

DECRETO Nº 15.500, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2015



**REGULAMENTA OS ART.
55 E 56 DA LEI
COMPLEMENTAR Nº 239,
DE 2006, QUE INSTITUI O
CÓDIGO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE E
DISPÕE SOBRE AS NORMAS
SANITÁRIAS PARA O
LICENCIAMENTO E FUNCIONAMENTO
DE ESTABELECIMENTOS QUE
COMERCIALIZAM PESCADO NO
ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE
FLORIANÓPOLIS/SC.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS, no uso de suas atribuições e com fundamento no que dispõe os incisos III e IV, do art. 74, da **Lei Orgânica** do Município, DECRETA: CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 1º Para fins do disposto neste Decreto considera-se:

I - alimentos embalados: alimentos de origem comprovada, devidamente rotulados, e que não sofrem manipulação nem rompimento da embalagem no local de distribuição;

II - antissepsia: operação que visa à redução de microorganismos presentes na pele, em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos;

III - balcão de atendimento: é o equipamento que separa o manipulador do consumidor;

IV - balcão de autoatendimento: aquele em que o consumidor adquire seu produto diretamente do balcão, não havendo a interferência do manipulador no momento da venda;

V - distribuidor atacadista de pescado: estabelecimento que recebe o pescado pronto para consumo, devidamente inspecionado, acondicionado, rotulado e o destina ao mercado para revenda, não sendo permitidas as operações de fracionamento do produto. Durante a permanência do pescado neste estabelecimento, devem ser asseguradas condições de conservação, tais como a temperatura que mantenha o pescado em suas características originais;

VI - embalagem: é o recipiente destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

VII - inspeção sanitária documental: análise de documentos necessários ao licenciamento da atividade desenvolvida, incluindo o Roteiro de Auto Inspeção, realizada por autoridade de saúde em efetivo exercício de sua função;

VIII - inspeção sanitária presencial: vistoria realizada por autoridade de saúde em efetivo exercício de sua função, no local onde é desenvolvida a atividade a ser licenciada;

IX - manipulador de alimentos: pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

X - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento;

XI - manipulação de pescado: operações efetuadas sobre pescado in natura para obtenção e entrega ao consumo, que envolvem as etapas de limpeza, descamação, evisceração, porcionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, vedados os procedimentos que alterem suas características organolépticas;

XII - medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XIII - peixaria: comércio varejista de pescado devidamente inspecionado pelos órgãos competentes, sendo permitidas as operações de descamação, evisceração e porcionamento em instalações próprias para estas atividades, sendo vedados a salga, a prensagem, o cozimento, a defumação e o preparo de conservas;

XIV - pescado: compreende peixes, algas marinhas, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana;

XV - pescado congelado: pescado submetido a processo industrial adequado de congelamento, em temperatura não superior a - 25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos) e, posteriormente, mantido em câmara ou outro dispositivo frigorífico até sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a - 18°C (dezoito graus centígrados negativos);

XVI - pescado fresco: pescado entregue ao consumo sem processo anterior de conservação, exceto a ação contínua do gelo, na proporção de 30% do peso da mercadoria;

XVII - pescado "in natura": é o pescado fresco, resfriado ou congelado, respeitados os processos de conservação e acondicionamento previstos em legislação específica;

XVIII - pescado resfriado: acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5°C (meio grau centígrado negativo) e - 2°C (dois graus centígrados negativos) em câmara ou outro dispositivo frigorífico;

XIX - pescado vivo: o que reaja ou manifeste reflexos musculares à percussão ou à palpação das suas superfícies externas;

XX - porcionamento: operações usadas para a venda de pescado nas formas posteadas e filetadas;

XXI - registro: anotação de dados em planilha e/ou documento, com data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXII - resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação;

XXIII - responsável técnico: profissional legalmente habilitado, com inscrição no respectivo Conselho de Classe, competente para exercer a responsabilidade técnica das diversas espécies de processos de produção e prestação de serviços desenvolvidos pelas empresas em cada estabelecimento;

XXIV - risco sanitário: perigo que pode ameaçar a saúde pública, decorrente de atividades laborais, produção, circulação, consumo ou utilização de produtos ou de um determinado serviço, sujeito à fiscalização sanitária;

XXV - roteiro de autoinspeção: instrumento de avaliação de condições físicas, higiênico-sanitárias, qualidade dos produtos, boas práticas de manipulação de produtos e dos serviços desenvolvidos pelos estabelecimentos regulados a ser preenchido e assinado pelo responsável legal ou responsável técnico do estabelecimento, no momento da solicitação de primeira concessão ou de concessões subseqüentes de Alvará Sanitário; e XXVI - rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento, devidamente aprovada pelo órgão competente. **CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 2º Toda pessoa física ou jurídica, proprietária e/ou responsável pela distribuição de pescados, ou peixaria, inclusive em mercados e supermercados, somente poderá exercer a atividade mediante a apresentação de alvará sanitário, obedecidos os requisitos da legislação específica.

Art. 3º Os estabelecimentos caracterizados como peixarias serão classificados como Tipo A ou Tipo B e deverão adotar procedimentos operacionais padronizados, bem como sistema de controle de identificação de origem e rastreabilidade até o produto final.

Art. 4º Consideram-se estabelecimentos classificados como Tipo A de pescados aqueles

que dispõem de lugar específico para a atividade de manipular, porcionar, reembalar e rotular pescado "in natura" já inspecionado pelos órgãos competentes.

~~§ 1º Os estabelecimentos classificados como Tipo A de pescado deverão manter ambientes climatizados, com controle automático de temperatura; atender às legislações específicas de rotulagem; obedecer o fluxo de manipulação e as boas práticas com, pelo menos, 1 (um) responsável técnico por empresa; manter a validade vigente identificada na embalagem de origem, não podendo conservar em estoque produtos fracionados.~~

§ 1º Os estabelecimentos classificados como Tipo A de pescado deverão atender às legislações específicas de rotulagem; obedecer o fluxo de manipulação e as boas práticas com, pelo menos, um responsável técnico por empresa; manter a validade vigente identificada na embalagem de origem, não podendo conservar em estoque produtos fracionados. (Redação dada pelo Decreto nº 16.852/2016)

§ 2º As peixarias tipo A de pescado deverão adotar procedimentos operacionais padronizados para as atividades de manipular, porcionar, reembalar, rotular e comercializar pescado "in natura", ficando a critério do responsável técnico determinar a validade dos produtos embalados, sempre estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos.

Art. 5º Consideram-se estabelecimentos como Tipo B de pescados aqueles autorizados a armazenar, manipular e comercializar, no próprio local, pescado "in natura" já inspecionado pelos órgãos competentes, podendo apenas porcionar conforme pedido e na presença do consumidor.

Art. 6º O pescado deverá ser mantido em temperatura e condições de conservação de acordo com sua classificação: fresco, resfriado ou congelado.

§ 1º Não é permitido congelar pescado que deva ser mantido refrigerado.

§ 2º Não é permitido descongelar e manter sob refrigeração pescado que deva ser mantido congelado.

Art. 7º É vedado aos estabelecimentos classificados como Peixarias tipo A e B de pescado realizar procedimentos para alterar características organolépticas e nutricionais de pescados, inclusive temperar, salgar, prensar, cozer, defumar e fabricar conservas.

§ 1º Os estabelecimentos classificados como peixarias tipo A e B de pescado poderão comercializar produtos de pescado temperados, salgados, defumados e em conservas, embalados e rotulados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade.

§ 2º É expressamente proibida aos estabelecimentos classificados como Peixarias tipo A e B de pescado a abertura das embalagens e o fracionamento dos produtos mencionados no § 1º deste artigo.

Art. 8º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, aos 24 de novembro de 2015.

CESAR SOUZA JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

JULIO CESAR MARCELLINO JR.
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA CASA CIVIL.