

Prefeitura Municipal de Salvador- PMS  
Secretaria Municipal de Saúde- SMS  
Diretoria de Vigilância à Saúde- DVIS  
Subcoordenação de Vigilância Sanitária- VISA  
Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde- SPEIS  
Área de Alimentos  
Em 25/08/2014

## NOTA TÉCNICA SPEIS/VISA nº 01/2014

**INTERESSADOS:** Estabelecimentos Hoteleiros.

**ASSUNTO:** Obrigatoriedade de Assinatura de termo de responsabilidade técnica pelo serviço de alimentação na rede hoteleira junto a VISA.

Tendo em vistas as solicitações de esclarecimentos enviadas à área de alimentos da VISA sobre a necessidade de contratação de responsável técnico na rede hoteleira e do embasamento legal para a cobrança desta exigência, esta área técnica esclarece:

- 1) Como objetivo de **atendimento das normas sanitárias** vigentes e Codex Alimentaris em interesse a saúde pública e com isto prevenir riscos e agravos à saúde do consumidor consideramos:
  - I. Que os estabelecimentos que oferecem pensão completa (Café da Manhã, Almoço e Jantar) e/ou atendimento “*full time*” (Serviço de alimentação disponibilizado aos hóspedes em horário integral, ou seja, 24 horas por dia) excedem a produção de uma cozinha não industrial, pois a mesma realiza produção de alimentos ininterruptamente em grande escala, aumentando com isto o risco de contaminação de alimentos. Sua produção em quantidade é compatível a cozinha industrial, que possui acompanhamento de processos e procedimentos diretamente sob supervisão de um responsável legalmente habilitado;
  - II. Que além das refeições supra mencionados aos hóspedes regulares destes estabelecimentos, os serviços hoteleiros realizam eventos abertos ao público externo nos quais atendem as atividades de Buffet, produzindo alimentos de alto risco de contaminação como salgados e doces recheados os quais devem passar por rigoroso controle de temperatura e tempo de exposição ao consumo. A atividade de Buffet é caracterizada como produção industrial e estas empresas obrigatoriamente assinam responsabilidade técnica junto a VISA devido ao risco dos produtos oferecidos;

- III. Que o incremento hábito de realizar refeições extradomiciliares agrega a este serviço o atendimento cotidiano da população local ampliando ainda mais o público que utiliza os serviços de alimentação hoteleira;
- IV. Que os serviços de hospitalidade têm capacidade de ofertar serviços à grande quantidade de pessoas e compreendem basicamente os de hospedagem e os de alimentação. A oferta de alimentação é um importante ponto de risco a saúde desta população flutuante devendo ser minimizado e controlado através do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle- APPCC em seus diversos tipos de serviços como buffet, banquete, catering, festas e eventos, entrega direta, distribuição em pontos-de-venda, etc.;
- V. Que o público consumidor estrangeiro é mais suscetível a apresentar sintomas de DTA's por fatores diversos;
- VI. Que o atendimento do Sistema APPCC esta previsto nas legislações vigentes pela VISA,<sup>12</sup>
- 2. Da Implantação do APPCC:** As legislações vigentes determinam que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades. <sup>2</sup>
- I. Que sejam realizadas medidas de controle inclusive a coleta de amostras e análise dos alimentos descritos no PIQ sob responsabilidade técnica; <sup>2</sup>
- II. Que está previsto nas legislações vigentes, que em função do risco dos alimentos, a obrigatoriedade de manutenção de registros dos controles apropriados a produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.<sup>3</sup>
- III. Que o exercício da responsabilidade técnica deve ser feito no sentido de atender às exigências legais a que se refere o item anterior, e, ainda, outros requisitos básicos que norteiam o presente documento, tais como:<sup>2</sup>
- Compreensão dos componentes do Sistema APPCC;

---

<sup>1</sup> Lei Municipal 5.504/99

<sup>2</sup> Portaria MS 1428/93

<sup>3</sup> Portaria SVS/MS nº 326/97

- Capacidade de identificação e localização de Pontos Críticos de Controles (PCCs) em fluxogramas de processos;
- Capacidade de definir procedimentos, eficazes e efetivos, para os controles dos PCCs;
- Conhecimento da ecologia de microrganismos patogênicos e deterioradores;
- Conhecimento da toxicologia alimentar;
- Capacidade para selecionar métodos apropriados para monitorar (PCCs), incluindo estabelecimento de planos de amostragem e especificações;
- Capacidade de recomendar o destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais.

IV. Para que o responsável Técnico possa exercer a sua função ele deve contar com autoridade e competência para:<sup>2</sup>

- Adotar o sistema APPCC na produção de alimentos.
- Elaborar as Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos;
- Responsabilizar pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados e produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos ou utensílios, de acordo com normas próprias estabelecidas nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos.
- Avaliar a qualquer tempo registros de produção, inspeção, controle e de prestação de serviços, para assegurar-se de que não foram cometidos erros, e se esses ocorreram, que sejam devidamente corrigidos e investigadas suas causas;
- Supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que os métodos de produção e de prestação de serviços, estabelecidos nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na Área de alimentos estão sendo seguidos;

Fica, portanto estabelecido com base nas legislações vigentes que os estabelecimentos da rede hoteleira devem apresentar junto a Vigilância Municipal de Salvador o Responsável Técnico-RT pelos serviços de alimentação do estabelecimento, conforme as legislações vigentes descritas nesta nota técnica.

Para a assunção desta responsabilidade, é necessário que o RT contratado pela empresa apresente seu Certificado de Regularidade Técnica ou Declaração do Conselho de Classe pertinente, que o autorize a exercer tal função junto à empresa, denominando ambas as partes no documento apresentado, atendendo os ritos de abertura de processo contidos no site: **[www.saude.salvador.ba.gov.br](http://www.saude.salvador.ba.gov.br)**

Os estabelecimentos hoteleiros que ofertem exclusivamente serviços de café da manhã e governança, devido a diminuição de seu grau de risco sanitário, poderá seguir as regras previstas na Resolução RDC 216/04 da ANVISA, que determina que: “ O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares; Doenças transmitidas por alimentos; Manipulação higiênica dos alimentos; Boas Práticas.”

**REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA:**

1. *Lei Municipal 5.504/99. Institui o Código Municipal de Saúde de Salvador.*
2. *Portaria MS 1428/93. Aprova na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos".*
3. *Portaria SVS/MS nº 326/97. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".*
4. *Resolução-RDC N° 216/ 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

**NOTA:** *Esta referência bibliográfica não exclui a obrigatoriedade de atendimento de outras normas vigentes não mencionadas.*

**Créditos:**

**José Antônio Rodrigues Alves**

*Secretaria Municipal de Saúde*

**Érica Luciana Lago de Carvalho**

*Diretoria de Vigilância à Saúde*

**Karina Luzia Reynaldo Queiroz**

*Subcoordenação de Vigilância Sanitária*

**Kátia Rezack Calheira**

*Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde/VISA*