
9.5	As matérias primas e ingredientes que exijam condições especiais de conservação ou que possam sofrer alterações após aberto, devem conter as informações de data de abertura e o prazo de validade indicados pelo fabricante. Esta orientação vale para quando se retira o alimento da embalagem e quando não retira?

9.5. Esse item poderia conter a obrigatoriedade de identificação também com a designação do produto quando retirado da embalagem original.	Faltou a informação de quando retirado da embalagem original
9.9	As matérias-primas, ingredientes embalagens devem estar armazenados em local limpo e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras laváveis, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização, de forma a garantir proteção contra contaminantes físicos, químicos e biológicos. Quais os espaços mínimos, poderia ser definido?
9.15	Item 9.15 – Verificar uma melhor forma de escrever pois a calibração é realizada no sensor não no equipamento.
10.	Adicionar orientações em relação ao dessalgue de produtos. - Fazer o processo com o mínimo de riscos.
10. Sugestão de incluir a validade (dias) em refrigeração das conservas, caso seja diferente dos 3 dias dos alimentos pré-preparados/preparados.	Especificar melhor as conservas.
10.5	Cruzando o texto com a realidade: já vi em serviços de alimentação, por exemplo, queijos fabricados no serviço em balcão expositores refrigerados (não autosserviço) para venda, sem rótulo e embalagem. Esse tipo de situação, a meu ver, não estaria abrangido por esse item. Acho que o texto deveria incluir que somente é permitido a produção destes para uso em preparações culinárias do próprio serviço.
10.7. "...pode ser através de avaliação visual ou do uso de fitas..." - Trocar o "visual" por sensorial ou organoléptico.	Pode haver outras alterações, além da visual, como odor.
10.8	Sugiro alterar para "Alimentos à base de produtos de origem animal preparados com recheios, além de massas recheadas tratadas termicamente, atinge a temperatura de no mínimo 70° C, em todas as partes do alimento"
10.8	Item 10.8 – Esta frase poderia estar mais clara, pois gera dúvida se seriam todos os produtos de origem animal ou somente os produtos com recheio a base de produto de origem animal, que devem ser submetidos a temperatura de 75°C.
10.8	temperatura igual ou superior a 60° C. Justificativa : Apenas correção do parâmetro de temperatura.
10.9	Sugere-se retirar a obrigatoriedade de registro para as temperaturas de resfriamento, pois durante a prática, esse processo torna-se oneroso.
10.9	Item 10.9 - Algumas pessoas acham que os restaurantes podem produzir e vender este tipo de produto sem registro. A meu ver este item está muito bem colocado, está função é da indústria registrada em órgãos da agricultura.
10.10	Manter a conservação de alimentos a 5° C por 5 dias ao invés de 3 dias, para estar em conformidade com a RDC 216/2004 – ANVISA.
10.10. "Os produtos pré-preparados e preparados devem ser protegidos em recipientes fechados, conservados refrigerados..." - RECIPIENTES FECHADOS OU COBERTOS	Pode haver produtos armazenados em recipientes que não possuem tampa, são cobertos com plásticos
10.13. Em vez de "lavagem/enxague com água potável" especificar "lavagem/enxague com água potável CORRENTE".	Esclarecer mais ao estabelecimento.
10.13	Muito difícil assegurar e registrar de todos os alimentos produzidos.
10.13	Deve ser definido o que é "tratamento térmico brando", termo usado no item, para não haver dúvidas e esquivas por parte do serviço.
10.16. Se esse item aplica-se a estabelecimentos comerciais deixar claro isso.	Esclarecer melhor para o estabelecimento.

10.16	Achei o termo "área específica" amplo. Essa área específica deverá estar dotada de equipamentos (pia específica, mesa/balcão) só para essa atividade ou pode ser área compartilhada e de uso para outras atividades, mas em momentos diferenciados? Penso que deixar mais esclarecido auxilia na fiscalização da norma.
10.17 d)	Os ovos submetidos a cocção ou fritura devem apresentar toda a gema dura e/ou devem ser processados por outros padrões de tempo e temperatura comprovadamente seguros e validados.
10.18	Esse item acho bem difícil de cumprir quando se trata de, por exemplo, saladas folhosas. Não tenho sugestão. Talvez teria que ver junto ao LACEN.
10.19	Item 10.19 -No texto, como está descrito, o produto pode ser distribuído a 10°C. Contradiz o item 12.4, item a), que menciona distribuição a 5°C por até 6h.
11.2	Não deverão ficar dispensados de indicação de prazo de validade para consumo, pois se sobra e o consumidor guarda para consumo posterior terá a informação de recomendação de até quando pode consumir.
12.2	12.2 - Uso de luvas – avaliar uma forma de indicar um controle ou periodicidade de troca viável.
12.2	A conservação dos alimentos preparados na exposição ao consumo e distribuição deve seguir os seguintes critérios: a) Temperatura menor ou igual a 5°C por até 6h b) Temperatura maior ou igual a 60°C por até 6h Seria muito importante ter mais um critério intermediário na temperatura fria e quente por exemplo: 10°C até 2 horas e 50°C até 2 horas
12.2	Esse item não esclarece direito o que quer dizer. Considerando que eu posso produzir um ou mais sanduíches, por exemplo, e manter eles em um recipiente fechado, devidamente identificados, dentro de um refrigerador na minha área de preparo. E eu levo esses mesmos sanduíches para o expositor da minha área de consumo, no qual o cliente não tem acesso, só o funcionário do serviço, qual o sentido de a partir desse momento ele só ter validade de 6 horas mantido refrigerado? E se eu embalar um a um aí ele pode ter validade de 3 dias...?Penso que se não esclarecer bem que se trata de alimentos em um equipamento do tipo bufet ou equipamentos tipo selfservice para alimentos que não estão embalados.
12.2. Sugestão de adicionar faixa de temperaturas para alimentos distribuídos quentes e frios, como a Portaria CVS 5. a	Na prática, a temperatura de distribuição a frio dificilmente ocorre em temperatura até 5°C.
12.5. Sugestão de colocar a temperatura mínima da água, e se necessário registro dessa temperatura.	Mais esclarecimento ao estabelecimento. Questionado em auditorias externas.
13.1	Acho que devia dizer que o responsável pelas atividades de manipulação É o responsável pela tomada da decisão. Além dele estar formalmente designado. Ainda, incluir no final da frase: "devendo as ações corretivas estarem registradas.". É importante estar definido QUEM É o responsável pelas atividades de manipulação diante da autoridade sanitária. Também, é muito comum haver desvios e não haver nenhum registro. Aí não se sabe o que o serviço fez. O registro da ação corretiva permite verificar se o serviço está tomando ações corretivas e se são adequadas ao desvio verificado.
14.1	Item 14.1 – Sugiro colocar uma observação de que o curso pode ter um título diferente, porém com os conteúdos sugeridos. O curso de Porto Alegre, por exemplo, está normatizado como BOAS PRÁTICAS EM COMÉRCIO DE ALIMENTOS e o conteúdo é o mesmo que o de BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. Por pertencer a uma instituição de ensino e a anos ministramos este curso, temos a experiência de que curso, pelo nível dos participantes, as aulas presenciais são fundamentais para o entendimento e troca de conhecimentos, tornando-se efetivo no dia a dia do estabelecimento.
14.1	O curso não necessariamente deverá ser ministrado vinculado a uma instituição de ensino de graduação, nível técnico ou profissionalizante e por órgãos públicos, pois restringe que profissionais liberais possam ministrar o curso.
15.10	15.10. O responsável pela manipulação dos alimentos deve se capacitar em curso de "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos Preparados Sem Glúten" abordando no mínimo nos seguintes temas: doença celíaca e sensibilidade ao glúten não celíaca, contaminação de alimentos por glúten, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação em geral. E deve capacitar anualmente os demais manipuladores a fim de prevenir a contaminação cruzada na área de produção, armazenamento e distribuição. O registro dessas capacitações deve estar disponível para autoridade sanitária. Cursos de BPM de Alimentos Preparados Sem Glúten: É preciso que existam os cursos de "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos Preparados Sem Glúten" validados pela Secretaria Estadual de Saúde. Para que os procedimentos se igualem e sejam passíveis de fiscalização.

15.10	<p>15.15. O estabelecimento deve ter POP de seleção dos fornecedores e controle da procedência de matérias-primas e ingredientes sem glúten, com ficha técnica e/ou laudo de análise e/ou certificação sem glúten referente ao último processamento do insumo e não de sua fonte original. Laudos de isenção referentes ao insumo comprado pelo estabelecimento: Algumas empresas fornecedoras de insumos como temperos, farinhas, aditivos descumprem as normas de rotulagens sem glúten para alimentos embalados e usam os laudos de isenção de seus fornecedores para justificar ausência de glúten nos insumos que porcionam sem os devidos cuidados, colocando em risco a saúde de celíacos e sensíveis ao glúten.</p>
Diversos itens	<p>ITEM 2- Sugere-se manter supermercados, hipermercados - Com exceção do Código Sanitário Estadual, quase não há legislação que regulamenta a loja e o depósito desses estabelecimentos, assim, se faz necessária a manutenção ou haverá liberação de alvarás mesmo quando as condições sanitárias forem precárias, pois não haverá legislação aplicável. ITENS 2.18 e 3.14 - Sugere-se excluir do texto "espirro" e "fios de cabelo", pois a única forma de proteger os alimentos no buffet de espirros e fios de cabelo é fechando totalmente, ou seja, eliminando o autosserviço. ITENS 3.3 e 3.4 - Incluir a informação que o proprietário e trabalhadores não podem ter seus animais no estabelecimento, assim como não podem ter contato com animais dos clientes. ITEM 3.10 – Incluir “ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos” ITENS 3.15 e 3.16 – Não existe calibração de equipamento de conservação de alimentos, o que existe é calibração do termostato, sugere-se suprimir o termo “calibração”. ITENS 6.2 e 6.3 – SUPRIMIR ESTES ITENS. A obrigação de manter a qualidade da água é do fornecedor da rede pública de abastecimento assim, a água tem que estar com cloração até a caixa d’água adequada, sem turbidez e livre de Escherichia coli, portanto, cobrar do estabelecimento a cloração, nível de turbidez e isenção de patógenos e análise de potabilidade é incorreta e gerara ações judiciais, além de desvirtuar todo o sistema legal que estabelece as responsabilidades acerca do fornecimento de água. Por fim, o estabelecimento não pode clorar a água que recebe, então, retornarmos ao ponto inicial, a obrigação é do fornecedor e este é quem tem que garantir a qualidade da água. ITEM 8.2 – Sugere-se a inclusão de exames mínimos para o ASO – parasitológico, coprológico e clínico das mãos. A legislação do Ministério do Trabalho não estabelece quais exames devem ser feitos, deixando a critério do médico, assim, temos encontrados ASO’s com exame clínico apenas. ITEM 8.5 – Exclusão do termo “boa apresentação”, pois é subjetivo e o que é boa apresentação para uma pessoa de determinada classe social ou grupo social pode não ser para outra. ITEM 10.18 – Sugere-se incluir as “Festas Comunitárias” o item 2.13 no item 10.18. ITEM 11.6 – Sugere-se incluir o termo “caixa térmica” no referido item para garantir a temperatura dos alimentos.</p>
Diversos itens (continuação)	<p>Continuação: ITEM 12.4 – O termo “barreira de proteção” implica em ausência de contato/proximidade, sugere-se excluir o termo ou definir os critérios de como deve ser feita a barreira. ITEM 12.7 – Sugerimos Excluir toda parte a partir de “exceto para fins de doação”, pois a doação de alimentos servidas em buffet está constante em poucas legislações, que não garantem a segurança dos alimentos. A manutenção deste item encorajará a mudança de legislação e o aumento do risco sanitário para pessoas mais pobres, tendo em vista que mesmo com rígido controle, não há segurança no fornecimento do alimento, além de ir de encontro ao item 12.2 b. ADICIONAR O TEXTO DO ITEM 7.2 DO ROTEIRO AO ITEM 7 DA LEGISLAÇÃO</p>

Diversos itens	<p>Considerações – VISA de Porto Alegre – revisão Portaria Estadual 78/09</p> <p>1. Inicialmente, temos como sugestão ampliar a abrangência da Portaria, de “serviços de alimentação” para “comércio de alimentos”. Por exemplo: Porto Alegre ampliou o curso de Boas Práticas solicitado aos estabelecimentos de alimentação (Boas Práticas em Comércio de Alimentos) de forma a incluir pescados, açougues e fiambreiras.</p> <p>2. Ainda sobre o âmbito de aplicação da revisão: consta que são excluídos dessa Portaria os estabelecimentos de comércio varejista de alimentos que não realizam manipulação e preparo de alimentos. Entretanto, qual legislação se aplicaria a depósitos, distribuidoras de alimentos perecíveis e não perecíveis, tendo em vista a importância das condições de estocagem e distribuição, principalmente quanto ao controle da temperatura? Sugerimos que não se exclua, mas sim, que serão cobrados os itens aplicáveis aquele tipo de comércio. Como exemplo, na nossa Portaria Municipal 21575595/202, a qual institui a obrigatoriedade de realizar o curso de Boas Práticas em Comércio de Alimentos, exclui-se essa obrigatoriedade quando se tratar de comercialização exclusiva de hortifrutigranjeiros in natura sem processamento prévio; de alimentos e bebidas industrializados e embalados sem manipulação, que não necessitem de controle de temperatura. Dessa forma, essas atividades são excluídas apenas da obrigatoriedade em realizar o curso de BPCA, mas não de cumprir as normas sanitárias aplicáveis.</p> <p>3. Nos itens 2.7 e 2.8 (definições): algumas atividades estão classificadas como “cozinha industrial” e também “cozinha institucional”, como escolas, presídios e quartéis. Dessa forma perguntamos: essas atividades se enquadrariam em qual das duas definições? Ainda, tendo em vista a Lei de Liberdade Econômica e a Portaria Estadual 192, que classifica as atividades conforme CONCLA, a qual CNAES estas atividades (cozinha industrial e cozinha institucional) estariam se referenciando? Lembrando que temos os CNAEs:</p> <p>a. 5620-1/01 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, que se refere a: preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros (catering) para fornecimento a: - empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte - cantinas, restaurantes de empresa e outros serviços de alimentação.</p>
Diversos itens (Continuação)	<p>Continuação: b. 5620-1/03 (Cantinas - serviços de alimentação privativos), que se refere ao serviço de alimentação em caráter privativo (exploração por terceiros) para grupos de pessoas em fábricas, universidades, colégios, associações, casernas, órgãos públicos, etc.</p> <p>Ainda nessa linha, solicitamos orientações sobre em qual CNAE se enquadrariam as cozinhas de escolas privadas, quando a própria escola é responsável pelo preparo das refeições no local, tendo em vista que os dois CNAEs acima citados se referem a exploração por terceiros.</p> <p>4. No item 2.12 (definições): a qual CNAE se referem as máquinas de dispensação automática de alimentos?</p> <p>5. Os itens 3.2 e 3.3 são divergentes, tendo em vista que no primeiro item há proibição da presença de animais nas áreas internas e no seguinte item há a permissão da presença de animais em área interna exclusiva. Pensamos que o item 3.2 deva ser reescrito. Ainda, referente a essa área interna exclusiva para animais de estimação, sugerimos que o acesso seja independente das demais áreas.</p> <p>6. No item 3.10 (lavatório dos clientes), não será permitido outro sistema de secagem de mãos, como máquinas de secagem?</p> <p>7. Item 3.11 e demais itens que se referem à disponibilização de álcool gel 70%: pensamos ser adequado incluir que o produto deve ser próprio para uso em mãos, haja vista a grande quantidade de estabelecimentos que disponibilizam aos clientes e aos manipuladores de alimentos álcool gel 70% de uso geral (classificados como saneantes e não como cosméticos, utilizados em ambiente e utensílios, por exemplo. Alguns inclusive apresentam na rotulagem a expressão: “utilizar luvas ao manusear o produto”).</p> <p>8. Item 4.2: suger</p>

Diversos itens	<p>Descrevo abaixo algumas sugestões e dúvidas que fiquei ao ler a legislação:</p> <p>Edificações: Seria interessante possuir que os estabelecimentos devem ter acesso independentes e ser isolado da residência.</p> <p>3.3 - a barreira física deverá ser até o teto?</p> <p>3.4 - a área exclusiva para animais em área externa poderá ser uma mesa afastada devidamente identificada para clientes com animais de estimação?</p> <p>3.14 e 12. 4 - seria possível descrever que o protetor salivar deverá ser necessário também em sorveterias? Muitas estão utilizando em freezers e justificam que o alimento está protegido.</p> <p>4.1- descrever que os utensílios e equipamentos devem ser próprios para as atividades;</p> <p>proteção TOTAL para cabelos - para que não usem somente a rede no cabelo que fica atado e para homens com muitos pelos na região do pescoço;</p> <p>4.3 - Possível descrever mais sobre a higienização dos panos?</p> <p>10.2 - validade das conservas</p> <p>validade produtos em temperatura ambiente - ex: pães, cucas...</p> <p>10.11 - redução da temperatura de produtos congelados para -12°C?</p> <p>10.15 - incluir flores?</p> <p>10.16 - incluir legumes e hortalças?</p> <p>uso de embalagens reutilizáveis</p> <p>Sugiro incluir no texto a obrigatoriedade de lavatórios exclusivos para mãos para manipuladores ; Manual de Boas Práticas; descrição dos Pop's; empresa especializada para controle químico de pragas; fechamento automático das portas; instalações físicas / equipamentos/moveis e utensílios lisos laváveis e impermeáveis;</p> <p>Possível salientar que produtos embalados na ausência do consumidor devem possuir rotulagem (ex: padarias)?</p> <p>12 - validade dos produtos nos balcões expositores - ex: doces</p> <p>Glúten - possível área de produção ser compartilhada porém equipamentos serem identificados por cores específicas?</p>
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	Sugere-se verificar o novo acordo ortográfico para as expressões: higiênico-sanitárias ou higiênico-sanitário. De acordo com o novo acordo palavras com prefixos terminados em vogal, a palavra seguinte caso comece com R ou S dobra a letra higienicossanitárias; higienicossanitário.

3. Contribuições recebidas na seção do formulário referente ao "texto do Anexo II":

A que se refere a contribuição	Contribuição proposta
N/A. Novo Item.	Semelhante ao anterior para o ANEXO I, acrescentar o seguinte no ANEXO II: " X. Alimentos armazenados em depósito e área de manipulação mantidos íntegros, com prazo de validade vigente e em condições de armazenamento indicadas pelo fornecedor."
N/A. Novo Item.	No sentido de definir locais e distanciamentos dos alimentos próprios dos impróprios: " X. Alimentos e insumos não aptos ao consumo humano, aguardando devolução junto aos fornecedores, separados dos alimentos íntegros e armazenados segregados em depósito e identificados de maneira clara quanto sua não adequação."
3. Incluir item específico para as portas das áreas de preparo e armazenamento. Ex.: Portas das áreas de preparação e armazenamento mantidas fechadas, dotadas de fechamento automático e proteções nas partes inferiores contra a entrada de vetores e pragas.	Para especificar as orientações quanto à essas áreas.
3.2 Poderia constar que o piso deve ser resistente aos equipamentos e temperaturas utilizadas no local.	Mais informações aos estabelecimentos.
3.7. Qual cor das paredes?	Mais esclarecimento aos estabelecimentos.
3.8. Qual cor de forro/teto?	Mais esclarecimento aos estabelecimentos.

3.9. Trocar palavra "íntegra" por "adequado estado de conservação", e o item poderia ser para portas em geral, ex.: Portas de superfícies impermeáveis, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, mantidas fechadas e em adequado estado de conservação.	Demais itens 3. utilizam ""adequado estado de conservação". Da forma como está descrito pode dar a entender que apenas as áreas de preparação e armazenamento precisam ter as características acima.
3.10	Janelas de superfícies impermeáveis, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas nas áreas de armazenamento, manipulação e restaurante, removíveis para limpeza e adequado estado de conservação Importante descrever as áreas de obrigatoriedade das telas porque ajuda a conseguirmos junto aos clientes as telas nos restaurantes não somente nas áreas de armazenamento e manipulação, pois os insetos entram pelo restaurante e vão para a cozinha.
3.12 - Poderia constar que as grades dos ralos lineares (canaletas) e as proteções adequadas para impedir o acesso de vetores e pragas sejam facilmente removíveis para higienização.	Facilitar o entendimento do item.
3.13	Sobre a presença de animais na área interna, cabe citar a permissão da presença de eventuais cães-guia na área de consumo (= Item 3.2 do Anexo I).
3.14	O acesso a este local para pets deve ser independente a entrada no estabelecimento? (= Item 3.3 do Anexo I).
3.24	“Separados por pelo menos, duas paredes ou divisórias com portas”, sugiro igualar com o descrito no Anexo I, item 3.9.
3.24. Sugestão de trocar "refeitório" por área de exposição, consumo, distribuição.	Pode ser refeitório, restaurante.
3.26	Sugiro especificar que as lixeiras das áreas de preparação e instalações sanitárias devem possuir tampa, sem acionamento manual.
3.27 e 3.28 – Estão em desacordo aos itens 3.10 e 3.11 do texto. ITEM 5.3 – O roteiro deve estar com texto de acordo com o texto da legislação item 5.1.	ITENS 3.27 E.3.28 – Estão em desacordo aos itens 3.10 e 3.11 do texto. ITEM 5.3 – O roteiro deve estar com texto de acordo com o texto da legislação item 5.1.
3.33	Equipamento de distribuição quente, frio e espaço de grelhados equipado com protetor salivar, de fácil higienização, disposto a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimentos preparado. Observa-se muito nos restaurantes somente a linha de distribuição com protetor salivar e a área de sobremesas e grelhados sem proteção.
3.33. Deixar claro que balcões de distribuição a quente e frio devem ser equipados com protetor salivar. Esclarecer como proteger rechauds, e "ilhas" de grelhados (proteção com vidro temperado apenas com espaço para servir o alimento?)	Esclarecimento aos estabelecimentos, muitos locais com sobremesas e saladas sem protetor.
4. Adicionar orientações quanto aos materiais de higienização das instalações sanitárias e vestiários. Utilização, guarda	Instalações sanitárias e vestiários podem ser grande fonte de contaminações.
4. Adicionar item referente à água quente para higienizações nos estabelecimentos.	Somente no DECRETO N.º 23430/74 há referência a esse assunto.
4.7	Sugiro acrescentar “substâncias inseticidas”.
4.10	Sugiro acrescentar sobre a não reutilização de embalagens de alimentos e bebidas para armazenar/fracionar saneantes, devido ao risco de confusão pelos manipuladores.
4.14	JUSTIFICATIVA FOI APRESENTADA NO ITEM 10 DESTA CONSULTA

4.15	funcionários responsáveis pelas atividades de higienização com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos ou troca de uniformes quando alterar as atividades. Nem sempre é possível ter colaboradores somente para as higienizações então minha sugestão é que seja trocado o uniforme na troca de atividades entre higienização e manipulação.
4.15 - Poderia ser dado alternativa no caso do estabelecimento não ter pessoas suficientes e/ou exclusivas para fazer higienizações. Ex.: Higienizações após atividades de manipulação e não retornar, troca de uniformes.	A realidade da grande maioria dos estabelecimento não é ter pessoas exclusivas para higienização.
5	Acerca do controle de pragas e vetores, considerando o Decreto 23.430/74, que define no art. 355, que em todas as fases do processamento do alimento ele deve estar livre e protegido de contaminações provenientes do homem, dos animais ou do meio ambiente (armadilhas adesivas nas áreas de manipulação). Isso porque, muito embora a armadilha seja inerte, a presença de um animal encarcerado à armadilha que, conseqüentemente, virá a óbito irá produzir compostos químicos decorrente da degradação cadavérica, como cadaverina e putrescina, além de se tornar fonte de contaminação microbiana por se tornar matéria orgânica apta a ser meio de cultura. E estes compostos químicos e contaminação microbiana podem alterar as características organolépticas e/ou nutricionais dos alimentos ou, em uma situação agravante, torná-los impróprios para consumo, levando a intoxicações alimentares. Alimentos nestas condições são enquadrados no art. 347 do mesmo diploma legal que define os alimentos impróprios para consumo. Dentre as hipóteses, o inciso VIII menciona os alimentos que foram produzidos sob alguma circunstância que os tenha tornado potencialmente perigosos a saúde. Verifica-se que não é necessária a presença do perigo, bastando apenas a potencial presença do perigo. Por este motivo, entende-se que não devem ser instaladas armadilhas adesivas e para roedores dentro de áreas destinadas à guarda e/ou manipulação de alimentos.
6.4.	Este item deve ser excluído, visto que essa atividade não se relaciona a segurança dos alimentos e sim a gestão de risco que o estabelecimento deve possuir implantado.
6.4	É fundamental que a regulamentação aponte a referência do cálculo da capacidade do reservatório, bem como do cálculo do consumo de um dia. É imprescindível, tanto para o gestor do estabelecimento como para o auditor/avaliador, ficar claro como o item será avaliado. Desconhece-se, em muitos estabelecimentos, o tamanho do reservatório e o consumo diário, o que para as boas práticas ambientais é uma lástima. O consumo diário é muito variável, dependendo de equipamentos que utilizam, espaço para higienização.
7.1	coletores de resíduos do estabelecimento.....dotados de tampas acionados sem contato manual e em número suficiente, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos. Nas áreas de higienização são utilizados embaixo de bancadas coletores sem tampa para o descarte dos alimentos oriundos dos utensílios dos usuários. Poderia estar claro neste item dos coletores de resíduos.
7.1.	Sugestão de acrescentar também a área de distribuição, nos casos existentes. Assim contemplam todas as áreas onde pode haver coletores de resíduos.
7.1	Sugere-se adicionar a orientação sobre a importância dos coletores de resíduos localizados na parte externa estarem fechados, e higienizados com frequência que evite a atração de vetores e pragas .
7.2. Poderia incluir que a retirada dos resíduos deve ser feita a cada turno, ou no mínimo diariamente.	Retirada frequente é vago.
8.1.	Dúvida é como isso será mensurado para fins de fiscalização? Teria que haver alguma referência na questão.
8.1	Em número suficiente é uma informação muito subjetiva, como medir ? Isso pode inviabilizar uma correta avaliação.
8.2.	Há muitas dúvidas referentes as exigências de exames a serem requeridos aos manipuladores, seria interessante citar ao menos o que deve ser priorizado ao solicitar exames a este público.
8.4 e 8.5	Sugiro alterar o termo "proteção para cabelos" para "proteção para cabelos cobrindo completamente os fios", ou outro termo que não permita a utilização de bonés convencionais (= Itens 8.4 e 8.5 do Anexo I).

8.5.	8.5. Os manipuladores devem ter boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, cabelos protegidos, não sendo permitido o uso de barba e ou bigode, salvo exceção em caso de alergia a retirada da barba/bigode. Justificativa: Muitos manipuladores com barba adotam comportamentos inseguros como coçar a barba frequentemente.
8.5.	A inclusão de que preferencialmente o manipulador não deva ter barba e bigode vai contra a RDC 216/2014. Além disso, a barba pode se contaminar com pigatos de saliva, o que aumenta a possibilidade de contaminação do alimento.
8.5	Na questão da barba, sugere-se que não seja menos restritiva que a Resolução RDC ANVISA 216/2004 item 4.6.6 "Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem".
8.5 : CFE EXPLICAÇÃO ANTERIOR A RETIRADA DO TERMO PREFERENCIALMENTE SEM BARBA E BIGODE, SUBSTITUÍDA POR " SEM BARBA E SEM BIGODE E CAVANHAQUE "	A JUSTIFICATIVA FOI APRESENTADA NO ITEM 6 DESTA CONSULTA
9. Adicionar item relacionado ao uso de produtos com data de validade. PVPS	Há item sobre produtos sem validade, mas com validade não.
9.2.	Sugestão de inclusão ao final do item: [...] bem como, os casos de não conformidades, a fim de estabelecer as providências necessárias; Justifica-se que há necessidade de haver registro sobre as não conformidades encontradas e as ações corretivas realizadas.
9.4	Quando na embalagem original, o produto não precisará ter informações sobre a validade após aberto?
9.5	Quando as matérias-primas e ingredientes são dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade o consumo deve ser pela ordem de entrada (PEPS) e pela avaliação sensorial do produto. Muitas vezes nas entregas pode-se receber produtos que seja necessário usar antes dos que já estão armazenados pela condição sensorial como acontece com os horti
9.5. Falta algo na frase, ex.: "para sua utilização". Considerar a avaliação sensorial do produto também. PEPS	Mais esclarecimento desse item.
9.9. Prateleiras laváveis para: prateleiras de material liso, impermeável, de fácil higienização. Seria interessante informar quais os espaços mínimo para adequada ventilação...	Lavável: não exclui por completo a madeira. DECRETO N.º 23430/74 - Capítulo III - SEÇÃO VII constam espaços mínimo para adequado armazenamento
10.2	Embalagens primárias das matérias-primas e ingredientes limpas antes da preparação dos alimentos e quando aplicável. Embalagens secundárias retiradas antes dos alimentos entrarem na área de manipulação. Não ter papelão e outras embalagens primárias com sujidades na área de manipulação
10.9	Sugere-se a retirada deste item, pois se o local possui registro junto à Secretaria de Agricultura, a área de manipulação destes produtos não será fiscalizado pela Secretaria de Saúde e se enquadrará como indústria de produtos de origem animal (vide item VI do artigo 23 da Portaria 656/2022), a fiscalização sob competência da VISA será apenas pela área do comércio (= Item 10.5 do Anexo I).
10.9. Sugestão de melhorar a forma da descrição.	Item um pouco confuso para quem não conhece muito o assunto.
10.10	Reaquecimento do alimento para manutenção a quente no mínimo 75°C, em todas as partes. Não está claro em que situação é aplicável este reaquecimento.
10.10. Descrever em qual/após etpa é este reaquecimento.	Muito vago, sujeito a diferentes interpretações.
10.15	alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração e não congelados novamente Quanto tempo de validade para o alimento descongelado em refrigeração?

10.15. Seria interessante colocar por quanto tempo esse alimento pode ser mantido sob refrigeração após descongelamento total do produto. e após esse período mantido sob refrigeração, como manter o alimento armazenado? tratamento térmico ou pré-preparo (o que seria permitido como pré-preparo?), resfriamento e armazenamento refrigerado ou congelado?	Armazenar o alimento descongelado de forma adequada após seu descongelamento. Na prática, nem sempre é utilizado todo o produto que foi descongelado.
10.18	Sugere-se acrescentar o sistema de distribuição "buffet" pois no sistema ala carte é inviável realizar amostras.
10.23 e 10.24	Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento. Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados Em caso de monitoramento automático de temperaturas através de equipamentos que monitoram 24 horas ao dia. Como seria esta verificação
10.28	"As frutas, prontas para o consumo, são embaladas, rotuladas e conservadas sob refrigeração". Esta rotulagem deve ser de acordo com a RDC 727/2022?
10.29	Sugiro manter a recomendação sobre os ovos crus "não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros"; e acrescentar para não lavar os ovos antes de armazenar (= Item 10.17 do Anexo I).
10.30	Mantém documentado o controle e a garantia dos alimentos preparados Quais seriam estes documentos de controle e garantia dos alimentos preparados?
10.30. Especificar o que seria o controle e a garantia dos alimentos preparados que devem ser documentados.	Muito vago o item.
12	Sugere-se incluir orientações sobre culinária internacional (sushi e similares): - O arroz recém preparado deverá ser misturado completamente ao tempero (formando o arroz temperado), de forma com que todas as partes do alimento fiquem totalmente acidificadas (pH menor ou igual a 4,5). - O arroz temperado, devidamente acidificado, poderá ser mantido em temperatura ambiente, devendo ser utilizado e consumido em até 24 horas. - A identificação do arroz preparado deve constar data e hora da produção e data e hora da validade. - O excedente de arroz temperado utilizado/manipulado no preparo de sushis deverá ser descartado. - Os estabelecimentos que optem por distribuir sushis em forma de buffet ou similares deverão, durante a exposição, manter os sushis em temperatura máxima de 15°C por no máximo 06 horas. - Excetuam-se os preparos que não contenham arroz na sua composição (como sashimis, ceviches, entre outros). Estes deverão ser mantidos sempre em temperatura igual ou inferior a 5°C - É proibida a reutilização de sobras de alimentos, seja qual for a forma de distribuição ao consumo. - Deverá haver controle diário de temperatura dos alimentos durante a exposição, com registros devidamente datados e rubricados, prevendo ações corretivas quando da ocorrência de desvio. - As esteiras utilizadas para a moldagem dos sushis devem ser revestidas com plástico filme, os quais devem ser trocados no máximo a cada 03 horas. - As esteiras devem obrigatoriamente ser higienizadas ao final do turno de trabalho.
12.1	Item 12.1 - Avaliar a redação... ou refeitório "do" mantidas ...
13.7. c	higienização do reservatório e análise de água. Justificativa: como passa a ser exigido a análise de água, é necessário o procedimento padrão para essa coleta.
14.1.	Sugestão que seja acrescentado: O documento que comprova a realização do curso de capacitação em boas práticas para manipulação de alimentos deve estar disponível no estabelecimento para consulta dos órgãos de fiscalização.
14.1	Qual a fundamentação para o curso ter 12h. Deveria ser "no mínimo". Este curso poderá ser on LINE? Não fica claro no texto.

14.1., 14.2.,14.3. e 14.4.	Ao ler estes itens, há possibilidade de interpretações diferentes, visto que não fica entendido se o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, responsável pelas atividades de manipulação e o responsável por todas as atividades do serviço de alimentação tratam de uma mesma pessoa.
14.5.	Há necessidade de prever na norma que, nos estabelecimentos com obrigatoriedade de RT, deve ser requerido documento emitido pelo seu respectivo Conselho Profissional que ateste a regularidade do estabelecimento e do RT.
15.2	Existem referências que recomendam a distância de 2 a 3 m ² : https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X22104692 Isolar e separar completamente não é viável a pequenos estabelecimentos
15.10.	Sugestão de adequação do texto - trocar de capacitar por promover capacitação "O responsável pela manipulação de alimentos deve promover a capacitação de seus manipuladores e não capacitar seus manipuladores em BP de alimentos preparados sem glúten."
15.13, 15.16 e 15.17	No item 15.13 precisa estar escrito sobre o laudo quando o estabelecimento fraciona os produtos. Temos muitos problemas com essa parte. A empresa compra uma saca de 25kg de temperos, por exemplo, e este tem laudo sem glúten e sem contaminação. Mas, ele fraciona em sacos menores, juntamente com outras matérias-primas que contém glúten, e envia o mesmo laudo do fornecedor da saca de 25kg. Isto está errado pois existe o risco de contaminação cruzada, principalmente porque geralmente, estes fornecedores fracionam diversos produtos, incluindo farinhas que contém glúten. Este fornecedor intermediário precisa ter laudo ou garantir de alguma forma que os produtos sem glúten não são fracionados no mesmo ambiente dos com glúten. Precisa-se cuidar muito os produtos à granel. Nos itens 15.16 e 15.17 isso pode estar bem descrito
16	Sugere-se a inclusão de maiores orientações acerca de máquinas de dispensação automática de alimentos (sucos, sorvete, refrigerante, café), como periodicidade de higienização, manutenção, local de instalação, proibição de envase de bebidas na ausência do cliente (se não possuir o registro no MAPA), ...
Diversos itens	3.23 Existência de manutenção periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados. (página 51) Especificar o período adequado, em quantidade mínima para revisão. 3.35 Existência de programa de manutenção periódica dos equipamentos e utensílios. (página 52) Especificar o período. 4.10 Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos. (página 52) Acrescentar “fora da área de manipulação”. 4.12 Panos de limpeza, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, higienizados frequentemente. (página 52) Ou devem ser trocados quando houver necessidade, acrescentar teto de uso (ex: por no máximo 2h). 7.1 Coletores de resíduos do estabelecimento mantidos limpos, de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, revestidos com sacos protetores, dotados de tampas acionados sem contato manual e em número suficiente, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos. (página 54) Mudança do termo coletores de resíduos para um termo mais acessível e de fácil compreensão (lixeira). 7.2 Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local limpo e fechado de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. (página 54) Os resíduos deveriam ser separados por gêneros (por exemplo, secos e úmidos) em locais específicos para este fim. 8.2 Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros dos exames admissionais e periódicos. (página 54) Especificar quais exames são obrigatórios. Necessário ter um registro de frequência de vermifugação para os manipuladores de alimentos. 8.4 Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, com mangas cobrindo a totalidade da roupa pessoal, calças compridas, calçados fechados, com proteção para cabelos e equipamentos de proteção individual - EPI, necessários às atividades desenvolvidas, exclusivos à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente. (página 54) Informar sobre o uso de jalecos para os manipuladores de alimentos. Para o uniforme, utilização de calças compridas de uso exclusivo para os manipuladores de alimentos (não podendo utilizar as suas vestimentas pessoais dentro do local de manipulação de alimentos).
Diversos itens (Continuação)	Continuação: 8.5 Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, cabelos protegidos, preferencialmente sem barba e bigode ou quando presentes, devidamente protegidos. (página 54) Acrescentar barbas protegidas em sua totalidade com máscaras específicas. 8.8 Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. (página 54) Cartazes revestidos ou impermeáveis e laváveis. 8.10 Manipuladores capacitados na admissão abordando no mínimo nos seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação, sendo mantidos os registros das capacitações. (página 55) Manipuladores devem ser capacitados na admissão. Capacitação de, no mínimo, 12 horas. 8.11 Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, mantidos os registros das capacitações. (página 55) Deve constar uma quantidade mínima de horas. 8.12 Capacitações comprovadas mediante documentação. (página 55) Certificação deve ser obrigatória.

Diversos itens	<p>9.5 Matérias-primas e ingredientes dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade observados a ordem de entrada. (página 55) Rotular por grupo alimentício, com a data de recebimento dos alimentos.</p> <p>10.1 Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. (página 56) Poderiam ser descritas as formas de evitar a contaminação cruzada.</p> <p>10.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para o pré-preparo ou preparação do alimento, por no máximo 30 minutos. (página 55) Acrescentar “devido a multiplicação de microrganismos deve-se manipular no máximo de 30 minutos”.</p> <p>10.4 Na preparação das conservas vegetais o líquido de cobertura contém quantidade de ácido necessária para garantir que o pH de equilíbrio no produto final alcance valor igual ou inferior a 4,5. (página 56) Deve ser supervisionado pelo responsável técnico.</p> <p>11.2 Quando se tratar do transporte de alimentos preparados de consumo imediato, a pedido do consumidor, fica dispensado do prazo de validade. (página 58) Constar “consumo imediato”</p> <p>12.8 Água dos recipientes para o enxague das colheres ou boleadores para sorvetes e similares, trocada no mínimo a cada 2h e sempre que necessário. (página 59) E ou realizar troca com fluxo intenso ou quando a água estiver turva.</p>
Diversos itens (Continuação)	<p>Continuação: 15.4 Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na produção, armazenamento e distribuição dos alimentos preparados sem glúten são exclusivos e de uso restrito. (página 61) Precisam ser identificados para tal.</p> <p>15.6 A área de produção dos alimentos preparados sem glúten tem lixeira exclusiva, para retirada dos resíduos. (página 61) Não é necessário ter lixeiras exclusivas para o descarte.</p> <p>15.7 Os panos de limpeza e esponjas para a higienização são de uso restrito e exclusivos das áreas de produção, armazenamento e distribuição de alimentos preparados sem glúten, de modo a evitar a contaminação cruzada por glúten. (página 61) Esponjas de cores diferentes ou formatos modificados.</p> <p>15.8 Os uniformes dos manipuladores de alimentos preparados sem glúten são de uso exclusivo das áreas de produção de alimentos preparados sem glúten e são guardados e lavados separadamente dos demais uniformes. (página 61) Uniformes identificados.</p> <p>15.10 O responsável pela manipulação dos alimentos capacita os seus manipuladores em boas práticas de alimentos preparados sem glúten, a fim de prevenir a contaminação cruzada na área de produção, armazenamento e distribuição. (página 61) E também sobre a doença celíaca e suas complicações e implicações caso não cumprimento das medidas. Capacitações em quais alimentos podem conter glúten e formas de contaminação e leitura de rótulos. O responsável também deve passar pela capacitação em outros tipos de contaminação, como talheres e pratos de materiais alternativos (biodegradáveis). O responsável pela manutenção deve estar capacitado e atualizado a respeito das implicações da contaminação da saúde da pessoa portadora de doenças autoimune.</p>
Sugestão geral e/ou sem mencionar especificamente a numeração de um item	<p>Sobre essa consulta publica:</p> <p>A Acelbra RS deixa registrado o aqui o nosso agradecimento ao apoio que os celíacos tem recebido da CEVS nas denúncias feitas sobre produtos industrializados com rotulagem mal feita ou que induz ao erro.</p> <p>E também nossa satisfação e contentamento em ver essa norma tão necessária ser pensada e publicada. Não existe precedente dessa norma em todo o Brasil. Esse gesto pioneiro beneficiará não só os celíacos gaúchos mas também os celíacos em todo o território nacional.</p> <p>Recomendamos o material da UFRGS sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos sem Glúten para subsidiar a elaboração desse norma.</p> <p>https://lume.ufrgs.br/handle/10183/258699</p>