



DIÁRIO OFICIAL PORTO ALEGRE

Órgão de divulgação do Município - Ano XXI - Edição 5326 - Quarta-feira, 24 de agosto de 2016
Divulgação: Quarta-feira, 24 de agosto de 2016 Publicação: Quinta-feira, 25 de agosto de 2016

DOCUMENTOS OFICIAIS

Documentos Oficiais

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Protocolo: 169534 ----> Editor: ROBERTA.VIEIRA

PORTARIA 1109, DE 23 AGOSTO DE 2016

Aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de sushis e sashimis no Município de Porto Alegre.

O Secretário Municipal da Saúde, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I e II do parágrafo único do art. 87 da Constituição, e
Considerando a Lei nº 8.080, de 19 de setembro 1990, a qual dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências;
Considerando o Decreto Estadual 23.430 de 24 de outubro de 1974 que regulamenta sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;
Considerando a RDC 216/2004 a qual Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
Considerando o Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011, que regulamenta a Lei nº 8.080/90;
Considerando a Portaria 78/09 da Secretaria Estadual da Saúde, a qual aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências;
Considerando a Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, a qual configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências;
Considerando o crescente número de estabelecimentos especializados em culinária japonesa no Município;
Considerando o elevado risco sanitário acerca de alimentos que são consumidos crus, que não

sofrem processo de cocção prévia ao consumo, e que exigem controles sanitários específicos e rigorosos quanto a aplicação das boas práticas de produção, preparo e comercialização; Considerando a complexidade e a peculiaridade inerente ao processo de produção e preparação de sushis e sashimis e demais itens da culinária japonesa, envolvendo pontos críticos de controle que não são regulamentados pela legislação sanitária nacional, estadual e municipal vigente;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar as exigências mínimas necessárias para a produção, preparação e comercialização de sushis, sashimis e demais itens da culinária japonesa, quando aplicável, no Município de Porto Alegre.

Parágrafo primeiro: Todo estabelecimento que produza, manipule, comercialize sushis e sashimis deverá, além de seguir todos os requisitos higiênico-sanitários já constantes na legislação vigente, seguir as determinações específicas desta portaria.

Art. 2º O pescado oriundo de captura em alto mar, destinado ao consumo cru ou cozido parcialmente, deverá, em alguma de suas etapas de produção e processamento na indústria de pescado, a fim de eliminar possíveis parasitas, ser submetido a processo de congelamento conforme uma das seguintes técnicas: -20°C, por no mínimo 24 horas, ou -35°C, por no mínimo 15 horas. Tal procedimento deverá ser comprovado, através de documentos, pela indústria de pescado. Esta documentação deverá ser exigida pelos estabelecimentos alvo desta portaria, no momento do recebimento do pescado.

Parágrafo único: O pescado a que se refere este artigo deverá ser recebido, pelos serviços de alimentação, na forma congelada, ou seja, em temperatura igual ou inferior a -18°C ou conforme especificações de sua rotulagem.

Art. 3º O pescado oriundo de cativeiro (peixe de cultivo, o qual possui risco desprezível para parasitas), destinado ao consumo cru ou cozido parcialmente poderá ser recebido e armazenado na forma refrigerada, com temperatura igual ou inferior a 3°C, desde que haja comprovação documental deste tipo de cultivo. O pescado recebido resfriado não poderá ser congelado.

Parágrafo único: Os documentos comprobatórios deverão estar à disposição da autoridade sanitária, para fins de fiscalização.

Art. 4º 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).

Art. 5º O arroz temperado deverá ser utilizado e consumido em até 24 horas.

Parágrafo único: o excedente de arroz temperado utilizado/manipulado no preparo de sushis deverá ser descartado.

Art. 6º Toda receita de arroz temperado, devidamente padronizada e documentada, para fins de comprovação do limite crítico de pH, deverá ter uma amostra submetida a análise laboratorial de pH, o qual deverá ter o pH menor ou igual a 4,5.

Parágrafo 1º: Havendo troca ou mudança na receita padrão do arroz temperado, uma nova análise laboratorial deverá ser realizada.

Parágrafo 2º: O laudo laboratorial deverá estar à disposição, no estabelecimento, para fins de verificação da Autoridade Sanitária.

Art. 7º O pH do arroz temperado deverá ser monitorado a cada preparação, com registros de cada monitoramento, devidamente datados, rubricados, verificados, prevendo ações corretivas quando da ocorrência de desvios, não podendo ultrapassar o limite crítico de 4,5.

Art. 8º O arroz temperado, armazenado no estabelecimento, que apresentar pH inadequado, deverá ser descartado.

Art. 9º Todos os tipos de sushis e sashimis produzidos e que se apresentem prontos para o consumo, armazenado em refrigeração, aguardando para serem expostos ao consumo, deverão ser mantidos abaixo de 5°C, imediatamente antes de sua exposição, devendo haver registros de cada monitoramento, devidamente datados, rubricados, verificados, prevendo ações corretivas quando da ocorrência de desvios.

Art. 10º Os filés de peixes crus utilizados na preparação de sushis e sashimis, mantidos refrigerados (dentro de netabacos, vitrine refrigerada, balcão refrigerado, make table ou similares) deverão ser armazenados abaixo de 5°C, devendo haver registros de cada monitoramento, devidamente datados, rubricados, verificados, prevendo ações corretivas quando da ocorrência de desvios.

Art. 11º Os estabelecimentos que trabalham com exposição/distribuição de sushis e sashimis em forma de buffet ou similares deverão dispor de equipamento refrigerado para exposição dos alimentos ao consumo, mantendo os alimentos em temperatura de refrigeração

comprovadamente segura.

Parágrafo primeiro: Os estabelecimentos que optem em comprovar temperatura de refrigeração na exposição de sushis e sashimis ao consumo, deverão apresentar comprovação, devidamente documentada e embasada cientificamente, conforme seu processo produtivo específico, para apreciação e aceite da autoridade sanitária.

Parágrafo segundo: Os estabelecimentos deverão dispor de equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

Parágrafo terceiro: É proibida a reutilização de sobras de sushis e sashimis, seja qual for a forma de distribuição ao consumo.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO RITTER, Secretário Municipal de Saúde.

ANEXO I - PORTARIA 1109/2016

1.ALCANCE

1.1.Objetivo: Aprovar os requisitos mínimos necessários para a produção, preparação e comercialização de sushis, sashimis e demais itens da culinária japonesa no Município de Porto Alegre.

1.2.Âmbito de Aplicação: A presente portaria se aplica a todos os serviços de alimentação e indústrias que produzam, preparam, distribuam e comercializam sushis e sashimis no Município de Porto Alegre.

2.DEFINIÇÕES

Para efeito desta Portaria consideram-se as seguintes definições:

2.1.Sobras:alimentos prontos que foram distribuídos para consumo, sob qualquer forma.

2.2.Sushi: é uma preparação pronta para consumo, típico da culinária japonesa, e é caracterizada pela união do arroz temperado e de outros ingredientes como gengibre, raiz forte, vegetais, pescados, frutas, entre outros.

2.3.Sashimi: é uma preparação pronta para consumo, típico da culinária japonesa, e é caracterizado como sendo fatias de pescado cru. No caso de polvos e lulas, suas fatias podem ou não ser cozidas ou defumadas.

2.4.Arroz temperado: também chamado por sushi-meshi ou shari, consiste na mistura do arroz característico e apropriado para confecção de sushi e o tempero.

2.5.Tempero: consiste na mistura de sal, açúcar e vinagre de arroz em proporção tal qual garanta pH igual ou menor a 4,5. Ocasionalmente, pode ser acompanhado de alga, saquê, suco de laranja e outros ingredientes.

2.6.Pescado oriundo de cativeiro: é o pescado proveniente de sistemas de cultivo, alimentado com ração específica e certificada, com ambiente controlado e manejos nutricionais e sanitários que garantam sua inocuidade e qualidade.

2.7.Pescado oriundo de captura em alto mar: é o pescado extraído diretamente da natureza através da pesca regulada, respeitando a época e local de pesca correta e demais leis vigentes.

2.8.Potencial Hidrogeniônico(pH): consiste em uma escala logarítmica que mede o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de uma determinada solução.

2.9.Netabako: balcão expositor refrigerado, com capacidade de conservar os alimentos utilizados durante a confecção dos sushis e sashimis.

2.10.Make table:equipamento refrigerado, composto por pista fria e cubas para acondicionamento dos alimentos, com capacidade de conservar os alimentos utilizados durante a confecção dos sushis e sashimis.

2.11.Buffer:é uma forma de distribuição de alimentos prontos para o consumo aos consumidores. De maneira geral a comida é exposta em uma ou mais mesas ou equipamentos com temperatura controlada, para que o consumidor se sirva sozinho.

EXPEDIENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE

Diário Oficial Eletrônico de Porto Alegre

Órgão de Divulgação Oficial do Município

Instituído pela Lei nº 11.029 de 3 de janeiro de 2011

www.portoalegre.rs.gov.br/dopa

PREFEITO MUNICIPAL: José Fortunati

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO: Paulo Roberto Guimarães

GERENTE DO DIÁRIO OFICIAL: Jornalista Flávio Valente de Oliveira

EDITORES: Ana Paula Witt Mosená, Angela Scarparo, Roberta Tolfo Vieira

ACERVO: Paulo Colbert Rosa Kerche - Fone: 3289-1230

ENDEREÇO: Rua Siqueira Campos, 1300, 7º andar, Porto Alegre, RS, CEP 90010-907

E-MAIL: diariooficial@sma.prefpoa.com.br - Fones: 3289-1231 e 3289-1248