



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

NORMAS PARA FORNECIMENTO ALIMENTOS - CAMPI DA UFVJM

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. O fornecimento de alimentos nas áreas dos Campi da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri obedecerá ao disposto nestas diretrizes, no que concerne às condições higiênico-sanitárias e legislação vigente e será autorizado mediante seleção pública que envolverá as etapas a seguir:

1.1.1. Designação da Comissão Técnica de Avaliação dos Requerimentos dos Termos de Permissão de Uso dos Espaços;

1.1.2. Divulgação do Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados na obtenção do Termo de Permissão de Uso;

1.1.3. Preenchimento, pelo interessado, do Formulário para o Requerimento do Termo de Permissão de Uso.

1.2. Os interessados no fornecimento de alimentos deverão atender, além das diretrizes contidas no documento, às especificações técnicas estabelecidas pelas normas abaixo indicadas, no que seja compatível e eventual legislação superveniente:

1.2.1. Legislações Municipais que dispõem sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua;

1.2.2. Exigências da ANVISA quanto a higienização das instalações e equipamentos bem como pela aquisição, estocagem, preparo, acondicionamento dos alimentos/preparações a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

2. DA ESTRUTURA FÍSICA E DE PESSOAL

2.1. A estrutura física a ser montada deve permitir a correta distribuição dos equipamentos de refrigeração (para as categorias que os possuem), mantendo-os afastados das fontes de calor.

2.2. Os produtos a serem comercializados e os equipamentos de refrigeração devem ser protegidos da incidência de raios solares e aproximação de vetores e demais animais sinantrópicos.

2.3. O quadro de pessoal deverá ser qualificado e em número suficiente para o bom desempenho das atividades, cabendo ao Permissionário efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

2.4. Todos(as) funcionários deverão estar identificados(as) com crachá da empresa (contendo nome e função).

2.5. Deverá ser observada a RDC 216/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3. DOS EQUIPAMENTOS

3.1. Todos os equipamentos utilizados para refrigeração, freezers e balcões térmicos devem estar em bom estado de conservação e higiene.

3.2. O número de equipamentos deve ser suficiente para armazenar adequadamente todos os produtos perecíveis e devem possuir:

3.2.1. compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;

3.2.2. revestimento de material sanitário liso, resistente, impermeável, atóxico, de coloração clara

e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;

3.2.3. proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação, em toda a área utilizada para armazenar, preparar e servir os alimentos;

3.2.4. isolamento térmico no caso de comercialização e fornecimento de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;

3.2.5. preferencialmente fogareiros elétricos, sendo tolerado queimador a gás. Fica vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão;

3.2.6. equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;

3.2.7. equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;

3.2.8. possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos, roedores e demais sinantrópicos;

3.2.9. os utensílios utilizados na confecção e manipulação do alimento (garfos, pegadores, tábuas de corte, colheres etc.) devem ser de material sanitário, atóxico;

3.2.10. não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira (inclusive partes, tábuas e outros);

3.2.11. as mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes e feitas de material sanitário, liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação;

3.2.12. possuir reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;

3.2.13. possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de resíduos, providos de tampo acionável com os pés;

3.2.14. deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos, roedores e demais animais sinantrópicos.

3.3. A base de operações deve possuir:

3.3.1. todas as facilidades para a completa higienização dos equipamentos, móveis, utensílios e demais materiais utilizados;

3.3.2. local adequado para guarda dos equipamentos, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

3.3.3. local adequado para conservação de matérias primas, embalagens, pré preparo, preparo, acondicionamento e armazenamento dos alimentos, utilizando revestimentos de superfícies com material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores;

3.3.4. pia com água corrente potável. Em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;

3.3.5. destino adequado dos resíduos, conforme código sanitário vigente;

3.3.6. a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas às exigências deste capítulo.

3.4. Os equipamentos destinados ao comércio de lanches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada às suas características:

3.4.1. alimentos frios: temperatura adequada de até 10° C;

3.4.2. recheio quente: temperatura mínima de 65° C;

- 3.4.3. os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos a no máximo 180°C;
- 3.4.4. a reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais como cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, sujidades, entre outras;
- 3.4.5. o descarte do óleo utilizado deve ser realizado seguindo as orientações estabelecidas pela Diretoria de Administração do Campus.
- 3.5. Os equipamentos destinados ao comércio de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.
- 3.6. Em todos os equipamentos que disponham de água corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas.
- 3.7. Deve-se evitar manter equipamento ou mobiliário em desuso no interior dos espaços, para evitar abrigo de pragas.
- 3.8. Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gêneros alimentícios, ficando vedado, nos equipamentos móveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.
- 3.9. No exercício do comércio ambulante fica permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tableiros, etc., de forma individual ou nos equipamentos aprovados.
- 3.10. No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem final do produto, no caso de sanduíche e congêneres.

4. DOS ALIMENTOS OFERTADOS

- 4.1. Poderão ser comercializados alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para o consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis, desde que atendam a legislação específica vigente.
- 4.2. Os alimentos fornecidos deverão estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.
- 4.3. Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.
- 4.4. Os alimentos preparados, colocados em estufa e não vendidos, não poderão ser reutilizados em nenhuma hipótese. A vitrine deverá manter os alimentos que estiverem no seu interior acima de 60°C, nunca desligada com alimentos no seu interior.
- 4.5. Os alimentos armazenados em refrigeradores ou freezers deverão estar etiquetados com nome do produto, data de preparo e data de validade. Deverão ser mantidos em temperaturas ideais de refrigeração e congelamento para cada tipo de alimento ou produto.

| Produtos Congelados* | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Temperatura Recomendada | Prazo de Validade (dias) |
| 0° a - 5°C | 10 |
| - 6° a - 10°C | 20 |
| -11° a - 18°C | 30 |
| Abaixo -18°C | 90 |

- 4.6. Todos os alimentos prontos para a venda devem ficar armazenados sob aquecimento ou refrigeração.

Critérios Específicos de Temperaturas e Tempo*

| ETAPAS | TEMPERATURA | TEMPO |
|--|--------------------|----------------|
| Distribuição de alimentos quentes | Mínimo 60º C | Máximo 6 horas |
| Distribuição de alimentos refrigerados | Máximo 10º C | Máximo 4 horas |

| | | |
|--|--------------|--------------------------|
| Sobremesas refrigeradas (armazenamento) | Máximo 4º C | 72 horas |
| Sobremesas congeladas | Máximo 0º C | Indicado pelo fabricante |
| Sucos e polpas resfriados | Máximo 10º C | Indicado pelo fabricante |

4.7. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias, e em consonância às normas legais que regulamentam a atividade.

4.8. Os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro no órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados. Não é permitida a venda ao consumidor de produto fracionado.

4.9. As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

4.10. Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 60°C, por no máximo 6 horas.

4.11. Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.

4.12. As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes.

4.13. Fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer tipo e em qualquer que seja a sua forma ou apresentação.

4.14. Os alimentos semi preparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 5°C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipiente isotérmico, provido do gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado).

4.15. Quando do pré-preparo e preparo dos alimentos, deverão ser observados as seguintes recomendações:

4.15.1. Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados e certificados pelas autoridades competentes, etc.);

4.15.2. Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição no menor espaço de tempo possível;

4.15.3. Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

4.15.4. Orientar sempre o uso de luvas e pegadores na manipulação de alimentos prontos;

4.15.5. Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;

4.15.6. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados com acionamento por pedal. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

4.16. A UFJM poderá realizar a qualquer momento análises microbiológicas e físico-químicas nas dependências e nos produtos comercializados pela Permissionária.

**Referências- Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.*

- Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

- Silva Junior, Eneo Alves Da. Manual de Controle Higiênico Sanitário. São Paulo: Editora Varela, 2014.

5. DO TRANSPORTE, EMBALAGEM E MANUSEIO DE ALIMENTOS

5.1. O transporte dos produtos previstos nesta norma deve atender os preceitos constantes na Portaria CVS – nº 5/2013, referente a transporte de alimentos para consumo humano.

5.2. Os alimentos semi preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

5.3. Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, dentre outros.

5.4. É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra animais sinantrópicos e particulados.

5.5. Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado, rotulados, com o respectivo comprovante de origem e validade.

5.6. O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

5.7. Produtos como condimentos, molhos e temperos, adicionais ou optativos, para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachês individuais, sendo vedada a utilização de dispensadores de uso repetido (bisnagas).

5.8. O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao oferecimento dos serviços deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente, por conta e risco do Permissionário, respeitando os seguintes critérios de entrega dos produtos:

5.8.1. data de validade e fabricação em consonância com a legislação sanitária vigente;

5.8.2. apresentar características organolépticas (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e sinestesia) típicas de cada produto contratado;

5.8.3. as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los;

5.8.4. os meios de transporte destinados aos alimentos de consumo humano, refrigerados ou não, devem estar em boas condições de higiene e conservação garantindo a integridade e a qualidade do mesmo a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

5.8.5. não é permitido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, com outros alimentos e substâncias ou produtos alheios, tais como produtos não alimentícios que possam contaminá-los ou corrompê-los;

5.8.6. a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

5.8.7. nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

5.8.8. os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, observando-se as condições adequadas de temperatura.

6. DOS MANIPULADORES DE ALIMENTO

6.1. Os manipuladores de alimentos não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

6.2. Todos devem usar uniformes (preferencialmente de cores claras) compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo, guarda-pó ou avental, mantidos fechados, limpos e em condições de uso, máscara para aqueles que fazem uso de barba, calças compridas e sapatos totalmente fechados e antiderrapantes.

6.3. Os funcionários devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

6.3.1. unhas limpas e curtas, sem esmalte ou base;

6.3.2. cabelos totalmente contidos e cobertos por toucas ou redes;

6.3.3. barba e bigode feitos ou aparados;

6.3.4. não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes, assoar o nariz

enquanto estiver lidando com alimentos;

6.3.5. o manipulador de alimentos não deve tocar a boca, o nariz e os cabelos;

6.3.6. as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro) e sempre que mudar de atividade ou procedimento;

6.3.7. não utilizar colar, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing ou qualquer adorno que possa representar risco de contaminação para os alimentos ou de acidentes;

6.3.8. é vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

6.4. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da norma regulamentadora vigente, por integrar um conjunto mais amplo de iniciativas no campo da saúde dos trabalhadores, conforme previsto na legislação correspondente.

6.5. Os comerciantes e auxiliares devem cuidar da produção, do recebimento da matéria-prima, do armazenamento, da embalagem e do produto final, bem como nos procedimentos de higienização.

6.6. Devem manter-se continuamente atualizados, segundo as boas práticas de fabricação/manipulação e procedimentos operacionais padronizados dos produtos que comercializam através de treinamentos e outros programas de orientação.

7. DA HIGIENE AMBIENTAL

7.1. Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios. Para tanto, deverá atender às especificações estabelecidas nas legislações pertinentes de boas práticas para serviços de alimentação.

7.2. É proibido varrer a seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras. Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.

7.3. Manter o chão e mesas sempre limpos, sendo de responsabilidade do Permissionário realizar o recolhimento constante de pratos, xícaras, talheres e outros utensílios utilizados pelos usuários.

7.4. Lavar os panos de chão, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos àqueles que se encontrarem desgastados.

7.5. As esponjas não podem ser mantidas dentro de recipientes contendo água, restos de alimentos e resíduos de detergentes, pois podem favorecer a multiplicação de micro-organismos causadores de doenças. Como um efetivo processo de descontaminação deve-se imergir as esponjas, após o uso, em água fervente por 5 minutos.

7.6. Adquirir produtos de limpeza de fornecedores idôneos os produtos utilizados na higienização, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, RDC nº 216 de 15/09/04, ambas do Ministério da Saúde e IN nº. 01, de 19/01/2010 do MPOG;

7.7. É vedado o uso de produtos de preparo caseiro ou artesanal.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Estas diretrizes poderão ser modificadas para atendimento a alterações nas legislações Municipais, Estaduais ou Federais, devendo os permissionários se adequar mediante comunicação prévia de 90 dias.

Helen Cristina Soares e Soares - SIAPE: 3087730

Nutricionista/UFVJM

Equipe de Planejamento

PORTARIA/PROPLAN Nº 02, DE 16 DE JANEIRO DE 2024

PROPLAN/UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Helen Cristina Soares e Soares, Servidor (a)**, em 04/06/2024, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lucas Ethiene da Silva Moreira, Chefe de Divisão**, em 14/06/2024, às 15:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Luiz Santos Eugênio, Servidor (a)**, em 14/06/2024, às 16:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rosalina Alves Prates, Servidor (a)**, em 14/06/2024, às 16:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Kátia Aparecida De Almeida, Servidor (a)**, em 17/06/2024, às 14:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1424037** e o código CRC **332A0155**.
