

PUBLICADO EM DOE 11/09/2008

Portaria CVS – 18 de 9-9-2008

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população,

resolve:

Art. 1º Aprovar alteração do item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 - Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS nº 06, de 10 de março de 1999, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos, passando a vigorar com a seguinte redação:

4 - Controle de Saúde dos Funcionários

O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos através de laudos médicos e laboratoriais estará de acordo com este Regulamento.

Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, distúrbios gastrointestinais (diarréia ou disenteria) agudos ou crônicos, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou orofaríngeas, com dentes destruídos por cáries e periodontites (inflamações que acometem gengivas e ossos de suporte dos dentes). O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

Deve-se enfatizar que, o que garante a segurança do produto são os procedimentos adequados pertinentes aos itens 15 a 26 deste regulamento.

16 - Higiene ambiental

Os produtos ou agentes usados nos procedimentos de limpeza e sanitização devem ser inócuos e adequados conforme as condições de uso, evitando a contaminação dos alimentos, por exemplo, por fragmentos de metal, resíduos e substâncias químicas.

A higienização do local, equipamentos e utensílios são de suma importância, porém além desta rotina deve-ser também:

Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;

Seguir um programa de controle integrado de pragas.

16.3 - Não é permitido nos procedimentos de higiene:

Varrer a seco nas áreas de manipulação;

Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

Reaproveitamento de vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;

Usar, na área de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário, em especial o item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, o item 16 - Higiene Ambiental e o subitem 16.3 da Portaria CVS nº 06, de 10 de março de 1999.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação