



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**



## Portaria CVS-15, de 7.11.91

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F" do Decreto 26.048/86 e considerando:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

refrigeração: ao redor de 4º, não ultrapassando 6ºC;

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

aquecimento: acima de 65ºC;

congelamento: ao redor de (-18º) e nunca superior a (-15ºC).

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

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

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

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

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 60 dias contados a partir da data de sua publicação, ficando revogadas as Portarias CVS-6, de 06.06.91 e CVS-11, de 27.08.91.

## Tabela I

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo do produto:



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**



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