



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PORTO VELHO

DECRETO Nº. 11.768 DE 26 DE AGOSTO DE 2010.

“Regulamenta os artigos 10, 22 e 23 da Lei nº 1.562, de 29 de dezembro de 2003, que trata do transporte e distribuição de alimentos para consumo humano, e dá outras providências.”

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO, usando da atribuição que lhe é conferida no inciso IV do art. 87 da Lei Orgânica do Município de Porto Velho,

CONSIDERANDO a necessidade de disciplinar o transporte de alimentos, perecíveis e não perecíveis, no Município de Porto Velho,

CONSIDERANDO que a segurança e qualidade alimentar são bases fundamentais para a saúde individual e coletiva, sendo dever do Poder Público seu controle e fiscalização e que sua falta compromete a saúde pública,

RESOLVE:

Art. 1º. Regulamentar os artigos 10, 22 e 23 da Lei nº 1.562, de 29 de dezembro de 2003 - Código de Defesa Sanitária, que trata do transporte e distribuição de alimentos perecíveis e não perecíveis no Município de Porto Velho.

Art. 2º. Para os efeitos deste Decreto, considera-se:

I – Transporte aberto: o realizado em veículo com carroceria aberta, sem proteção, destinado ao transporte de bebidas e similares;

II – Transporte aberto com proteção: o realizado em veículo aberto protegido com lona, plástico ou congêneres, destinados ao transporte de alimentos enlatados ou de sacarias, acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas e similares;

III – Transporte fechado: o realizado em veículo fechado (baú, contêiner, carretas e similares) à temperatura ambiente, destinado ao transporte de alimentos que não necessitam de qualquer tipo de refrigeração, como os produtos de panificação, produtos cárneos salgados, curados ou defumados, pescados defumados e congêneres;

IV – Transporte fechado isotérmico: o realizado em veículo dotado de revestimento isotérmico, destinado ao transporte de produtos de panificação e confeitaria e congêneres, refeições prontas para consumo, que não necessitem de refrigeração;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

V – Transporte fechado refrigerado, resfriado ou frigorificado: o realizado em veículo isotérmico, dotado de equipamento de refrigeração, destinado ao transporte de carnes, peixes, crustáceos, aves e derivados, todos os produtos lácteos, sucos naturais, creme vegetal, margarina, alimentos congelados, sorvetes, gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação e refeições prontas para consumo e similares.

Art. 3º. Na realização do transporte e distribuição de alimentos perecíveis e não perecíveis fica proibido:

I - manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos juntos com substâncias químicas, produtos tóxicos, perigosos, ou susceptíveis de contaminação ou alteração de características organolépticas do alimento, ou ainda, rompimento de suas embalagens;

II- o transporte de pessoas e animais juntamente com alimentos;

III- o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus, com os alimentos prontos para o consumo, e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar perigo de contaminação para os demais;

IV- o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados e livres de qualquer fonte de contaminação.

Art. 4º. Os veículos descritos no artigo 2º deste Decreto devem garantir a integridade e a qualidade dos produtos, impedindo a perda do seu valor nutritivo, a contaminação e a deterioração dos mesmos, obedecendo às especificações de temperatura do fabricante e ainda:

I - a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

II-devem constar, nas portas, de forma visível, as seguintes informações:

a) nome e telefone da empresa transportadora nas portas dianteiras do veículo, no lado do motorista e do passageiro;

b) a frase: “Transporte de Alimentos”, seguida da palavra “perecível”, quando for o caso, em tamanho proporcional as laterais do baú.

Art. 5º. Os veículos de transporte ou de prestação de serviços deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

§1º. A limpeza do compartimento de carga dos veículos deverá atender aos seguintes requisitos:

I - não causar dano aos produtos e ser eficiente em relação às características estruturais do compartimento de carga;

II - ser realizada com água potável, quando se tratar de resíduos gordurosos, mediante a utilização de detergente neutro.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

§ 2º. A desinfecção do compartimento de carga deverá ser realizada após sua limpeza, utilizando-se, dentre as técnicas listadas a seguir, a mais adequada às especificidades estruturais de seus componentes:

I - com água aquecida a não menos de 80° C (oitenta graus centígrados), por contato ou imersão de seus componentes destacáveis, durante 5 (cinco) minutos;

II - com vapor a temperatura não inferior a 96° C (noventa e seis graus centígrados), por meio de mangueiras durante 2 (dois) ou 3 (três) minutos, e mais próximo da superfície de contato;

III - com produtos químicos, registrados no Ministério da Saúde, utilizados de acordo com as instruções do fabricante, de modo a não deixar resíduos e odores que possam ser incorporados aos alimentos;

§3º. O compartimento do veículo utilizado para o transporte de produtos alimentícios deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico, lavável e possuir:

I - dispositivos de segurança que impeçam que os alimentos e os resíduos sólidos e líquidos sejam derramados nas vias públicas durante o transporte;

II - prateleiras e estrados removíveis para a deposição de alimentos que, por suas características, assim o exigirem;

III - materiais utilizados para proteção e afixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) composta por materiais que não constituam fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados da mesma forma como definido no § 2º deste artigo;

IV - as embalagens não devem ser pisoteadas, nem servir de assento quando do carregamento das mercadorias;

V - os estrados, se utilizados, devem ser de material impermeável, secos, limpos e isentos de odores e infestações.

Art. 6º. A carga e a descarga devem ser executadas em local protegido de chuva, de forma a não acarretar dano ao produto ou à matéria prima alimentar.

Art. 7º. Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículos fechados e, respeitada a sua classificação, sob as seguintes condições:

I - refrigerados: na faixa de 6° C (seis graus centígrados);

II - resfriados: entre 4° C (quatro graus centígrados) e 10° C (dez graus centígrados), ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

III - aquecidos: acima de 65° C (sessenta e cinco graus centígrados);



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

IV - congelados: próximo a -18° C (dezoito graus centígrados negativos) e nunca superior a -15° C (quinze graus centígrados negativos).

Art. 8º. O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após seu acondicionamento em recipiente de material adequado, hermeticamente fechado, mantida a temperatura para pratos frios entre 6° C (quatro graus centígrados) e 10° C (seis graus centígrados) ou no caso de pratos quentes acima de 65° C (sessenta e cinco graus centígrados).

Art. 9º. Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art. 10. O transporte de carnes, peixes, crustáceos, frangos e frios deverá, obrigatoriamente, ser realizado em veículo frigorificado, podendo sua distribuição ser realizada em veículos isotérmicos resfriados.

§1º. No veículo a que se refere o *caput* deste artigo, as carnes deverão estar dependuradas em ganchos de aço inoxidável, e estes em gancheiras afastadas do assoalho do compartimento de carga.

§2º. As vísceras comestíveis deverão ser acondicionadas em recipientes de material liso, impermeável e inócuo.

§3º. No caso de o varejista não possuir veículo adequado para o transporte dos produtos descritos no *caput* deste artigo, cabe, obrigatoriamente, aos frigoríficos ou distribuidores atacadistas, a responsabilidade na realização da entrega.

Art. 11. Os resíduos provenientes do processamento de alimento (ossos, bagaços e similares) deverão ser transportados sob condições que não provoquem agravos à saúde e poluição ambiental.

Art. 12. O transporte e a distribuição de leite será feito em veículo refrigerado que assegure e satisfaça as condições sanitárias e higiênicas.

Parágrafo único. No transporte de que trata o *caput* deste artigo, não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

Art. 13. O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle e registro das condições de temperatura e umidade.

§1º. Os equipamentos de refrigeração devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.

§2º. Os equipamentos de refrigeração devem ser degelados e higienizados com frequência apropriada.

§3º. No veículo dotado de equipamentos de refrigeração, o empilhamento deve ser efetuado de maneira a permitir circulação do ar frio.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

Art. 14. Os gêneros alimentícios e as bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 15. Sempre que solicitadas pela autoridade sanitária, as empresas transportadoras serão obrigadas:

I - a prestar esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns;

II - a apresentar guia de expedição ou importação, faturas, e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda;

III - facilitar a inspeção de mercadorias, coleta de amostras, e retirada de circulação do veículo indiciado até a correção das irregularidades eventualmente detectadas.

Art. 16. Os meios de transporte alternativos empregados no comércio ambulante de alimentos devem ser dotados de sistema de proteção ao alimento comercializado, estarem equipados com recipientes adequados destinados a recolher os resíduos, bem como os invólucros estarem em perfeitas condições de uso e seus equipamentos estarem limpos e higienizados.

Art. 17. A vistoria fiscal sanitária em veículos de transporte de alimentos, será exercida pelo corpo fiscal do Departamento de Vigilância Sanitária, objetivando a garantia da integridade e a qualidade dos produtos transportados de forma a impedir a perda do valor nutritivo, a contaminação e deterioração dos mesmos, devendo ser aplicada às empresas transportadoras, distribuidoras, atacadistas e varejistas de alimentos, visando a manutenção da qualidade e segurança dos alimentos.

Parágrafo único. O prazo ou data de validade, a temperatura de conservação e o empilhamento, quando forem estabelecidos pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitados e os produtos em desacordo com os mesmos não devem ser comercializados, ficando sujeitos a apreensão fiscal.

Art. 18. Na vistoria de veículos de transporte de alimentos para consumo humano deverá ser observado:

I - compartimento de carga limpo, sem odores e pontas que possam danificar as embalagens;

II - piso e lataria da carroceria isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga;

III - ausência de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;

IV - quando o veículo destinado ao transporte de alimentos para consumo humano for de carroceria aberta, deverá atender as seguintes disposições:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

a) possuir lonas e forrações impermeáveis isenta de furos e rasgos que permitam a passagem de água ou sujeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens;

b) a totalidade da carga deve ser revestida e coberta com lona impermeável por fora das guardas da carroceria;

c) o empilhamento da carga deve ser firme, a amarração deve ser bem feita, usando cantoneira para evitar danos ocasionais pelas cordas;

d) as lonas devem ser dispostas bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em superfície.

Art. 19. O Roteiro de Vistoria Sanitária em Veículos de Transporte de Alimentos, constante no Anexo II deste Decreto, objetiva uniformizar os procedimentos de inspeção para concessão do Certificado de Vistoria Sanitária prescrito no art. 10 da Lei 1.562, de 29 de dezembro de 2003.

§ 1º. As irregularidades sanitárias detectadas nas vistorias fiscais nos veículos de transporte de alimentos para o consumo humano, que não forem devidamente corrigidas, sujeita a empresa infratora às penalidades previstas na Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2003.

§ 2º. A receita proveniente das multas por infrações aos dispositivos do Código de Defesa Sanitária ou deste Regulamento serão repassados integralmente ao Fundo Municipal de Saúde, para custeio e implemento da atividade sanitária no Município.

Art. 20. Os veículos de transporte ou de prestação de serviços de transporte de alimentos deverão requerer, anualmente, junto a Vigilância Sanitária o Certificado de Vistoria Sanitária, conforme Anexo I deste Decreto, que será expedido após vistoria fiscal, e deverá obrigatoriamente estar junto com os documentos do veículo.

Parágrafo único. O Certificado de Vistoria Sanitária terá validade até o último dia do ano em exercício.

Art. 21. Para emissão do Certificado de Vistoria Sanitária para Veículos de transporte de Alimentos, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária;

II - contrato social da empresa;

III - CNPJ;

IV - identidade e CPF do(s) proprietário(s);

V - certidão negativa de tributos Municipais atualizada;

VI - Alvará de Localização e Funcionamento;

VII - Alvará de Saúde da Empresa;

VIII - documentação do veículo a ser certificado;

IX - aferição da temperatura dos veículos refrigerados ou frigerificado pelo INMETRO.



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PORTO VELHO

Parágrafo único. A empresa que não for proprietária do veículo deverá apresentar ao Departamento de Vigilância Sanitária documento idôneo que comprove a locação do transporte, bem como termo de responsabilidade garantindo as condições necessárias ao transporte dos alimentos de seu interesse.

Art. 22. As infrações às disposições deste Decreto estarão sujeitas as penalidades previstas no Código de Defesa Sanitária do Município.

Art. 23. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

ROBERTO EDUARDO SOBRINHO
Prefeito do Município

MÁRIO JONAS FREITAS GUTERRES
Procurador Geral do Município

ANEXO I



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PORTO VELHO

CERTIFICADO DE VISTORIA SANITÁRIA DE VEÍCULOS DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS

C.V.S.V.T.A. Nº _____

O Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Velho, por requerimento da empresa: _____, situada _____ à Rua/Av.: _____ nº _____, Bairro: _____ CEP: _____, CNPJ nº _____, Inscrição Municipal nº: _____, após vistoria e análise dos procedimentos de limpeza e desinfecção, CERTIFICA que o veículo placa nº: _____, encontra-se em conformidade com o disposto no Código Sanitário Municipal Lei 1.562 de 29 de Dezembro de 2003 e no Decreto nº de _____ de _____ de 2010.

Porto Velho, _____ de _____ de _____

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

DATA DE EXPEDIÇÃO: _____ / _____ / _____
DATA DE VENCIMENTO: _____ / _____ / _____

Este documento deverá fazer parte da documentação obrigatória do veículo, e ser apresentado pelo seu condutor sempre que solicitado.



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PORTO VELHO

ANEXO II ROTEIRO DE VISTORIA SANITÁRIA EM VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ROTEIRO DE VISTORIA SANITÁRIA EM VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PORTO VELHO			
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA			
EMPRESA TRANSPORTADORA:		DISTRITO:	
CNPJ:		INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	
TIPO DE VEÍCULO:	A. S. DA EMPRESA Nº:	CLASSIFICAÇÃO DO VEÍCULO:	
PLACA DO VEÍCULO:	C.V.T.A Nº:		
ENDEREÇO:		Nº	BAIRRO:
RAMO DE ATIVIDADE:			
NOME DO RESPONSÁVEL (Presente no local):		CPF / IDENTIDADE:	

AVALIAÇÃO SANITÁRIA

1- CONDIÇÕES DO VEÍCULO	SITUAÇÃO			
1.1- Possui Certificado de Vistoria Sanitária do ano anterior?	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.2 - Possui vestígios/resíduos de que transportou produtos químicos tóxicos ou qualquer outro que possa contaminar o produto? Se sim, lavar NOT., com base no art. 14, I e III da Lei 1.562/2003 c/c art. 3º, § 1º do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.3- Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria? Se não, lavar NOT., com base no art. 14, I e III da Lei 1.562/2003 c/c art. 18, I, II, III e IV do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.4- Possui boas condições do assoalho, paredes, tetos e guardas do veículo? Se não, lavar. NOT., com base no art. 14, I e III da Lei 1.562/2003 c/c art. 18, II do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.5- A lona/corda utilizada está em bom estado de conservação e higiene? Se não, lavar. NOT., com base no art. 14, I e III da Lei 1.562/2003 c/c o art. 18, IV, "a" e "d" do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.6- É transportado pessoas e animais junto com os alimentos? Se sim, lavar NOT., com base no art. 14, I, e art. 22 da Lei 1.562/2003 c/c o art. 3, § 2º do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.7- A cabine do motorista está totalmente isolada da parte que contém os alimentos? Se não, lavar NOT.com base no art. 14, I, da Lei 1.562/2003 c/c o art. 3º, § 3º do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.8- Constam nas laterais do veículo às informações quanto ao nome, endereço e telefone da empresa transportadora, bem como os dizeres: "Transporte de Alimentos, e perecível, quando for o caso" Se não, lavar NOT.,com base no art. 22 da Lei 1.562/2003 c/c o art. 3º, § 4º, I e II do Decreto _____.	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
1.9- O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos no transporte?	<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PORTO VELHO

FISCAL SANITÁRIO MUNICIPAL:

ASS. DO RESPONSÁVEL:

LOCAL:

DATA:

HORA: