

## **PORTARIA 1.120/2015**

**Dispõe sobre a obrigatoriedade de participação em Cursos de Capacitação em Boas Práticas para proprietários, responsáveis técnicos e pela manipulação de alimentos em estabelecimentos que manipulem, produzam, fracionem, armazenem, distribuam e comercializem alimentos, aprova as normas para homologação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação e dá outras providências.**

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 19/09/1990, que 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 nº 7.508, de 28/06/2011, que regulamenta a Lei nº 8.080/90; Considerando o Decreto Estadual 23.430 de 24/10/1974 que regulamenta sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública; Considerando a Portaria Estadual nº 078 (Secretaria Estadual de Saúde), de 30/01/09; Considerando a Lei Federal nº 6.437, de 20/08/77 Artigo 10 incisos XXIX, XXV e XXVI; Considerando a Lei Complementar Municipal 395, de 26/12/1996, a qual institui o Código Municipal de Saúde do município de Porto Alegre e dá outras providências; Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária 216 de 15/09/2004; Considerando a Portaria Serviço de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde 1.428 de 26/11/1993;

### **RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar a obrigatoriedade de todo o estabelecimento comercial, pessoa física ou jurídica, que manipular, produzir, fracionar, armazenar, transformar, distribuir e/ou comercializar alimentos deverá apresentar cópia do comprovante de participação do responsável pela manipulação dos alimentos em Curso de Capacitação em Boas Práticas, quando da solicitação inicial ou renovação de alvará ou licença sanitária.

Art. 2º Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação no Município de Porto Alegre, constante no Anexo I.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.

Art. 4º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6.437, de 20/08/1977 e Lei Complementar Municipal 395, de 26/12/1996 (Código Municipal de Saúde do município de Porto Alegre), sujeitando o infrator às penalidades previstas nesses dispositivos legais.

Art. 5º - Fica revogada a Portaria municipal nº 960, de 04/02/2011.

Art. 6º - Esta portaria entra em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

**ANEXO I - PORTARIA 1.120/2015 REGULAMENTAÇÃO DO CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

1. As Instituições de Ensino interessadas em ministrar o Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação devem submeter à apreciação da Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS) da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre, um projeto de curso contendo os seguintes itens:

- Nome da Instituição de Ensino;
- Carga horária;
- Público-alvo;
- Conteúdo Programático;
- Material didático na íntegra;
- Ministrantes e suas qualificações.

2. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesesseis) horas e ministrado por Instituição de Ensino de graduação ou nível técnico registrada no órgão competente.

3. A homologação dar-se-á mediante documento emitido pela Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS) da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre à Instituição de Ensino de graduação ou nível técnico, devendo estar de acordo com todos os itens desta Portaria.

4. A Instituição de Ensino de graduação ou nível técnico deverá solicitar a cada três anos a renovação da homologação do Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A Instituição de Ensino de graduação ou de nível técnico somente poderá ministrar os Cursos de Capacitação através dos ministrantes aprovados pela Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS) da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre.

5. Os Cursos de Capacitação homologados poderão ser acompanhados pela Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS) da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre, durante a sua execução, sem ônus para o município.

6. O(s) ministrante(s) deve(m) ter curso superior completo e comprovar especialidade na área de segurança de alimentos ou experiência teórico-prática.

7. Entende-se por experiência teórico-prática atividades desenvolvidas como consultoria, auditoria, vínculo empregatício, visitas técnicas periódicas relacionadas à área de qualidade e segurança de alimentos.

8. A especialidade e a experiência serão consideradas desde que devidamente comprovadas por Curriculum vitae documentado.

9. Os participantes do Curso de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação devem submeter-se a uma avaliação, registrada e comprovada, sobre todos os temas abordados, devendo o mesmo obter a nota mínima de 6,0 (ou 60% de aproveitamento) para receber o certificado de capacitação no curso e frequência mínima de 75%.

10. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação poderá ser ministrado pela Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS) da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre ou outro órgão público caso tenha interesse, mediante homologação da Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS).

11. Os cursos de capacitação em boas práticas para os serviços de alimentação deverão fornecer certificados ou atestados de capacitação contendo o nome da Instituição, carga horária, data de realização do curso e conteúdo programático.

**ANEXO II - PORTARIA 1.120/2015 REGULAMENTAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO  
MÍNIMO PARA REALIZAÇÃO DO CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA OS  
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

O Curso de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação deverá abordar no mínimo os seguintes temas:

1. Contaminantes Alimentares e riscos associados;
2. Doenças Transmitidas por Alimentos;
3. Manipuladores (hábitos e cuidados higiênico-sanitários);
4. Manipulação, Conservação, Armazenamento e Exposição de Alimentos;
5. Documentação e registros;
6. Controle Integrado de Pragas;
7. Estrutura Física das Áreas de Manipulação, Produção e armazenamento;
8. Utensílios e Equipamentos das Áreas de Manipulação, Produção e armazenamento;
9. Higienização Ambiental;
10. Transporte de Produtos Perecíveis e Não-Perecíveis;
11. Potabilidade da água.

**ANEXO III - PORTARIA 1.120/2015 REGULAMENTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS INERENTES AO  
RESPONSÁVEL PELAS ATIVIDADES DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS PARA SERVIÇOS DE  
ALIMENTAÇÃO:**

1. Cada estabelecimento deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos que acompanhe diariamente as atividades, submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme anexo II da Portaria XX.
2. A critério da Vigilância Sanitária, considerando o risco e complexidade das atividades do estabelecimento, poderá ser exigido que mais de um funcionário seja submetido ao curso de capacitação em boas práticas para os serviços de alimentação.
3. Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
4. Os estabelecimentos devem dispor do documento comprobatório de capacitação do responsável pelas atividades de manipulação, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.
5. O responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se anualmente em segurança de alimentos, devendo ser comprovado mediante documentação disponível à autoridade sanitária.

Porto Alegre, 22 de setembro de 2015.

FERNANDO RITTER, Secretário Municipal de Saúde.