

DIÁRIO OFICIAL

Secretaria da Saúde

Porto Alegre, segunda-feira, 21 de junho de 2010

61

Secretária de Estado: ARITA BERGMANN
End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º Andar
Porto Alegre/RS - 90119-900

PORTARIAS

PORTARIA Nº.: 325/2010

Aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição do alimento preparado em Serviços de Alimentação e dá outras providências

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL no uso de suas atribuições e;

CONSIDERANDO a Res. RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e que pode ser complementada pelo órgão de Vigilância Estadual e Municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias nos Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos;

CONSIDERANDO a Gripe "A", ocasionada através do vírus H1N1 que é disseminada através do ar, das vias aéreas e do contato direto entre as pessoas contaminadas;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar procedimentos inerentes a exposição dos alimentos preparados nos serviços de alimentação visando à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade de complementar a Portaria Estadual nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar procedimentos de exposição do alimento preparado em Serviços de Alimentação, a fim de prevenir a disseminação do vírus H1N1, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes à saúde do manipulador de alimentos em Serviços de Alimentação.

Art. 3º - Aprovar normas inerentes aos cuidados com a Gripe "A" para proteger a população do vírus H1N1 em Serviços de Alimentação.

Art. 4º - Determinar à Vigilância Sanitária Estadual a supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Vigilância Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração sanitária, na forma da Lei 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Porto Alegre, 10 de junho de 2010.

ARITA BERGMANN
Secretária de Estado da Saúde

Porto Alegre, terça-feira, 22 de junho de 2010

187

Secretária de Estado: ARITA BERGMANN
End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º Andar
Porto Alegre/RS - 90119-900

PORTARIAS

ANEXO REFERENTE A PORTARIA 325/2010, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO Nº 115 DE 21 DE JUNHO DE 2010

Anexo

1. Alcance

1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias da exposição ao consumo do alimento preparado, visando à prevenção da Gripe "A" em serviços de alimentação.

1.2 Âmbito de aplicação

Esta Portaria aplica-se aos serviços de alimentação que expõem ao consumo alimentos preparados, de acordo com o item 1.2 da Resolução 216/04, e do item 1.2 da Portaria Estadual nº 78/09.

2. Definições

Álcool 70%: produto comercial ou preparado com álcool etílico diluído com água potável ou água destilada, destinado a ser utilizado somente na área de exposição do serviço de alimentação (Exemplo de preparação: 750mL de álcool etílico comercial - 92,8º INPM adicionado de 250mL de água).

Ambiente aceitável: Ambientes livres de contaminantes em concentrações potencialmente perigosas à saúde dos ocupantes ou que apresentem um mínimo de 80% dos ocupantes destes ambientes sem queixas ou sintomatologia de desconforto.

Anti-sepsia: Operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Protetor salivar: Anteparo disposto para evitar que partículas provenientes da saliva, espirro, tosse, fios de cabelo e demais objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado em balcões de distribuição.

Exposição ao Consumo do Alimento Preparado

1. A área de exposição, consumação ou refeitório deve ser ventilado e com circulação de ar capaz de garantir um ambiente aceitável, livre de contaminantes.

2. Quando utilizado equipamento de climatização ou ar condicionado na área de exposição, consumação ou refeitório deve ser adequado ao número de ocupantes por m² de área com aumento da renovação de ar.

3. A realização dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do equipamento de climatização ou ar condicionado, como troca de filtros e demais procedimentos devem ser realizados de acordo com a legislação específica.

4. O Serviço de Alimentação deve ser dotado de lavatório para os clientes, exclusivo para higiene de mãos, em lugares estratégicos e número suficiente, equipado com torneira preferencialmente com fechamento automático, sabonete bactericida e álcool 70% (em gel ou líquido) ou outro produto próprio para anti-sepsia de mãos que comprovadamente inative o vírus H1N1, toalha de papel não reciclado ou outro sistema adequado de secagem de mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.

5. O Serviço de Alimentação deve disponibilizar álcool 70%, em gel ou líquido, para serem utilizados pelos clientes, em lugares estratégicos e em quantidade suficiente, como na entrada dos estabelecimentos e antes do "Buffet".

6. O balcão de distribuição do alimento preparado deve ser equipado com protetor salivar, que pode ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.

7. Os utensílios utilizados na consumação do alimento preparado, como pratos, copos e talheres de uso coletivo devem ser desinfetados antes da utilização com álcool 70% líquido.

8. Os talheres, como garfos, facas e colheres, assim como outros utensílios utilizados na área de exposição, consumação ou refeitório do alimento preparado devem ser desinfetados antes do uso com álcool 70% líquido.

9. Para realização da desinfecção dos utensílios utilizados na área de exposição, consumação ou refeitório do alimento preparado deve ser utilizado um borrifador para auxiliar na aplicação do álcool 70% líquido.

10. Para os Serviços de Alimentação que manipulam alimentos preparados em "Buffet" ou similares, o conjunto de talheres após desinfecção deve ser embalado e exposto individualmente.

SAÚDE DO MANIPULADOR

1. Os manipuladores devem ser afastados quando apresentarem algum sintoma relacionado com gripe como tosse, espirro, coriza, dor de garganta e outros, a fim de não contaminar o alimento preparado.

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Os Serviços de Alimentação devem adotar medidas preventivas com relação à Gripe "A", como cartazes, com letras legíveis, em local de fácil visualização e em negrito, com os seguintes dizeres:

- O contágio da Gripe "A" é dado através do ar, por vias aéreas e através de contato direto com pessoas contaminadas;
- Antes de servir-se lave bem as mãos com água e sabonete. Em seguida, faça anti-sepsia com álcool 70%;
- Evite colocar as mãos nos olhos, boca e nariz e conversar sobre os alimentos;
- Ao tossir ou espirrar cubra o nariz e a boca com lenço descartável e higienize as mãos;