

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GASTRONOMIA**

Marcela Esmério Dias

**REGULAMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS APLICADAS EM SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**

**Porto Alegre
2025**

Marcela Esmério Dias

**REGULAMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS APLICADAS EM SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**

Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso de graduação da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador (a): Cheila Minéia Daniel de Paula.

Porto Alegre

2025

Catálogo na Publicação

Esmério Dias , Marcela
Regulamentação de Boas Práticas Aplicadas em Serviços
de Alimentação no Brasil / Marcela Esmério Dias . --
2025.
57 p. : 30 cm.

Relatório (trabalho de conclusão de curso) --
Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto
Alegre, Curso de Gastronomia, 2025.

Orientador(a): Cheila Minéia Daniel de Paula.

1. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. 2.
Legislação Sanitária. 3. Serviços de Alimentação. 4.
Segurança dos Alimentos. I. Título.

Marcela Esmério Dias

Regulamentação de Boas Práticas aplicadas em serviços de alimentação no Brasil.

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnóloga em Gastronomia.

Data de aprovação: _____

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dra. Graziela Bruschi Brinques - UFCSPA

Prof. Dra. Cassandra Dalle Melle Santos

Porto Alegre

2025

Dedico este trabalho primeiramente aos meus avós, Rubem Esmerio e Ozília dos Santos Esmerio. Seus ensinamentos, afeto e exemplos de sabedoria moldaram a pessoa que sou hoje. A vocês, que me ensinaram o valor da simplicidade e da resiliência, sou eternamente grata. Dedico também à minha mãe, Leila de Fátima Esmério, meu maior alicerce, cuja força, coragem e amor incondicional foram fundamentais para eu chegar até aqui. A vocês, minha gratidão infinita, por sempre acreditarem em mim, mesmo nos momentos mais desafiadores. Este trabalho é um reflexo de tudo o que vocês me ensinaram e do amor que sempre me cercou.

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo identificar e sistematizar as principais normas de boas práticas aplicadas a serviços de alimentação a nível federal e estadual, por meio de uma revisão documental das legislações federais, estaduais e municipais. A pesquisa foi realizada com base na análise de legislações vigentes durante o período de janeiro a junho de 2024. A metodologia adotada consistiu na coleta, organização e análise crítica de documentos selecionados conforme critérios de relevância, aplicabilidade e conformidade jurídica. Foram analisadas as legislações dos Estados e das Capitais do Brasil, tendo em vista o número vasto de municípios, cerca de 5.571, no país.

Foram identificadas uma norma federal, 78 estaduais e dentre as 17 capitais identificou-se 49 normas específicas de BP para serviços de alimentação, além de códigos sanitários e legislações relacionadas.

A análise dos resultados indica a necessidade de revisão da legislação federal, com vistas a torná-la mais específica e detalhada, dispensando a necessidade de estados e municípios de terem suas próprias legislações. Além disso, existe a necessidade assegurar que as legislações estaduais e municipais, quando existentes, estejam em conformidade com a hierarquia normativa, evitando contradições e lacunas jurídicas. Além disso, a padronização e a melhoria do acesso aos portais virtuais dos governos são medidas fundamentais para democratizar o acesso à informação, promovendo maior transparência, segurança jurídica e alinhamento das normas às necessidades da sociedade.

Palavras Chave: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Legislação Sanitária. Serviços de Alimentação. Segurança dos Alimentos.

ABSTRACT

This study aimed to identify and systematize the main best practice standards applied to food service operations at federal and state levels through a document review of federal, state, and municipal regulations. The research was based on the analysis of legislation in force between January and June 2024. The methodology included the collection, organization, and critical analysis of documents selected according to criteria of relevance, applicability, and legal compliance.

The findings revealed one federal standard, 78 state regulations, and 49 specific best practice standards for food services among the 17 capitals analyzed, along with sanitary codes and related legislation. The results highlight the need to revise federal legislation to make it more specific and detailed, thereby reducing the reliance on state and municipal laws. Furthermore, it is crucial to ensure that state and municipal regulations, when applicable, comply with the normative hierarchy to avoid contradictions and legal gaps. Standardization and improvements in the accessibility of government portals are essential measures to democratize access to information, fostering greater transparency, legal security, and alignment of standards with societal needs.

Keywords: Good Practices in Food Handling. Sanitary Legislation. Food Services. Food Safety.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Figura ilustrativa da relação hierárquica entre as normas jurídicas.....	15
Figura 2 - Estados com leis específicas de boas práticas.....	24
Figura 3 - Aspectos abordados nas legislações dos Estados de São Paulo e do Rio Grande do Sul	30
Figura 4 - Compilado de Normas de Boas Práticas	36
Figura 5 - Legislação sanitária atualizada - área de Alimentos, CEVS RS	37
Figura 6 - Compilado de Legislação de Alimentos CEVS RS.....	38
Figura 7 - Portal de documentos do site da Secretaria de Saúde de Pernambuco...	39
Figura 8 - ANVISA Legis - biblioteca temática	41

LISTA DE ABREVIATURAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BP	Boas Práticas
BPM	Boas Práticas de Manipulação
BPH	Boas Práticas de Higiene
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CNJ	Conselho Nacional de Justiça
Conmetro	Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
DTHA	Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
POP	Procedimentos Operacionais Padronizados
Procons	Órgãos de Proteção e Defesa do Consumidor
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
Senacon	Secretaria Nacional do Consumidor
SEVS	Secretaria Executiva de Vigilância à Saúde
Sinmetro	Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
SNDC	Sistema Nacional de Defesa do Consumidor
SUS	Sistema Único de Saúde

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2 OBJETIVOS.....	12
2.1 Objetivo Principal.....	12
2.2 Objetivos Específicos.....	12
3. REVISÃO DE LITERATURA.....	13
3.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E SEGURANÇA DE ALIMENTOS.....	13
3.2 HIERARQUIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.....	15
3.3 LEGISLAÇÃO PARA ALIMENTOS NO BRASIL.....	17
3.4 LEGISLAÇÃO APLICADA AOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	20
4 METODOLOGIA.....	21
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	22
6 CONCLUSÃO.....	42
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	43
APÊNDICES.....	47
APÊNDICE A - Tabela com compilado das normas dos Estados brasileiros.....	47
APÊNDICE B - Tabela com compilado das normas das capitais brasileiras.....	51

INTRODUÇÃO

Com as transformações nas dinâmicas sociais e econômicas, o hábito de realizar refeições fora de casa tornou-se cada vez mais comum. Fatores como o crescimento urbano, a entrada massiva da mulher no mercado de trabalho e o ritmo acelerado da vida cotidiana contribuíram para o aumento da demanda por serviços de alimentação. Os restaurantes, por sua vez, adaptaram-se a essas mudanças, oferecendo refeições rápidas, acessíveis e que atendam aos padrões de qualidade nutricional e higiênico-sanitária.

A segurança dos alimentos é um elemento central na proteção da saúde pública e na garantia da qualidade dos alimentos consumidos pela população. Para atingir esse objetivo, é indispensável a implementação de um conjunto estruturado de ações conhecidas como Boas Práticas (BP). A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, define as Boas Práticas de Manipulação (BPM) como procedimentos adotados pelos serviços de alimentação com o objetivo de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e sua conformidade com a legislação vigente. Esses procedimentos, baseados nas orientações técnicas, dispõem sobre a manipulação, o preparo, o armazenamento e a distribuição de alimentos. Assim, são fundamentais para garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas e a qualidade dos alimentos destinados ao consumo. Segundo a ANVISA, entende-se o conceito de boas práticas como:

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (ANVISA, 2024, p. 6).

A sua importância vai além do cumprimento das exigências legais, como a RDC nº 216/2004, a qual regulamenta a segurança dos alimentos no Brasil. Essas medidas são fundamentais para reduzir os riscos de contaminação física, química e microbiológica dos alimentos, prevenindo surtos de doenças de origem alimentar que podem ter impactos graves na saúde. Esses procedimentos envolvem uma ampla rede de pessoas e funções, que atuam de forma integrada para garantir a segurança dos alimentos. Essa rede inclui os órgãos reguladores tais como a ANVISA, os fornecedores, responsáveis por entregar insumos de qualidade e dentro das especificações sanitárias; os gestores dos estabelecimentos, que devem supervisionar e implementar as normas; e os manipuladores

de alimentos, que estão na linha de frente, executando os procedimentos de acordo com as orientações técnicas.

Os serviços de alimentação, por conseguinte, englobam os estabelecimentos ou operações que trabalham com alimentos em diversas etapas, voltados para o consumo humano. Segundo a definição da RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os serviços de alimentação são estabelecimentos que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo. Exemplos incluem cantinas, bufês, cozinhas industriais, lanchonetes, padarias, restaurantes, entre outros. Esses serviços são essenciais para atender à demanda crescente por refeições fora do lar, garantindo a segurança e qualidade dos alimentos oferecidos ao consumidor.

Ademais, embora as legislações nacionais existentes estabeleçam diretrizes gerais aplicáveis em todo o país, muitos Estados e municípios desenvolvem legislações próprias, que podem variar em critérios, detalhamento e aplicabilidade. Essa fragmentação e heterogeneidade pode gerar inconsistências na interpretação e aplicação das normas, dificultando o trabalho de profissionais e gestores de serviços de alimentação. Outro ponto crítico é a dificuldade de acesso às legislações estaduais e municipais, muitas vezes dispersas em diferentes plataformas ou apresentadas de forma pouco clara. Isso cria barreiras para o cumprimento das normas, especialmente por pequenos empreendedores ou operadores de serviços localizados em regiões com menor suporte técnico e acesso a informações. Para o profissional de Gastronomia, que frequentemente atua em diferentes cidades e estados, o conhecimento e o acesso simplificado às diversas normas de Boas Práticas (BP) tornam-se aspectos essenciais para o pleno exercício da profissão.

Diante da realidade exposta, este trabalho buscou pesquisar como as normas de boas práticas em serviços de alimentação estão organizadas e aplicadas nos estados e capitais do Brasil, e quais os desafios para sua unificação e acessibilidade. Este estudo visa compilar algumas dessas normas em um único documento, compará-las e sugerir medidas que poderiam facilitar o acesso e a as diferentes regulamentações estaduais e municipais.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Principal

Identificar e listar as principais normas de boas práticas a nível federal e estadual, analisando as legislações dos Estados e das capitais do país.

2.2 Objetivos Específicos

- a) Apresentar uma breve revisão sobre boas práticas
- b) Identificar e listar as principais normas de BP a nível federal e estadual
- c) Identificar os principais desafios para acessibilidade e unificação no cumprimento das normas de BP
- d) Comparar as normas de BP a nível estadual dos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul
- e) Identificar e listar as normas de BP existentes a nível das capitais brasileiras

A partir dos objetivos listados, foi realizada uma breve revisão da literatura abordando os seguintes tópicos: (1) Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos; (2) Hierarquia da Legislação Brasileira; (3) Legislação para Alimentos no Brasil e (4) Legislação Aplicada aos Serviços de Alimentação.

3 REVISÃO DE LITERATURA

Antes de abordar as principais normas de BP, é necessário realizar a diferenciação dos conceitos de segurança alimentar e segurança dos alimentos, os quais muitas vezes são confundidos ou tratados como sinônimos. Desta forma, o item 3.1 visa abordar estas distinções, buscando compreendê-las e relacioná-las dentro da área da alimentação.

3.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

A segurança alimentar e nutricional é compreendida como um conjunto de ações que assegurem o acesso regular e permanente da população a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais. Essa abordagem considera práticas sustentáveis que promovem a saúde e respeitam a diversidade cultural, ambiental, econômica e social dos territórios, de acordo com o Decreto nº 57.791, de 6 de setembro de 2024 (RIO GRANDE DO SUL, 2024a). Nesse sentido, a Lei nº 11.346/2006 (BRASIL, 2006) considera a segurança alimentar e nutricional como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A segurança dos alimentos são medidas de controle higiênico-sanitárias adotadas pelo serviço de alimentação na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), conforme o conceito estabelecido pela Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2023). Esse conceito engloba diversas práticas e cuidados, que buscam sempre a segurança do alimento. A segurança alimentar e a segurança do alimento possuem enfoques distintos, mas complementares. Enquanto a segurança do alimento está relacionada à qualidade, produção e práticas que garantam alimentos seguros e livres de contaminações, a segurança alimentar aborda questões sociais e políticas, especialmente no que diz respeito à garantia de acesso a alimentos pela população. Nesse contexto, o acesso não se limita à

quantidade, mas também à qualidade e ao valor nutricional dos alimentos, elementos essenciais para promover a saúde e o bem-estar das pessoas AFREBRAS (2020).

A qualidade sanitária dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar (BRASIL, 2008). Segundo Silva, Rosa e Carvalho (2008), as Boas Práticas são medidas essenciais para garantir que o produto final seja adequado ao consumo. Sua relevância é evidenciada na identificação de falhas em processos, por exemplo, na etapa de distribuição de alimentos prontos, onde o monitoramento de tempo e temperatura frequentemente é negligenciado pelos manipuladores. Essas falhas no processo de produção resultam na possível ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

As DTHA são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas, conforme o Ministério da Saúde (BRASIL, 2024c). Segundo os parâmetros do Ministério da Saúde, um surto é caracterizado quando duas ou mais pessoas apresentam sinais ou sintomas semelhantes após consumirem alimentos ou água provenientes da mesma fonte, geralmente em um mesmo local (BRASIL, 2024c). Para adultos saudáveis, a maioria das DTHA dura alguns dias e não deixam sequelas; para pessoas mais susceptíveis, como crianças, idosos, gestantes e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte. Algumas DTHA são mais severas, apresentando complicações mais graves até para as pessoas saudáveis (BRASIL, 2008). As doenças transmitidas por alimentos podem apresentar consequências mais severas do que episódios breves de gastroenterite. Em casos mais graves, podem levar à hospitalização, deixar sintomas crônicos residuais e, em situações extremas, resultar em morte, especialmente entre idosos e indivíduos com sistema imunológico comprometido. Essa gravidade tem gerado uma preocupação significativa nos setores de saúde pública em relação às infecções alimentares (FORSYTHE, 2013, p. 23). O Guia Alimentar Para a População Brasileira, documento que apresenta diretrizes acerca dos hábitos alimentares saudáveis para a população, informa:

Para evitar ou reduzir os riscos de DTHA, medidas preventivas e de controle, incluindo as boas práticas de higiene, devem ser adotadas na cadeia produtiva, nos serviços de alimentação, nas unidades de comercialização de alimentos e nos domicílios, visando à melhoria das condições sanitárias dos alimentos (BRASIL, 2008).

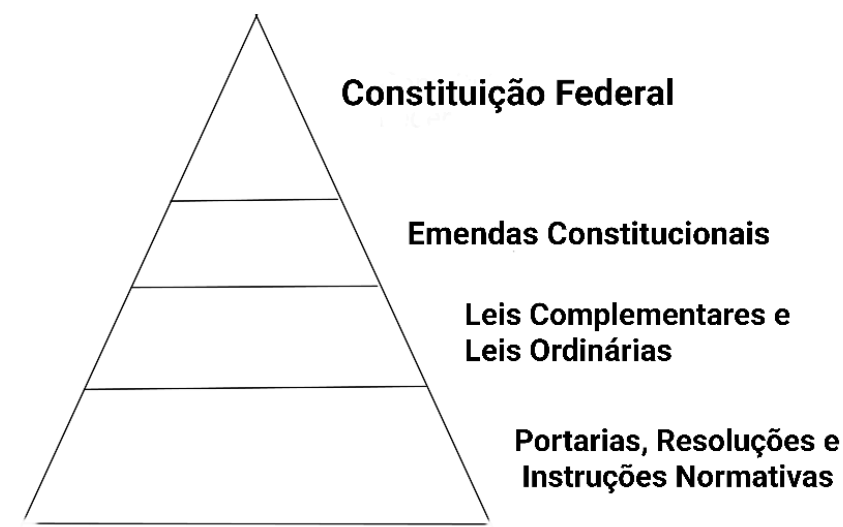
Buscando compreender melhor a finalidade destas medidas preventivas e de controle, se faz necessário conhecer sobre a hierarquia da legislação brasileira. Tal entendimento permite identificar como estas normas se complementam e garantem a aplicação das regulamentações sanitárias, visando assegurar que as boas práticas de higiene sejam obrigatórias em todos os contextos.

3.2 HIERARQUIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Para estudar as distintas normas de Boas Práticas (BP) e seus diferentes âmbitos de aplicação é necessário entender a sua divisão em: federal, estadual e municipal. Desta forma, é fundamental compreender a hierarquia da legislação brasileira.

A hierarquia das normas jurídicas no Brasil é fundamental para garantir a organização e a coerência do sistema legal. O Conselho Nacional de Justiça (CNJ, 2018) destaca que a hierarquia entre as leis desempenha um papel fundamental no ordenamento jurídico, especialmente para assegurar o controle de constitucionalidade das normas e resolver possíveis conflitos entre elas.

Figura 1 - Figura ilustrativa da relação hierárquica entre as normas jurídicas.



Fonte: A autora, adaptado de RIO GRANDE DO SUL (2010) e ALVES (2024a).

Hans Kelsen (1934, apud ALVES, 2024) propôs a teoria da pirâmide normativa, uma abordagem sistemática que organiza as normas jurídicas hierarquicamente, com a norma fundamental no topo conferindo validade às demais. A base teórica de Kelsen também garante que as normas inferiores sejam instrumentos de detalhamento e execução das superiores. No Brasil, a Constituição Federal de 1988 ocupa o topo dessa hierarquia, como ilustrado na figura 1, sendo a norma suprema que fundamenta todo o sistema normativo.

A Constituição Federal é a base sobre a qual todas as outras normas se estruturam. Ela estabelece os direitos e garantias fundamentais, organiza os poderes do Estado e fixa princípios que devem ser seguidos por todas as outras normas. Ademais, o Conselho Nacional de Justiça (CNJ) esclarece que: “a Constituição Federal de 1988 [...] é considerada a lei maior do ordenamento jurídico nacional, composto por vários normativos” (CNJ, 2018). A partir da Constituição Federal, as normas jurídicas vão se desdobrando em níveis hierárquicos que detalham e regulamentam os princípios estabelecidos. No campo da saúde, desempenha papel essencial, especialmente por meio do artigo 196, que reconhece a saúde como direito de todos e dever do Estado, instituindo o Sistema Único de Saúde (SUS) como forma de garantir esse direito (BRASIL, 1988, art. 196).

Abaixo da Carta Magna e de suas emendas, as quais alteram ou complementam o texto constitucional, estão as leis complementares, que têm como propósito justamente regular pontos da Constituição que não estejam suficientemente explicitados (Conselho Nacional de Justiça, 2018). Na saúde, a Lei Complementar nº 141/2012 regulamenta a aplicação de recursos públicos no financiamento do SUS, enquanto a Lei nº 8.080/1990, conhecida como Lei Orgânica da Saúde, organiza o SUS, detalhando sua estrutura e funcionamento (BRASIL, 2012). As leis ordinárias, por sua vez, são explicadas por Oguisso e Schmidt (1999) como “normas elaboradas pela autoridade investida do poder legislativo”. Essas leis possuem um papel essencial na regulamentação de matérias de competência da União, dos Estados e dos Municípios, sendo amplamente utilizadas para detalhar os direitos e deveres dispostos na Constituição e nas leis complementares.

Os decretos executivos e regulamentos ocupam um nível inferior e são emitidos pelo Poder Executivo para regulamentar e detalhar a execução das leis. Esses instrumentos são importantes para tornar as normas mais aplicáveis e

adaptadas à realidade prática. Nesse sentido, Oguisso e Schmidt (1999) destacam que os regulamentos e as resoluções são instrumentos normativos criados com o objetivo de detalhar e viabilizar a execução das leis, assegurando sua aplicação prática e eficaz. Um exemplo é o Decreto nº 7.508/2011, que regulamenta a Lei Orgânica da Saúde, detalhando a organização do SUS e definindo a forma de acesso aos serviços de saúde (BRASIL, 2011).

Na base da pirâmide estão as normas infralegais, como resoluções, portarias e instruções normativas. Resolução é um ato administrativo emitido por colegiados, como o Conselho Nacional de Saúde ou o Conselho Federal de Enfermagem, com a finalidade de esclarecer, deliberar, regulamentar ou determinar soluções sobre assuntos específicos. Já a portaria é um ato formal elaborado por uma autoridade pública, como ministros, juízes ou diretores de instituições, para estabelecer providências administrativas, orientar a execução de leis, nomear ou designar funcionários e aplicar medidas disciplinares, quando necessário (OGUISSO, T.; SCHMIDT, M. J., 1999).

Compreender a hierarquia das normas jurídicas no Brasil é essencial para assegurar a aplicação correta das leis e a proteção dos direitos, especialmente em setores tão sensíveis como a saúde pública. Essa organização normativa permite que políticas públicas sejam implementadas de maneira coerente, respeitando os princípios constitucionais e os interesses da sociedade. Assim, a hierarquia jurídica não apenas estrutura o sistema legal, mas também, promove a justiça e a equidade no acesso aos direitos fundamentais.

3.3 LEGISLAÇÃO PARA ALIMENTOS NO BRASIL

O direito sanitário no Brasil é um ramo do direito público que busca assegurar a proteção e a promoção da saúde como um direito fundamental, conforme estabelecido na Constituição Federal de 1988. De acordo com Aith (2006), o Direito Sanitário reflete a dinâmica de traduzir os riscos sanitários para o mundo jurídico, sendo o canal de interação social utilizado para a regulamentação de todas as ações e serviços de interesse à saúde. Nesse sentido, trata-se de uma normatização de todas as atividades e serviços realizados pelo corpo social que, de algum modo, possam gerar riscos ou ameaças à saúde pública. Assim, segundo Aith (2006, p. 68)

acrescenta que:

O reconhecimento da saúde como um direito humano fundamental e como um dever do Estado fez com que a amplitude da regulação estatal sobre as ações e serviços de interesse à saúde aumentasse em ritmo bastante rápido, dando origem a todo um complexo normativo específico que trata das questões de saúde no Brasil. Assim, para cada problema de saúde pública (epidemias, questões de higiene, vacinações, medicamentos, engenharia genética etc.) o Estado e a sociedade vão adotar medidas multidisciplinares para a sua solução.

A regulamentação sanitária é realizada por uma série de órgãos que desempenham papéis essenciais na garantia da saúde pública. Esses órgãos têm como objetivo estabelecer normas, fiscalizar e monitorar atividades e produtos que possam impactar a saúde da população. A atuação das principais instituições reguladoras e fiscalizadoras no Brasil é essencial para a garantia da segurança dos alimentos, proteção ao consumidor e desenvolvimento do setor produtivo.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) foi criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, como uma autarquia sob regime especial, com sede no Distrito Federal e atuação em todo o território nacional. Sua missão é promover a proteção da saúde da população por meio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária. Isso inclui o controle de ambientes, processos, insumos e tecnologias relacionadas, além da fiscalização de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados (ANVISA, 2020).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável pela gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, pelo fomento do agronegócio e pela regulação e normatização de serviços vinculados ao setor. No Brasil, o agronegócio contempla o pequeno, o médio e o grande produtor rural e reúne atividades de fornecimento de bens e serviços à agricultura, produção agropecuária, processamento, transformação e distribuição de produtos de origem agropecuária até o consumidor final (BRASIL, 2024a). Assim, o MAPA busca integrar sob sua gestão os aspectos mercadológico, tecnológico, científico, ambiental e organizacional do setor produtivo, além da gestão da política econômica e financeira para o agronegócio. Com a integração do desenvolvimento sustentável e da competitividade, o Mapa visa à garantia da segurança alimentar da população brasileira e a produção de excedentes para exportação, fortalecendo o setor

produtivo nacional e favorecendo a inserção do Brasil no mercado internacional (BRASIL, 2024a).

O Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) é vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. O Instituto atua como Secretaria Executiva do Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro), sendo o órgão normativo do Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Sinmetro). O Inmetro desempenha o papel de fortalecer as empresas nacionais, aumentando sua produtividade por meio da adoção de mecanismos destinados à melhoria da qualidade e da segurança de produtos e serviços (INMETRO, 2023).

A Secretaria Nacional do Consumidor (Senacon), criada pelo Decreto nº 7.738, de 28 de maio de 2012, integra o Ministério da Justiça e Segurança Pública. Sua atuação envolve o planejamento, elaboração e execução da Política Nacional das Relações de Consumo, com ênfase na proteção dos direitos dos consumidores, na harmonização das relações de consumo e na atuação conjunta com os membros do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (SNDC). Complementarmente, os órgãos de Proteção e Defesa do Consumidor (Procons) têm o papel de mediar conflitos entre consumidores e empresas, além de orientar e coibir práticas abusivas (BRASIL, 2024b; IDEC, 2023).

Entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde (Lei Federal, 8.080/1990, artigo 6º, parágrafo 1º). (RIO GRANDE DO SUL, 2024b). A Anvisa normatiza as diretrizes em âmbito nacional, enquanto a Vigilância Sanitária Estadual e Municipal desempenham um papel essencial na fiscalização e promoção da saúde pública. Por fim, o órgão tem a competência para eliminar, reduzir ou prevenir riscos à saúde decorrentes de fatores ambientais, da produção, da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde. Essas competências estão previstas na Lei Federal nº 8.080/1990, que organiza o Sistema Único de Saúde (RIO GRANDE DO SUL, 2024b).

Os órgãos e instituições mencionados, cada qual com suas atribuições específicas, compõem um sistema articulado que promove a segurança sanitária, regulação de produtos e serviços, e a proteção dos direitos dos consumidores no

Brasil. Nesse contexto, a legislação aplicada aos serviços de alimentação, promovida por alguns desses órgãos e instituições, é um instrumento essencial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos consumidos pela população.

3.4 LEGISLAÇÃO APLICADA AOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

As Boas Práticas abrangem medidas de higiene que devem ser seguidas pelos manipuladores ao longo de todo o processo, desde a seleção e aquisição dos produtos até a comercialização dos alimentos, com o propósito de prevenir doenças relacionadas ao consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2023).

Diante do aumento das preocupações com a contaminação alimentar e os riscos relacionados a más condições de higiene – que normalmente resultam em Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) – a adoção de medidas é fundamental para a colocar em prática a segurança dos alimentos. Nesse sentido, as boas práticas de manipulação são essenciais para minimizar os riscos de contaminação alimentar, abrangendo medidas preventivas que assegurem a segurança e a qualidade dos alimentos em todas as etapas, desde a produção até o consumo (LAZZAROTTO, 2024, p. 15). Ademais, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são definidas como: “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária” (BRASIL, 2004, item 2.3).

De acordo com a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, o regulamento técnico abrange estabelecimentos de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparo, armazenamento, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos para consumo. Isso inclui, entre outros, cantinas, bufês, padarias, restaurantes, cozinhas industriais e institucionais, bem como serviços de alimentação em unidades de saúde (BRASIL, 2004).

De acordo com Lazzarotto (2024, p. 10), “a fim de minimizar a ocorrência de práticas inadequadas na manipulação de alimentos em ambientes profissionais de produção de alimentos, existem leis nacionais, estaduais e municipais que regulamentam essas atividades no Brasil”. As legislações de âmbito nacional têm

como base a Constituição Federal de 1988, enquanto as leis municipais atuam de forma complementar, regulamentando aspectos específicos conforme as particularidades locais.

A legislação nacional, como a RDC 216/2004, dispõe sobre aspectos como: conservação dos equipamentos e dos filtros para climatização do ambiente, instalações elétricas, higienização das instalações, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, matérias-primas, ingredientes, embalagens, manipuladores, entre outros.

Já legislações municipais, como por exemplo, a Portaria nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011, do Estado de São Paulo, complementa a legislação nacional: orientações mais específicas sobre as práticas de manipulação de alimentos, a RDC 216/2004 menciona a necessidade de treinamento de manipuladores de alimentos, mas a Portaria em questão aprofunda-se no tema, detalhando conteúdos obrigatórios e práticas exigidas para garantir a segurança no manuseio de alimentos e, também, detalha procedimentos específicos de higienização e organização do espaço físico.

4 METODOLOGIA

Para a realização da revisão bibliográfica e documental sobre boas práticas foram realizadas pesquisas entre os meses de janeiro e junho de 2024. A pesquisa foi realizada utilizando os buscadores: Boas Práticas na manipulação de Alimentos, Segurança dos Alimentos, Legislação Sanitária, Serviços de Alimentação. Foram utilizadas as bases de dados de sites de órgãos fiscalizadores, sites governamentais, portal de periódicos CAPES, Scielo, Google Acadêmico, Lume, livros e revistas na área da alimentação. Na busca foram utilizados materiais publicados em português e inglês. Para busca de referências em periódicos, a busca limitou-se a artigos publicados entre 2004 e 2024. O objetivo foi identificar e listar as principais normas de BP a nível federal e estadual, levando em consideração legislações municipais de capitais brasileiras. Os critérios de inclusão adotados para a pesquisa foram as legislações vigentes aplicadas em serviços de alimentação no território nacional. Foram excluídas legislações que se aplicavam exclusivamente às indústrias de alimentos, já que é um âmbito de aplicação diferente e com sua própria legislação. Além disso, legislações já substituídas ou revogadas em sua totalidade não foram consideradas.

Para comparar as normas de Boas Práticas (BP) a nível estadual, foi necessário analisar as regulamentações específicas de diferentes estados, considerando suas particularidades e adaptações às diretrizes nacionais estabelecidas por órgãos como a Anvisa. A comparação envolveu a identificação de pontos comuns, como critérios de higiene, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, bem como a verificação de aspectos distintos, que refletem as necessidades ou as realidades locais. Além disso, foi importante avaliar a abrangência e detalhamento das normas estaduais, considerando como essas regulamentações são aplicadas, fiscalizadas e atualizadas em cada região. Essa análise permitiu compreender como as exigências variam entre os estados, identificando tanto boas práticas regionais quanto lacunas ou inconsistências nas normativas.

Após identificar e listar as normas de Boas Práticas (BP) existentes nas capitais brasileiras, o procedimento para identificar os principais desafios relacionados à acessibilidade e unificação no cumprimento dessas normas envolverá a análise qualitativa das regulamentações, considerando sua clareza, disponibilidade para

consulta pública, atualizações e compatibilidade com as diretrizes nacionais. Além disso, foram feitas comparações entre as normas das diferentes capitais para verificar possíveis lacunas, redundâncias ou contradições que possam dificultar sua aplicação uniforme. Essa abordagem permitirá destacar os obstáculos práticos enfrentados por operadores e gestores na adoção de boas práticas em serviços de alimentação.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As boas práticas em serviços de alimentação representam um conjunto de procedimentos indispensáveis para garantir a segurança, a qualidade e a integridade dos alimentos servidos à população. Fundamentadas em regulamentações nacionais e internacionais, como a RDC nº 216/2004 da ANVISA, estas práticas abrangem desde a higiene pessoal dos manipuladores até o controle rigoroso de temperatura, armazenamento e preparo dos alimentos. Sua implementação não apenas previne riscos à saúde pública – como a prevenção de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) –, como também assegura a conformidade legal e a confiança dos consumidores, destacando-se como um pilar essencial na gestão de serviços de alimentação.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006), as Boas Práticas de Fabricação são requisitos significativos a fim de garantir a segurança e a qualidade dos alimentos, evitando possíveis reflexos negativos na saúde do consumidor. Além disso, as boas práticas servem como um guia para padronizar processos e reduzir a ocorrência de erros operacionais, contribuindo para a eficiência e sustentabilidade das operações. A produção de um alimento seguro requer o comprometimento desde os manipuladores até a gerência. Em consequência, um grande número de sistemas de gestão da segurança, como as Boas Práticas de Higiene (BPH) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF), necessita ser implementado (FORSYTHE, 2013, p. 408). A aplicação correta dessas diretrizes exige capacitação contínua das equipes, monitoramento constante dos procedimentos e adequação das instalações aos requisitos técnicos estabelecidos. Em um cenário onde a segurança dos alimentos se torna cada vez mais relevante, especialmente diante de desafios globais como o aumento da demanda por alimentos e o controle de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), a adoção de boas práticas reforça o compromisso com a saúde pública e a qualidade dos serviços prestados.

Como citado anteriormente nesse trabalho, as boas práticas englobam um conjunto de ações fundamentais para garantir a segurança e qualidade dos alimentos, exigindo a integração e o comprometimento de diversos setores e indivíduos ao longo de toda a cadeia produtiva, desde a manipulação inicial até a

entrega ao consumidor final. Segundo Porto Santos e Marini Palma (2020), essas práticas, do ponto de vista do manipulador, incluem cuidados essenciais como a manutenção do asseio pessoal, o uso de uniformes adequados às atividades realizadas, a abstenção de hábitos como fumar durante o trabalho e a atualização periódica em cursos de capacitação.

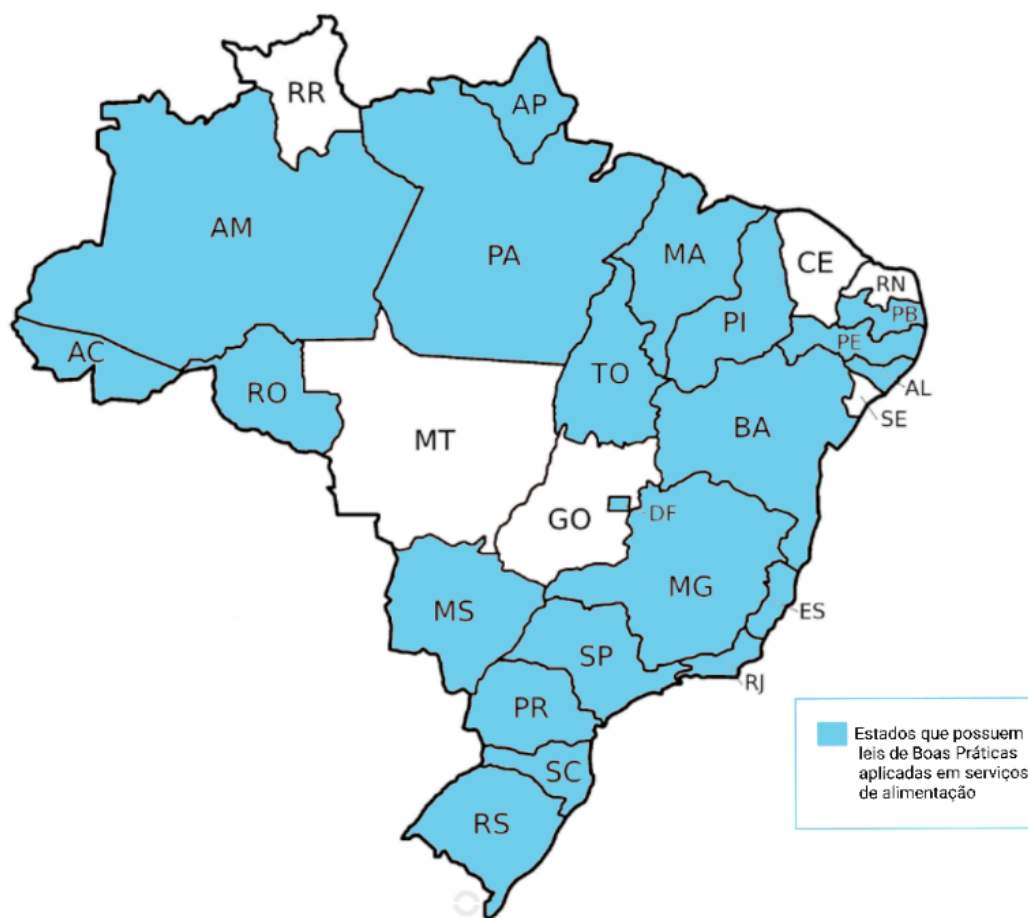
Além disso, a RDC nº 216, de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), reforça a importância de implementar e monitorar as boas práticas, detalhando exigências como o controle de higiene das mãos, o uso de acessórios apropriados e a proibição de adornos que possam comprometer a segurança dos alimentos. A norma também estabelece a necessidade de avaliações periódicas das condições sanitárias das instalações e equipamentos, além de garantir que os manipuladores estejam devidamente capacitados para evitar a contaminação dos alimentos em todas as etapas do processo produtivo. Essas diretrizes complementam a visão apresentada por Porto Santos e Marini Palma (2020), destacando que a segurança dos alimentos depende de ações coordenadas e comprometimento em todas as fases da produção.

Conforme item 3.4 Legislação Aplicada aos Serviços de Alimentação da revisão de literatura deste trabalho, as Boas Práticas de manipulação de alimentos são procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, de acordo com a Portaria CVS nº 5 (SÃO PAULO, 2013). As boas práticas de manipulação incluem procedimentos na higienização do ambiente, cuidados ao manipular alimentos, manejo de resíduos, controle de pragas, entre outros. Esses métodos são fundamentais para a garantia da qualidade dos alimentos consumidos pela população e são regidos por legislações específicas. Nesse contexto, a delimitação do escopo da análise às legislações mostra-se pertinente, uma vez que permite alinhar a discussão sobre as Boas Práticas de manipulação de alimentos às normativas mais consolidadas e de aplicação cotidiana, garantindo uma análise consistente e coerente com os objetivos deste trabalho.

De acordo com os critérios de inclusão citados anteriormente, optou-se por incluir apenas as legislações das capitais, dado o vasto número de municípios no Brasil – cerca de 5.565 municípios. A limitação às capitais visou assegurar uma análise mais concisa e viável deste trabalho, uma vez que costumam refletir as diretrizes mais representativas e abrangentes do país. Por conseguinte, foram

desconsideradas legislações relacionadas a situações temporárias, como pandemias e enchentes, por se tratarem de medidas emergenciais e não normativas permanentes aplicáveis ao cotidiano dos serviços de alimentação. Conforme ilustrado na figura 2, pode-se observar quais são os Estados que possuem normas específicas de boas práticas para serviços de alimentação.

Figura 2 - Estados com leis específicas de boas práticas



Fonte: Elaborado pela autora, 2024.

A partir disso, foram encontradas 142 legislações e, após a leitura destas, foram selecionadas 109. De 27 Estados, apenas 21 têm leis específicas de Boas Práticas aplicadas em serviços de alimentação. E de 27 capitais, 16 apresentaram leis específicas de boas práticas.

Nesse contexto, a legislação nacional relacionada à alimentação é frequentemente muito sucinta, não descrevendo muitos dos processos necessários para o cumprimento do que está sendo determinado, o que abre margem para

múltiplas interpretações e, em alguns casos, dificulta sua aplicação uniforme. Essa característica torna essencial a existência de legislações complementares em níveis estaduais e municipais, que atuem como instrumentos de direcionamento mais específicos e adaptados às realidades locais. Estas normativas regionais permitem abordar peculiaridades culturais, ambientais e econômicas de cada região, garantindo uma aplicação mais eficiente e contextualizada das diretrizes nacionais, além de minimizar possíveis lacunas ou ambiguidades interpretativas.

Em segunda análise, a ANVISA utiliza cartilhas como instrumentos de orientação – como a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a Cartilha de Vigilância Sanitária, entre outras – para a população, manipuladores de alimentos e proprietários de estabelecimentos, fornecendo diretrizes práticas para a promoção da segurança dos alimentos e o cumprimento das boas práticas. No entanto, é importante considerar que essas cartilhas têm caráter sugestivo e não possuem força normativa, o que pode limitar sua eficácia em situações que demandam maior obrigatoriedade ou padronização. Nesse sentido, surge o questionamento sobre a necessidade de legislações complementares em nível estadual ou municipal, que transformem essas orientações em requisitos legalmente respaldados. Embora as cartilhas desempenhem um papel importante na disseminação de conhecimento, a falta de regulamentação vinculativa pode gerar inconsistências na aplicação das práticas, reforçando a importância de normativas adicionais para garantir maior uniformidade e comprometimento no cumprimento das diretrizes.

Entretanto, ao longo da pesquisa feita durante a realização deste trabalho, foram encontradas inconsistências entre as legislações municipais – que deveriam apenas complementar as normas impostas pela legislação federal – as quais em algumas situações não respeitam a hierarquia das normas, e transpassam o limite legal. Um exemplo desse cenário é a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), que dispõe sobre o uso de barba: “Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba”. Entretanto, Conforme a Portaria SES nº 799/2023 (RIO GRANDE DO SUL, 2023): “Quando da presença de barba e/ou bigode e/ou cavanhaque e/ou costeleta devem ser aparados e curtos, totalmente cobertos”. Essa divergência entre a norma federal e a legislação estadual evidencia a necessidade de harmonização normativa para evitar confusões e lacunas

interpretativas. Essa discrepância pode gerar dificuldades para os profissionais e estabelecimentos que precisam cumprir as exigências, especialmente em locais onde as normativas se sobrepõem. Além disso, reforça a importância de as legislações municipais e estaduais respeitarem e complementarem as normas federais sem contradizê-las, buscando uniformidade nas diretrizes e promovendo maior segurança jurídica e sanitária, bem como a necessidade de atualização constante da normativa federal. A ausência dessa padronização pode resultar não apenas em confusão para os operadores do setor, mas também em riscos à saúde pública devido à interpretação inconsistente das boas práticas de manipulação de alimentos.

Ademais, é importante analisarmos que alguns dos complementos feitos pelas legislações dos municípios dizem respeito a insumos e preparos que são popularmente utilizados em todo o território nacional, tornando-se, desta forma, um complemento repetitivo das legislações municipais que as possuem e uma grande falha na legislação para aqueles que não as possuem. Um exemplo dessa realidade é o preparo popular da maionese, amplamente utilizado em lanchonetes e restaurantes. Seus ingredientes – comumente ovos crus ou leite – e modo de preparo podem representar um risco significativo à saúde, tornando essencial a existência de normas que regulamentem e limitem sua produção nesses estabelecimentos, visando garantir a segurança dos alimentos. No Estado de Rondônia há a Portaria N°227, de 2002, que dispõe:

PROIBIR: I - A utilização de maionese de fabricação caseira nos restaurantes, bares, lanchonetes ambulantes e outros estabelecimentos que comercializem alimentos. II - A manipulação por parte dos usuários de recipientes contendo maionese, salva quando em embalagens descartáveis e individuais (do tipo sachês) desde que devidamente rotuladas (GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA, 2002).

Enquanto no Rio Grande do Sul, há a Portaria SES nº 799 de 2023, que dispõe sobre a utilização de ovos:

10.16. Os ovos utilizados nos serviços de alimentação devem obedecer aos seguintes critérios:
c) Não são permitidos preparações com ovos crus;
d) Os alimentos devem ser preparados com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente assegurando a sua inocuidade;
(GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, 2023)

Dessa forma, fica evidente a importância de legislações complementares que abordam preparos populares, como a maionese, amplamente utilizada em todo o

território nacional ou a estados ou municípios que possuem regulamentações específicas, há um maior controle sobre a segurança dos alimentos, reduzindo os riscos à saúde pública. No entanto, nos locais onde tais normas não existem, permanece uma lacuna significativa que pode expor a população a perigos sanitários. Assim, para casos específicos como esse, torna-se essencial a adição desse tópico na norma nacional, para garantir a padronização e a eficácia dessas regulamentações, a fim de assegurar que práticas seguras sejam seguidas em todo o país e promovendo equidade na proteção à saúde dos consumidores.

Ao realizar a comparação entre as legislações do Estado de São Paulo, representada pela Portaria N° 2619 de 2011, e do Estado do Rio Grande do Sul, pela Portaria SES N° 799 de 2023, a escolha desses dois estados se justifica por razões específicas. O Rio Grande do Sul foi incluído por ser o estado em que este estudo foi desenvolvido, facilitando o acesso a informações locais. São Paulo, por sua vez, foi selecionado por ser um dos maiores estados do Brasil em termos populacionais, econômicos e culturais. Além disso, a delimitação a esses dois estados atende às limitações de espaço de um trabalho de conclusão de curso, que inviabiliza uma comparação envolvendo todas as unidades federativas. A análise evidencia diferenças significativas em diversos aspectos relacionados aos serviços de alimentação, sendo eles:

- Edificações e Instalações:

As legislações do Rio Grande do Sul e de São Paulo convergem amplamente no objetivo de garantir a segurança dos alimentos, promovendo instalações e práticas que minimizem os riscos de contaminação. Ambas exigem que paredes, pisos e tetos sejam feitos de materiais lisos, impermeáveis, de fácil higienização e cor clara, além de manterem condições adequadas de conservação. Há a preocupação comum com a organização do fluxo de trabalho, evitando cruzamentos que possam comprometer a segurança dos alimentos, desde o recebimento até a distribuição. Os sistemas de ventilação e climatização também devem assegurar renovação do ar e evitar incidência direta sobre os alimentos. Outro ponto em comum é a obrigatoriedade de pias exclusivas para higienização das mãos, posicionadas estrategicamente para evitar contaminação cruzada.

Apesar das semelhanças, as legislações apresentam diferenças em aspectos específicos. No Rio Grande do Sul, há maior detalhamento sobre a presença

e convivência de animais de estimação em áreas específicas de consumo, enquanto São Paulo foca mais na acessibilidade das instalações e na proibição de determinadas práticas, como o uso de ventiladores e climatizadores com aspersão em áreas de manipulação de alimentos. A legislação paulista também aborda de forma mais explícita a necessidade de pisos antiderrapantes e de inclinação para drenagem adequada, enquanto a gaúcha detalha a manutenção de protetores salivares nos bufês. Além disso, São Paulo estabelece requisitos precisos para áreas de resíduos e armazenamento de gás, enquanto o Rio Grande do Sul enfatiza o registro de manutenção de equipamentos e sistemas de climatização.

- Equipamentos, móveis e utensílios:

As legislações do Rio Grande do Sul e de São Paulo convergem em garantir que os móveis, equipamentos e utensílios utilizados nas áreas de manipulação de alimentos sejam mantidos em condições adequadas de higiene, conservação e segurança, com materiais sanitários e livres de contaminações. Ambas proíbem o uso de materiais como madeira porosa, vidro e amianto, destacando a importância de superfícies resistentes e seguras para a manipulação de alimentos. No entanto, a legislação paulista detalha requisitos específicos que não são explicitamente abordados na gaúcha, como a calibração anual de instrumentos de medição, o uso de lubrificantes de grau alimentício, e a obrigatoriedade de dispositivos de proteção em máquinas para evitar acidentes. Além disso, São Paulo inclui exigências sobre o arranjo físico dos equipamentos, restrições para fornos a lenha e requisitos ergonômicos para móveis e equipamentos, assegurando o bem-estar dos trabalhadores. Já o Rio Grande do Sul é menos detalhado em relação a aspectos técnicos, mas mantém o foco na funcionalidade e segurança geral dos equipamentos e móveis.

- Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios:

Ambas legislações exigem que se mantenha as instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias adequadas, reforçando a necessidade de locais específicos para higienização e o uso de produtos de limpeza regularizados. Ambas normas destacam a importância de procedimentos que previnam a contaminação cruzada, garantindo a segurança dos alimentos. Contudo, há um contraste significativo. A norma

paulista especifica práticas como temperaturas para lavagem em máquinas de lavar louça, proibições como varrer a seco e orientações para limpeza a seco. Já a legislação gaúcha foca na desinfecção de panos e esponjas com métodos práticos como fervura, além de exigir registros de higienização em casos não diários, algo ausente na norma de São Paulo.

- **Matérias-primas, Ingredientes e Recebimento:**

As normas de São Paulo e do Rio Grande do Sul acordam ao exigir áreas adequadas e organizadas para o recebimento e armazenamento de alimentos, matérias-primas e embalagens, protegidas de fatores externos como chuva, poeira e contaminação cruzada. Ambas as legislações também enfatizam a necessidade de inspeção rigorosa no recebimento, observando critérios como integridade das embalagens, características sensoriais e condições de conservação, incluindo temperatura e rotulagem. Além disso, determinam a segregação de produtos reprovados, prazos de validade expirados ou em espera de devolução, reforçando a rastreabilidade e a segurança alimentar. Por outro lado, as normas de São Paulo são mais detalhadas em aspectos operacionais, como a proibição de armazenamento em plataformas de recebimento e critérios específicos de temperatura para diferentes categorias de alimentos perecíveis. A legislação do Rio Grande do Sul apresenta maior enfoque na organização do armazenamento, detalhando a disposição hierárquica no interior de equipamentos de refrigeração e exigências para embalagens em contato direto com alimentos.

- **Armazenamento:**

Ambas as normas compartilham objetivos de garantir segurança dos alimentos, mas possuem abordagens e detalhes distintos, enquanto São Paulo foca mais em critérios de armazenamento e estrutura física, o Rio Grande do Sul enfatiza processos de preparação, temperaturas e controle operacional. Esses pontos são exemplificados na figura a seguir, que foi incluída com o objetivo de facilitar o entendimento e a comparação das diferenças identificadas entre as legislações analisadas.

Figura 3 - Aspectos abordados nas legislações dos Estados de São Paulo e do Rio Grande do Sul

Aspecto	São Paulo	Rio Grande do Sul
Armazenamento	Os alimentos devem ser armazenados de forma a evitar contaminação cruzada, respeitando as condições de temperatura e umidade adequadas para cada tipo de produto. É proibido armazenar alimentos com embalagens violadas, sem identificação ou procedência.	Determina que as matérias-primas e ingredientes devem ser armazenados conforme as indicações do fabricante, com prazo de validade vigente, em locais limpos e organizados, sobre paletes ou prateleiras laváveis, garantindo proteção contra contaminantes físicos, químicos e biológicos.
Temperatura de Conservação	Os alimentos perecíveis devem ser mantidos em temperaturas que garantam sua conservação, conforme regulamentação específica, e que os equipamentos de refrigeração devem ser dotados de termômetros calibrados para monitoramento.	Estabelece que os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser mantidos em bom estado de conservação, limpos e regulados. Devem ser mantidos os registros da calibração dos instrumentos de medição de temperatura. A temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C, em no máximo 2 horas, após o alimento ser submetido imediatamente à refrigeração ou congelamento. Somente, quando o alimento atingir a temperatura inferior ou igual a 5°C na refrigeração pode ser distribuído.
Produtos Vencidos/Impróprios	produtos com prazo de validade expirado ou que apresentem alterações sensoriais devem ser imediatamente retirados do estoque e destinados de forma adequada, evitando seu uso ou comercialização.	matérias-primas e ingredientes reprovados no recebimento e/ou aguardando devolução, com prazo de validade expirado ou avariados, devem ser segregados e identificados, separados dos demais alimentos próprios para consumo.
Higienização	Instalações, equipamentos e utensílios devem ser submetidos a procedimentos eficazes de higienização, com frequência adequada, utilizando produtos aprovados para este fim, garantindo a segurança dos alimentos.	Áreas de manipulação devem ser higienizadas antes do início das atividades e sempre que necessário, utilizando produtos saneantes regularizados, e que os manipuladores devem higienizar as mãos adequadamente antes de iniciar as atividades e após interrupções.
Preparação e Cozimento	Os alimentos devem ser preparados de modo a minimizar riscos de contaminação,	Os produtos perecíveis devem estar expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo

	segundo procedimentos padronizados, e que o cozimento deve atingir temperaturas adequadas para garantir a segurança microbiológica dos alimentos.	necessário para o pré-preparo ou preparação, por no máximo 30 minutos, e os alimentos devem ser cozidos a temperaturas que garantam a eliminação de patógenos, acima de 60°C.
Controle de Temperatura de Óleos	Recomenda-se que os óleos e gorduras utilizados na preparação de alimentos sejam monitorados quanto à temperatura e ao tempo de uso, evitando a formação de compostos prejudiciais à saúde, com substituição periódica conforme necessidade.	Determina que os óleos e gorduras utilizados em frituras devem ser monitorados quanto à qualidade, com substituição sempre que apresentarem alterações que comprometam a segurança do alimento, seguindo critérios estabelecidos em regulamentação específica. Os óleos e gorduras utilizados na preparação dos alimentos submetidos à fritura devem ser aquecidos à temperatura não superior a 180° C.
Câmaras Frias	Estabelece que as câmaras frias devem ser utilizadas de forma a evitar contaminação cruzada, com alimentos organizados e identificados, respeitando as temperaturas adequadas para cada tipo de produto, e que devem ser higienizadas regularmente. A temperatura deve ser reduzida de 60 °C até 10 °C em até 2 horas.	Determina que o armazenamento de alimentos refrigerados no mesmo equipamento deve seguir critérios específicos, como posicionar alimentos prontos nas prateleiras superiores, pré-preparados nas prateleiras centrais e produtos crus nas inferiores, separados entre si e dos demais produtos, além de manter os equipamentos limpos e regulados para a temperatura adequada.
Hortifruti	Produtos hortifrutigranjeiros devem ser selecionados, higienizados e armazenados de forma a evitar contaminação, mantendo suas características de qualidade e segurança para o consumo, seguindo procedimentos padronizados.	Estabelece que as matérias-primas e ingredientes, incluindo hortifrutigranjeiros, devem ser inspecionados no recebimento quanto à integridade, características organolépticas, prazo de validade, temperatura e rotulagem, garantindo a rastreabilidade e segurança dos alimentos.

Fonte: Elaborado pela autora, 2024.

- **Embalagens:**

As normas de São Paulo e Rio Grande do Sul apresentam conformidade no que diz respeito à necessidade de garantir a segurança e qualidade das matérias-primas, ingredientes e embalagens. Ambas exigem que os materiais sejam inspecionados no recebimento, com critérios relacionados à integridade, prazo de

validade e temperatura, assegurando rastreabilidade. Além disso, concordam que as embalagens devem proteger os alimentos contra contaminações e agentes externos, seguindo os padrões técnicos exigidos pela legislação. Ambas destacam a importância de armazenar os alimentos de maneira organizada, em locais limpos e sobre suportes apropriados, prevenindo contaminações. No entanto, há diferenças significativas. Enquanto São Paulo detalha exigências específicas para rotulagem, incluindo informações obrigatórias como lista de ingredientes, instruções de uso e informação nutricional, o Rio Grande do Sul não apresenta essas exigências de maneira tão pormenorizada. Por outro lado, a norma riograndense especifica critérios de organização para o armazenamento em equipamentos de refrigeração, como a separação hierárquica por tipo de alimento (pronto, pré-preparado e cru), o que não é abordado na norma paulista.

- **Distribuição e Exposição ao Consumo do Alimento Preparado:**

As normas de São Paulo e Rio Grande do Sul convergem na exigência de controle rigoroso de temperatura, higiene e conservação para alimentos preparados e expostos ao consumo. Ambas estabelecem critérios para manutenção de alimentos quentes acima de 60°C e frios abaixo de 5°C, limitando o tempo de exposição para evitar a multiplicação microbiana. Além disso, destacam a importância do uso de barreiras protetoras, como protetores salivares, para prevenir contaminações decorrentes da ação de consumidores ou manipuladores, bem como a necessidade de higienização e troca regular da água em equipamentos como balcões térmicos e recipientes de utensílios. No entanto, há diferenças na abrangência e detalhamento das normas. A legislação paulista contempla aspectos como a proibição de venda de alimentos com embalagens violadas, o descarte de alimentos que não atendam critérios de tempo e temperatura, e regulamentações específicas para o comércio de carnes. Por outro lado, o Rio Grande do Sul dá ênfase à obrigatoriedade de registro de temperatura, uso de anti sepsia ou luvas pelos manipuladores, e cuidados em serviços de bufê.

- **Abastecimento de Água e Manejo de Resíduos:**

As normas de São Paulo e do Rio Grande do Sul apresentam convergências importantes relacionadas ao abastecimento de água e manejo de resíduos, como a exigência de potabilidade da água utilizada na produção de alimentos, análise periódica da qualidade da água, manutenção e higienização dos reservatórios e registros dos processos realizados. Ambas regulamentações também destacam a importância do manejo adequado de resíduos, com o uso de lixeiras de fácil higienização, tampas sem acionamento manual e separação correta para evitar contaminação e atração de pragas. Contudo, há divergências nos detalhes operacionais, como a periodicidade das análises de potabilidade, que é anual em São Paulo para sistemas públicos, enquanto no Rio Grande do Sul ocorre semestralmente para soluções alternativas. São Paulo é mais enfática em relação à proibição de atividades que possam contaminar a água, à regulamentação do uso de água transportada, e à destinação de resíduos, como gorduras e óleos, exigindo recipientes rotulados e licenciamento das empresas coletoras. Por outro lado, o Rio Grande do Sul enfatiza a higienização obrigatória dos reservatórios por empresas licenciadas e detalha os parâmetros mínimos de análise de água, como cloro residual e turbidez. Essas diferenças refletem particularidades regionais na aplicação das normas sanitárias.
- **Manipuladores:**

As normas de São Paulo e do Rio Grande do Sul apresentam convergências significativas no que diz respeito às boas práticas de manipulação de alimentos, enfatizando a higiene pessoal, o uso de uniformes adequados e a capacitação periódica dos manipuladores. Ambas exigem que os uniformes sejam exclusivos para o ambiente de manipulação, estejam limpos e em bom estado, e que os manipuladores mantenham asseio corporal, com unhas curtas, sem adornos e cabelos completamente protegidos. Também há consenso sobre a necessidade de capacitação e supervisão frequente, abordando higiene pessoal e doenças transmitidas por alimentos. Contudo, há divergências na especificidade das normas. São Paulo

detalha mais os requisitos, como o uso de EPIs específicos, restrições quanto a máscaras, luvas, adornos e práticas no ambiente de trabalho, além de exigir exames laboratoriais semestrais ou anuais para controle de saúde. Já no Rio Grande do Sul, as diretrizes são mais gerais, limitando-se a mencionar exames admissionais e periódicos, sem detalhar quais devem ser realizados.

- Responsabilidade:

Em São Paulo, a responsabilidade técnica deve ser assumida por um profissional habilitado ou, para pequenas empresas dispensadas dessa exigência, por um responsável capacitado em boas práticas de manipulação. Esse responsável é encarregado de atividades como elaborar e implementar programas de capacitação, manuais de boas práticas e procedimentos operacionais, além de monitorar inspeções e relatar desvios que possam comprometer a saúde do consumidor. No Rio Grande do Sul, o responsável pelas atividades alimentares deve obrigatoriamente realizar um curso de boas práticas com carga mínima de 12 horas e promover treinamentos regulares para a equipe, além de manter atualizações anuais por meio de atividades como palestras e cursos. Ambos os estados enfatizam a necessidade de um responsável qualificado para garantir a segurança e qualidade na manipulação de alimentos.

- Documentação:

Em São Paulo, os documentos exigidos incluem manuais de boas práticas, planilhas de controle (como de temperatura e potabilidade da água), comprovantes de higienização, contratos de coleta de resíduos e fichas técnicas de produtos. A manutenção desses registros varia de acordo com sua validade, uso ou necessidade legal, com alguns sendo arquivados permanentemente. No Rio Grande do Sul, destaca-se a obrigatoriedade de registrar as atividades dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), com monitoramento e ações corretivas diante de desvios. Os registros devem ser mantidos por pelo menos 90 dias a partir da data de preparo dos alimentos. Ambos os estados reforçam a importância de documentação organizada e acessível para assegurar o cumprimento das normas sanitárias.

- Alimentos Sem glúten:

Enquanto a legislação paulista não aborda especificamente a produção de alimentos sem glúten, a legislação do Rio Grande do Sul dedica uma seção exclusiva a esse tema. A legislação em questão apresenta diretrizes rigorosas para a produção de alimentos "sem glúten" em serviços de alimentação, destacando a necessidade de áreas, equipamentos e utensílios exclusivos para evitar contaminação cruzada. Os manipuladores devem usar uniformes específicos e serem capacitados em práticas relacionadas à produção de alimentos "sem glúten" e à doença celíaca, com comprovação documental dessa formação. Além disso, exige-se que apenas ingredientes rotulados como "não contém glúten" ou comprovadamente livres de contaminação sejam utilizados. Essas medidas, mais detalhadas do que a legislação paulista, demonstram um avanço no cuidado com a segurança dos alimentos para pessoas com restrições alimentares, reforçando a importância de um ambiente controlado e de capacitação especializada para evitar riscos à saúde dos consumidores celíacos.

A figura 4 a seguir apresenta recorte da tabela de compilados das legislações de Boas Práticas aplicadas aos serviços de alimentação nos estados e capitais do Brasil, destacando a abrangência e especificidade das normas em cada unidade federativa disponível na íntegra no **Apêndice 1**. Organizada de forma a facilitar a consulta, a tabela inclui informações sobre a existência de legislações específicas, o ano de publicação, e o órgão responsável pela regulamentação, além de observações sobre peculiaridades ou links para consulta direta, quando disponíveis. Essa compilação busca oferecer uma visão panorâmica das iniciativas regulatórias no país, evidenciando avanços, lacunas e oportunidades para a harmonização das diretrizes sanitárias nacionais.

Figura 4 - Compilado de Normas de Boas Práticas

	C	D	E	F	G	H
31	Amapá		código de saúde	LEI N.º 0719/2002	12 DE NOVEMBRO DE 2002	Dispõe sobre o Código de Saúde do Estado do Amapá e dá outras providências. https://al.ap.leg.br/legis/leis/leis-2002/leis-2002-0719.html
32		Fortaleza	sushi	Portaria SMS nº 35	2020	Dispõe sobre requisitos higiênico-sanitários específicos para o preparo, manipulação, comercialização e distribuição de sushis e similares; https://www.ads/sites/36df
33	Espírito Santo		código sanitário	Lei 6066 de 1999 - Código Sanitário	1999	Regula a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde, no âmbito do Estado do Espírito Santo, estabelece normas de promoção, proteção e recuperação da saúde e dispõe sobre as infrações sanitárias e respectivo processo administrativo. https://saude.es.gov.br/legislacao/Lei%20Codigo%20Sanitario
34	Maranhão		combate ao desperdício	portaria Nº 75/01/20	01/2024	acerca do combate ao desperdício e perda de alimentos no âmbito estadual. Regulamenta a Lei federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020, que trata da autorização de doação de alimentos excedentes não comercializados, prontos para consumo humano. https://www.o-do-maranhao.gov.br/legislacao/Portaria-75-01-2024
35	Maranhão		açougue, carnes	Portaria SES Nº 657/2020	29/09/2020	Dispõe sobre o funcionamento de casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, no Estado do Maranhão. https://www.maranhao.gov.br/legislacao/Portaria-SES-657-2020

Fonte: Elaboração própria, 2024.

Durante a pesquisa buscou-se identificar as normas relacionadas às boas práticas de manipulação em serviços de alimentação nos sites oficiais governamentais de estados e capitais brasileiras, foram encontradas diversas dificuldades relacionadas à falta de padronização e organização dessas plataformas. A estrutura dos sites varia amplamente entre as unidades federativas, muitas vezes carecendo de menus claros, mecanismos de busca eficientes ou seções específicas dedicadas à legislação sanitária. Além disso, em alguns casos, as informações estavam desatualizadas, fragmentadas ou indisponíveis, dificultando a obtenção de dados precisos.

A falta de uniformidade percebida durante a pesquisa pode ser um dos fatores determinantes que comprometem a acessibilidade e transparência, prejudicando tanto pesquisadores quanto profissionais do setor alimentício que dependem dessas informações para garantir o cumprimento das normas e a segurança dos alimentos. A ausência de um modelo padrão de apresentação das legislações nos sites representa um desafio significativo para a consulta e análise comparativa.

A figura 5 apresenta a interface do site oficial do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, especificamente a seção da Divisão de Vigilância Sanitária (CVS RS). Nessa página, destaca-se um link de acesso direto para uma planilha de

normas e legislações sanitárias relacionadas aos alimentos. A organização clara e a atualização constante da planilha refletem uma abordagem eficiente e acessível, permitindo que os usuários encontrem rapidamente informações importantes. Essa estrutura serve como um exemplo de boas práticas na disponibilização de dados legislativos.

Figura 5 - Legislação sanitária atualizada - área de Alimentos, CEVS RS.



Fonte: GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. *Legislação sanitária atualizada – área de alimentos*. CEVS. Disponível em:

<https://cevs.rs.gov.br/legislacao-sanitaria-atualizada-area-de-alimentos>. Acesso em: 18 dez. 2024.

A Figura 6 mostra a planilha de legislação de alimentos do CEVS RS, que é um exemplo de boa organização e clareza na gestão das informações legais sobre alimentos. Ela é constantemente atualizada, garantindo que as normas estejam sempre em conformidade com as mudanças na legislação. A planilha distingue claramente entre as legislações vigentes e as que não estão mais em vigor, evitando o uso de normas desatualizadas. Além disso, é organizada por categorias, o que

facilita o acesso rápido e eficiente às informações, contribuindo para o bom desempenho dos profissionais de saúde pública.

Figura 6 - Compilação de Legislação de Alimentos CEVS RS.

Palavras-chave	Tipo	DOE/DOU N°/Ano	Data de publicação	ASSUNTO	Departamento/Setor
água potável, doação	Portaria	324/2024	13/05/2024	Autoriza, em caráter provisório e precário, o envase de água potável para doação, no âmbito do Estado, por indústrias de alimentos e bebidas localizadas no Estado do Rio Grande do Sul que não possuem licenciamento sanitário específico para a fabricação de águas envasadas	CEVS/SES
poço artesiano	Nota Técnica Conjunta	001/2024	2024	Esclarecimentos sobre exigência de outorga de poços artesanais para fins de licenciamento sanitário em indústrias e agroindústrias de alimentos.	CEVS/SES

Fonte: RIO GRANDE DO SUL. Governo do Estado. Divisão de Vigilância Sanitária. *Legislação de alimentos*. Disponível em: <https://docs.google.com/spreadsheets/d/114eaD9C0jtArVFqoLoWC-nPH8v5iXNkZ/edit?gid=89836639#gid=89836639>. Acesso em: 16 dez. 2024.

Em contraste, a segunda ilustração apresenta os documentos do CEVS Pernambuco, que não contêm informações sobre a legislação de alimentos, evidenciando a falta de padronização e organização. Essa ausência de informações claras e estruturadas sobre as normas alimentares gera desinformação, dificultando o trabalho dos profissionais da saúde e comprometendo a aplicação das leis. A falta de uma abordagem padronizada pode levar a erros de aplicação e na fiscalização e aumentando os riscos à saúde pública, reforçando a importância de uma gestão eficiente e organizada das informações legais.

Figura 7 - Portal de documentos do site da Secretaria de Saúde de Pernambuco.

portal.saude.pe.gov.br/documentos/secretaria-executiva-de-vigilancia-em-saude/documentos-sevs

A SECRETARIA • UNIDADES • BLOG • PROGRAMAS • SELEÇÕES • TELESSAÚDE • PRESTADOR SUS • INFORMAÇÕES

Início > Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde e Atenção Primária > Documentos SEVS

Documentos SEVS

▶ PE recebe doses de vacinas contra a Monkeypox
▶ Documentos

▶ Ebola: PE faz simulação de atendimento
▶ Notícias

▶ Díd

- plano_de_contingencia_estadual.pdf
- boletim_anual_sevs_2014.pdf
- coletanea_dos_atrabalhos_apresentados_em_2013_-_abrasco.pdf
- guia_de_vigilancia_em_saude.pdf
- plano_de_contingencia_estadual.pdf
- boletim_vs_2015_final.pdf
- relatorio_campanha_nacional_hanseniose_e_verminoses_2015_2.pdf
- cs_013_18_panfleto_a5_febre_amarela-01.pdf
- cs_013_18_panfleto_a5_febre_amarela-02.pdf

Secretaria-Executiva de Vigilância em Saúde e Atenção Primária

Fonte: SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DE PERNAMBUCO. Portal Saúde. [S.I.]. SES, 2024. Disponível

em: <https://portal.saude.pe.gov.br/documentos/secretaria-executiva-de-vigilancia-em-saude/documentos-sevs>. Acesso em: 15 jul. 2024.

Ademais, apesar de não constar na parte “documentos da Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde e Atenção Primária (SEVS)”, o Estado de Pernambuco possui, além do código sanitário, legislação para doações de alimentos. Essas duas legislações não aparecem na parte de documentos demonstrada na figura 5 e não estão presentes no site do SEVS. Essa ausência pode gerar dúvidas e dificuldades para os responsáveis por serviços de alimentação que buscam adequar suas práticas às normativas locais. A falta de centralização e

visibilidade dessas legislações pode comprometer a aplicação efetiva das diretrizes sanitárias e das regulamentações sobre doações de alimentos, dificultando o acesso à informação por parte dos gestores e profissionais do setor. Nesse sentido, é essencial que os órgãos responsáveis disponibilizem, de forma clara e acessível, todas as legislações pertinentes, garantindo que as orientações estejam devidamente organizadas em seus portais oficiais. Além disso, a integração dessas informações facilitaria a consulta e contribuiria para uma maior conformidade com as exigências legais, promovendo, assim, uma gestão mais eficiente e segura no âmbito alimentar.

A Figura 8 apresenta as bibliotecas temáticas do site ANVISA Legis reflete uma atualização significativa na forma como o órgão organiza e disponibiliza as informações legais sobre temas específicos, como alimentos, medicamentos e outros produtos regulados. Esse novo modelo, lançado em dezembro de 2024, tem como objetivo melhorar a acessibilidade e a busca por informações relevantes, facilitando o trabalho de profissionais de saúde, fiscalizadores, manipuladores e a população em geral (ANVISA, 2024).

O site oferece diversas bibliotecas temáticas, sendo uma delas a Biblioteca Temática de Alimentos, que concentra todo o conteúdo relacionado às legislações e normas sobre a temática. Essa biblioteca tem um design mais estruturado e uma navegação otimizada, permitindo que os usuários encontrem rapidamente as informações atualizadas e categorizadas sobre legislação alimentar, resoluções, normas técnicas e outras regulamentações pertinentes.

Há diversas vantagens no Legis, como a facilidade de navegação por categorias específicas, o que reduz o tempo de busca e melhora a eficiência na consulta às normas. Além disso, as informações são apresentadas de forma mais clara e acessíveis, com a possibilidade de acompanhar as atualizações, o que garante que o usuário esteja sempre acessando conteúdos válidos em território nacional e em vigor. A organização por temas contribui para um melhor entendimento do conteúdo, visto que as informações estão segmentadas de acordo com temas e áreas de atuação específicas, o que ajuda a evitar confusões e facilita o acesso a dados relevantes.

Figura 8 - ANVISA Legis - biblioteca temática



Fonte: ANVISA. Bibliotecas temáticas. Disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=categorias&cod_modulo=135&menuOpen=true. Acesso em: 18 dez. 2024.

O novo modelo de acesso e organização das informações, incluindo a Biblioteca Temática de Alimentos, é um avanço importante para a transparência e a efetividade na gestão das legislações sanitárias e alimentares no Brasil. Ele não só melhora a acessibilidade para o público, mas também contribui para a padronização e a qualidade das informações disponíveis, ajudando a reduzir a desinformação e a aumentar a conformidade com as normas. Apesar de corroborar com os resultados do presente trabalho, que apontam para a necessidade de estruturação e padronização na apresentação das informações, a nova biblioteca temática ainda não abrange as normas estaduais e municipais, perpetuando, assim, essa lacuna no acesso à informação.

6 CONCLUSÃO

As boas práticas na manipulação de alimentos são essenciais para garantir tanto a qualidade e a confiabilidade dos produtos em serviços de alimentação quanto a segurança dos alimentos, prevenindo possíveis contaminações. Essas práticas desempenham um papel crucial na proteção da saúde dos consumidores e

no fortalecimento da confiança nos alimentos disponibilizados. No entanto, uma limitação identificada na pesquisa é a dificuldade de acesso às legislações específicas sobre o tema. Muitas vezes, as normas vigentes, quando existentes, não estão facilmente disponíveis nos sites governamentais de diversos estados e capitais do país, dificultando a consulta e a aplicação adequada dessas orientações.

Diante desse cenário, torna-se evidente a necessidade de padronização na organização das legislações, de forma que estejam sempre atualizadas e apresentem uma linguagem clara e acessível. Essa padronização não só facilitaria o acesso à informação por parte da população, mas também, promoveria uma maior adesão às boas práticas, contribuindo para a saúde pública e a segurança dos alimentos.

Ademais, o banco de dados da Anvisa deveria incluir links direcionados para os sites que disponibilizam normas estaduais e/ou municipais, além de permitir a realização de buscas por estado e município, facilitando o acesso a informações específicas de cada região. Essa funcionalidade ampliaria a usabilidade da plataforma, promovendo maior eficiência na consulta e contribuindo para a uniformização do acesso às regulamentações. Além disso, a integração de informações locais com o banco nacional possibilitaria uma visão mais abrangente das normas em vigor, auxiliando profissionais e gestores a cumprirem exigências legais de maneira mais ágil e precisa. Tal iniciativa também fortaleceria a transparência e a colaboração entre os diferentes níveis de governo, fomentando um ambiente regulatório mais acessível e inclusivo.

Cabe destacar que a pesquisa realizada no presente trabalho foi realizada por uma profissional de Gastronomia, com conhecimento prévio sobre o tema e normas existentes em função da sua educação formal dada pelo curso superior de Gastronomia. Todavia, várias das normas estaduais e municipais eram desconhecidas para a pesquisadora, bem como foram diversas as dificuldades já citadas para o acesso às informações confiáveis e localização das normas vigentes. Em vista disso, é possível afirmar que para muitos profissionais que atuam no setor de serviços que possuem conhecimento pela atuação na prática junto ao setor de serviços, bem como muitos profissionais liberais, que atuam no comércio informal de alimentos, estes profissionais provavelmente terão ainda maiores dificuldades de acesso e interpretação das normas do que aqueles que passam pela educação formal através de cursos técnicos e graduação na área de alimentos, como

gastrônomos, nutricionistas, tecnólogos em alimentos e etc. Desta forma a simplificação e padronização do acesso às normas é fundamental para a garantia da segurança dos alimentos no Brasil.

REFERÊNCIAS

AFREBRAS – Associação dos Fabricantes de Refrigerantes do Brasil. *Saiba as diferenças entre segurança de alimentos e segurança alimentar*. Portal de Bebidas Brasileiras, 2020. Disponível em: <https://afrebras.org.br/noticias/saiba-diferencas-entre-seguranca-de-alimentos-e-seguranca-alimentar/>. Acesso em: 16 dez. 2024.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Institucional. Publicado em: 28 set. 2020. Atualizado em: 16 jan. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/institucional>. Acesso em: 5 dez. 2024.

AITH, Fernando Mussa Abujamra. **Teoria geral do direito sanitário brasileiro**. 2006. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, 2006. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7867273/mod_resource/content/2/Teoria%20Geral%20do%20Direito%20Sanit%C3%A1rio.pdf. Acesso em: 5 dez. 2024.

ANVISA Legis. Bibliotecas temáticas. Disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=categorias&cod_modulo=135&menuOpen=true. Acesso em: 18 dez. 2024.

ALVES, Marco Túlio Elias. **Hierarquia das normas jurídicas**. JusBrasil, 2024a. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/artigos/hierarquia-das-normas-juridicas/2149661213>. Acesso em: 05 dez. 2024.

ALVES, Marco Túlio Elias. **Primeiros Passos para Entender o Direito**. São Paulo: Editora Dialética, 2024b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. ANVISA, Brasília, DF, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Boas práticas para serviços de alimentação.** Brasília: Anvisa, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 17 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 11 dez. 2024.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.** Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 5 dez. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011.** Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde – SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7508.htm. Acesso em: 5 dez. 2024.

BRASIL. **Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).** Apresentação. Disponível em: <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/apresentacao>. Acesso em: 9 dez. 2024.

BRASIL. **Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012.** Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 jan. 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/Lcp141.htm. Acesso em: 9 dez. 2024.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 26 dez. 2024.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 27 nov. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011.** Regulamento Técnico de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 7 dez. 2011. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/legislacao_alimentos_17_06_2021.pdf. Acesso em: 11 dez. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Atribuições**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/o-ministerio/atribuicoes>. Acesso em: 9 dez. 2024.

BRASIL. Ministério da Justiça e Segurança Pública. **Consumidor - Seus direitos**. 2024b. Disponível em: <https://www.gov.br/mj/pt-br/assuntos/seus-direitos/consumidor/>. Acesso em: 9 dez. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos (DTA)**. Portal Gov.br, 2024c. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 26 nov. 2024.

BRASIL. Prefeitura do Município de São Paulo. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria nº 2619, de 6 de dezembro de 2011. Diário Oficial do Município de São Paulo, São Paulo, 6 dez. 2011. p. 23. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf. Acesso em: 28 dez. 2024.

CONSELHO NACIONAL DE JUSTIÇA. **CNJ Serviço: conheça a hierarquia das leis brasileiras**. Publicado em: 05 out. 2018. Disponível em: <https://www.cnj.jus.br/cnj-servico-conheca-a-hierarquia-das-leis-brasileiras/>. Acesso em: 4 dez. 2024.

FERREIRA, Rhaissa Pinheiro; FRANCO, Nathália dos Reis. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura. **Revista Interdisciplinar em Saúde**, v. 8, único, p. 365-378, 2021. ISSN: 2358-7490. Disponível em: http://www.interdisciplinaremsaude.com.br/Volume_29/Trabalho_29_2021_R.pdf. Acesso em: 26 nov. 2024.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. *E-book*. p.23. ISBN 9788536327068. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327068/>. Acesso em: 28 dez. 2024.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA. Secretaria de Estado da Saúde. **Portaria nº 227, publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia em 2 de dezembro de 2002**. Gabinete da Secretaria de Estado da Saúde, 2002. Disponível em: https://rondonia.ro.gov.br/wp-content/uploads/2021/11/PORTARIA_227___Maionese.pdf. Acesso em: 20 dez. 2024.

IDEC (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor). **Procon: como abrir reclamação**. Publicado em: 28 abr. 2023. Atualizado em: 28 abr. 2023. Disponível em: <https://idec.org.br/dicas-e-direitos/procon-como-abrir-reclamacao>. Acesso em: 9 dez. 2024.

LAZZAROTTO, Renata. **Boas práticas para manipuladores de alimentos não alfabetizados**. 2024. Trabalho de conclusão de graduação (Graduação em Nutrição). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2024. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/273718>. Acesso em: 9 dez. 2024.

OGUISSO, Taka; SCHMIDT, Maria José. Sobre a elaboração das normas jurídicas. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, v. 33, n. 2, p. 175-185, 1999. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/reeusp/a/Q3JLJF5TcbyzfrC69S7G3Pj/?format=pdf>. Acesso em: 9 dez. 2024.

Porto SantosR.; Marini PalmaL. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: ASPECTOS GERAIS E SEU IMPACTO NA SAÚDE DO CONSUMIDOR. **Revista Interdisciplinar Pensamento Científico**, v. 5, n. 4, 25 maio 2020. Disponível em: <https://reinpec.cc/index.php/reinpec/article/view/442> . Acesso em: 28 dez. 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO. Legislação de alimentos. Publicado em: 17 jun. 2021. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/legislacao_alimentos_17_06_2021.pdf. Acesso em: 16 dez. 2024.

RIGO, Ana Clara Bastos. **Cultura de segurança dos alimentos: um estudo de caso**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/204296/001109003.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 26 nov. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 57.791, de 6 de setembro de 2024**. Estabelece Estratégia Estadual de Fomento dos Pontos Populares de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. 2024a. Disponível em: <https://social.rs.gov.br/upload/arquivos/202409/17115215-decreto-n-57-791-de-6-de-setembro-de-2024.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. Governo do Estado. Divisão de Vigilância Sanitária. **Legislação de Alimentos**. Disponível em: <https://docs.google.com/spreadsheets/d/114eaD9C0jtArVFqoLoWC-nPH8v5iXNkZ/e/dit?gid=89836639#gid=89836639>. Acesso em: 16 dez. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria da Saúde. Manual PAS – Programa de Alimentação Saudável**. Porto Alegre: SES/RS, 2010, pg 9. Disponível em: <http://www1.saude.rs.gov.br/dados/1293475836472Manual%20PAS-2.pdf>. Acesso em: 01 dez. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria da Saúde**. Portaria SES nº 799, de 4 de setembro de 2023. Estabelece procedimentos e critérios de boas práticas de manipulação de alimentos nos serviços de alimentação do Estado. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 4 set. 2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos/portaria-ses-799-2023.pdf>. Acesso em: 4 dez. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. Centro Estadual de Vigilância em Saúde. **Vigilância Sanitária**. 2024b. Disponível em: <https://cevs.rs.gov.br/sanitaria>. Acesso em: 9 dez. 2024.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Coordenadoria de Controle de Doenças. Centro de Vigilância Sanitária. Divisão de Produtos Relacionados à Saúde. *Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013*. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf. Acesso em: 16 dez. 2024.

SILVA, Érika Moreira da; ROSA, Simone Vieira; CARVALHO, Lúcia Maria Jaeger de. Avaliação das boas práticas relacionadas ao tempo e temperatura na distribuição de pescado em restaurantes. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 158, p. 48-53, jan./fev. 2008.

TEIXEIRA, Ariane Calazans *et al.* Boas práticas na manipulação de alimentos em restaurantes comerciais self-service. **Higiene Alimentar**, v. 30, n. 258/259, p. 42 - 58, jul/ago. 2016. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/11/2545/separata-48-52.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2024.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Tabela com compilado das normas dos Estados brasileiros

1	Estado	Capital	Palavra-chave	Legislação	Data de Publicação	Tema	Link
2	Rio Grande do Sul		açougue, carnes	Decreto 54.910/2019	11 de Dezembro de 2019	Comercialização de Produtos de Origem Animal em Açougues e Fiambrerias	https://www.diariooficial.rs.gov.br/materia?id=370684
3	Rio Grande do Sul		açougue, carnes	Portaria 763/2021	8 de Novembro de 2021	Comercialização de Produtos de Origem Animal em Açougues e Fiambrerias	https://www.diariooficial.rs.gov.br/materia?id=635809
4	Rio Grande do Sul		açougue, carnes	Portaria 656/2022	15 de Agosto de 2022	Comercialização de Produtos de Origem Animal em Açougues e Fiambrerias	https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202208/16121700-656.pdf
5	Rio Grande do Sul		açougue, carnes	Portaria 763/2021 e 656/2022 Compilada	-	Comercialização	https://cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/202210/211200ng_...
6	Rio Grande do Sul		açougue, carnes			2023 Comercialização, abertura de embalagem	https://cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/202303/08134026-nota-tecnica-carne-a-vacuo.pdf
7	Acre			LEI COMPLEMENTAR Nº 6/1982	27 DE DEZEMBRO DE 1982	Institui o Código de Saúde do Estado do Acre que aprova a legislação básica sobre promoção, proteção e recuperação da saúde e dispõe sobre o subsistema estadual de saúde. "Manter adequada higiene dos alimentos, impedindo a distribuição daqueles comprovadamente contaminados ou suspeitos de alteração".	https://www.al.ac.leg.br/leis/?p=3010 https://www.legis.ac.gov.br/detalhar/12
8	Amapá		código de saúde	LEI N.º 0719/2002	12 DE NOV DE 2002	Dispõe sobre o Código de Saúde do Estado do Amapá e dá outras providências.	https://al.ap.gov.br/ver_texto_lei.php?iddocumento=17974
9	Amazonas			Lei 392/97	de 27/06/97	dispõe sobre normas da promoção, preservação e recuperação da saúde, no âmbito da cidade de Manaus, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências.	https://semsa.manaus.am.gov.br/wp-content/uploads/2020/07/C%C3%B3digo-Sanit%C3%A1rio-de-Manaus-1.pdf
10	Amazonas			LEI COMPLEMENTAR Nº 70/2009	03/12/2009	INSTITUI, no âmbito do Estado de Amazonas, o Código de Saúde e dá outras providências.	https://semsa.manaus.am.gov.br/wp-content/uploads/2019/11/C%C3%B3digo-Sanit%C3%A1rio-de-Manaus-1.pdf
11	Bahia		grau de risco das atividades econômicas	Portaria nº 101	Portaria nº 101, 24 de março de 2020	Sobre a classificação de grau de risco das atividades econômicas para fins de licenciamento sanitário no âmbito do Estado da Bahia, nos termos a Lei da Liberdade Econômica.	https://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/PORTARIA-No-101-de-24-de-marco-de-2020.pdf

12	Bahia	responsabilidade técnica	Portaria nº 02	01 de junho de 2021	Dispõe sobre a assunção de Responsabilidade Técnica de estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária.	https://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/Portaria-n%C2%BD-02-de-01-de-junho-de-2021.pdf
13	Distrito Federal	requisitos técnicos de bp	<u>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16</u>	23 DE MAIO DE 2017	Aprova a atualização do anexo da Instrução Normativa nº 4, de 15 de dezembro de 2014, que aprovou o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.	https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/91e623e116984c1fb1dafa2c3c91d4eb/Instru_o_Normativa_16_23_05_2017.html
14	Distrito Federal	critérios sanitários	<u>PORTARIA Nº 88</u>	08 DE MARÇO DE 2024	Estabelece critérios sanitários e procedimentos técnico-operacionais que devem ser observados pelos promotores de eventos, públicos e privados, regulamentando, no que concerne às normas de vigilância sanitária, o licenciamento de eventos de qualquer porte no Distrito Federal, nos termos da Lei 5.281/2013 e seu regulamento, com fins de minimizar riscos à saúde dos integrantes e da população em geral.	https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/73681808b7324aa2adba2437e412a5e4/Portaria_88_08_03_2024.html
15	Espírito Santo	código sanitário	Lei 6066 de 1999 - Código Sanitário	1999	Regula a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde, no âmbito do Estado do Espírito Santo, estabelece normas de promoção, proteção e recuperação da saúde e dispõe sobre as infrações sanitárias e respectivo processo administrativo.	https://saude.es.gov.br/Media/esa/VISA/Legislacao/Lei%206066%20de%201999%20-%20Codigo%20Sanitario.pdf
16	Maranhão	combate ao desper	portaria Nº 75/01/2024	01/2024	acerca do combate ao desperdício e perda de alimentos no âmbito estadual. Regulamenta a Lei federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020, que trata da autorização de doação de alimentos excedentes não comercializados, prontos para consumo humano.	https://www.saude.ma.gov.br/noticias/governo-do-maranhao-publica-portaria-contra-desperdicio-e-perda-de-alimentos/
17	Maranhão	açougue, carnes	Portaria SES Nº 657/2020	29/09/2020	Dispõe sobre o funcionamento de casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, no Estado do Maranhão.	https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=402139
18	Maranhão	medida sanitária	Portaria CASACIV Nº 42/2020	24/06/2020	Aprova protocolo específico de medida sanitária segmentada para o funcionamento de bares, restaurantes e afins, na forma em que especifica.	https://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-42-2020-ma_397582.html
19	Maranhão	medidas sanitárias	Portaria CASACIV nº 34/2020	28/05/2020	Aprova medidas sanitárias gerais e protocolos específicos de medidas sanitárias segmentadas para o exercício de atividade econômica, na forma em que especifica.	https://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-34-2020-ma_396189.html
20	Mato Grosso do Sul	código sanitário	LEI N. 1. 293/ 1992.	21 DE SETEMBRO DE 1992.	Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de Mato Grosso do Sul, e dá outras providências.	https://www.vs.saude.ms.gov.br/coordenadoria-estadual-de-vigilancia-sanitaria/coordenadoria-de-vigilancia-sanitaria-estadual-legislacao/ https://www.tjms.jus.br/legislacao/visualizar.php?lei=6547
21	Mato Grosso do Sul	grau de risco	RDC N.º 153/2017	26 DE ABRIL DE 2017	Dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências.	http://antigo.anvisa.gov.br/documentos/10181/2922152/%281%29RDC_153_2017_CO-MP.pdf/6deb5f6e-0a23-4e06-b876-fd90e513de0c
22	Minas Gerais	maionese	RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.976	19 DE DEZEMBRO DE 2019	Dispõe sobre o uso de maionese caseira e outros molhos em bares, lanchonetes, restaurantes, pizzarias, trailers de lanches e demais estabelecimentos similares, bem como por vendedores ambulantes.	http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-6976-2019-maionese/?wpdmdl=16909
23	Minas Gerais	BP carnes	RESOLUÇÃO SES/MG N.º 7123	DE 27 DE MAIO DE 2020	Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.	http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-ses-6693-de-29-03-2019/?wpdmdl=7005
24	Minas Gerais	qualidade de alime	RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.711	DE 17 DE ABRIL DE 2019	Institui o Programa Mineiro de Monitoramento da Qualidade dos Produtos e Serviços Sujeitos ao Controle Sanitário e aprova os regulamentos técnicos dos programas específicos que o integram	http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-ses-6711-de-17-04-2019/?wpdmdl=7006

25	Minas Gerais	procedimentos e documentação para licença	RESOLUÇÃO SES/MG Nº 5711	02 DE MAIO DE 2017	Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais.	http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-ses-5711-de-02-05-2017/?wpdmdl=5516
26	Pará	açai	Decreto nº 326	20/01/2012		https://www.sedap.pa.gov.br/nodo/88#:-:text=O%20Decreto%20estadual%20n%C2%BA%20326,ecor%C3%B4mico%20e%20social%20no%20Par%C3%A1
27	Paraíba	qualidade alimentar	LEI Nº 7. 587	02 DE JUNHO DE 2004	Lei de qualidade alimentar. Toma obrigatório o curso de bp para os manipuladores.	https://agevisa.pb.gov.br/documentos-pdf/legislacao/leis/lein_7587.pdf
28	Paraná		Resolução SESA 469	23 de novembro de 2016	Aprovar o Regulamento Técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no âmbito do fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal que abrange a atividade denominada de Autosserviço, a fim de garantir a qualidade, inocuidade e condições higiênico-sanitárias destes produtos comercializados no varejo, no Estado do Paraná, constante no ANEXO I, parte integrante desta Resolução.	https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Legisla%C3%A7%C3%A3o-Sanit%C3%A1ria-de-Alimentos
29	Pernambuco	doação de alimentos	LEI Nº 16.713	26 DE NOVEMBRO DE 2019.	Dispõe sobre a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no Estado de Pernambuco, e dá outras providências.	https://legis.alepe.pe.gov.br/exto.aspx?id=48115
30	Pernambuco	código sanitário	DECRETO Nº 20.786	10-08-1998	Aprova o Regulamento do Código Sanitário do	https://legis.alepe.pe.gov.br/exto.aspx?tiponorma=6&numero=20786&complemento=0&ano=1998&tipo=&url=
31	Piauí	código sanitário	Portaria SESAPI Nº 1997	13/11/2017	Dispõe sobre as ações de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde do Piauí e entidades vinculadas.	https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=354771
32	Piauí	código sanitário	Lei nº 6.174	6/2/2012	Código de Saúde do Estado do Piauí e dá outras	https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=237611
33	Rio de Janeiro	ar condicionado	Lei Estadual nº 4.192	01/10/2003		https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=237611
34	Rio Grande do Norte	código de saúde	Decreto Estadual nº 8.739	13 de outubro de 1983	Regulamenta a Lei Complementar nº 31, de 24 de novembro de 1982, que institui o Código Estadual de Saúde e aprova normas básicas sobre promoção, proteção e recuperação da saúde, e dá outras providências.	http://www.adcon.m.gov.br/ACERVO/Suvisa/doc/DOC000000022301.PDF
35	Rio Grande do Sul	caldo de cana	Portaria 177/2005	27 de Abril de 2005	Dispõe e aprova normas de Vigilância Sanitária para o comércio do caldo de cana no Rio Grande do Sul, e dá outras providências.	https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/26084237-portaria-ses-rs-nu-177-de-2005.pdf
36	Rio Grande do Sul	doação de alimentos	Lei 15.390/2019	04 Dezembro de 2019	Dispõe sobre a doação e reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências.	https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/202003/25153933-lei-n-15390-de-03.pdf
37	Rio Grande do Sul	doação de alimentos	Decreto 56.663/2022	21 de Setembro de 2022	Regulamenta a Lei nº 15.390, de 3 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a doação e a reutilização de gêneros alimentícios e excedentes de alimentos no RS	https://www.diariooficial.rs.gov.br/materia?id=772644
38	Rio Grande do Sul	hortifrutis, in natura	Norma Técnica 01/2005	08 de Agosto de 2005	Dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".	https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201611/01155222-1337976954-norma-tecnica-n-01-2005-produtos-hortifrutigranjeiros.pdf
39	Rio Grande do Sul	saúde pública	Decreto 23.430/1974	24 de Outubro de 1974	Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública ("Da Higiene da Alimentação" em CAPÍTULO III).	https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/13140133-decreto23430c.pdf

40	Rio Grande do Sul	serviços de alimen	Portaria 1.224/2014	28 de Novembro de 2014	Altera a Portaria SES-RS nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.	https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/202004/17095204-portaria-ses-rs-nu-1-224-de-2014.pdf
41	Rio Grande do Sul	serviços de alimen	Portaria 799/2023	04 de Setembro de 2023	Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	https://saude.rs.gov.br/uploads/arquivos/202309/04175914-portaria-799-2023.pdf
42	Rio Grande do Sul	vetores e pragas	Portaria 506/2022	05 de Agosto de 2022	Regulamenta o Controle de Vetores e Pragas Urbanas no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul. PROA nº 22/2000-0086709-0	https://www.diariooficial.rs.gov.br/materia?id=753600
43	Rondonia	normas de bp	Portaria nº 228	publicada no D.O.E. de 02/12/2002	NORMA TÉCNICA DE COMERCIALIZAÇÃO	https://rondonia.ro.gov.br/wp-content/uploads/2021/11/PORTARIA_228_Boas_Praticas.pdf
44	Rondonia	maionese	PORTARIA Nº227	Publicada no D. O. E. de 02/12/2002	maionese	https://rondonia.ro.gov.br/wp-content/uploads/2021/11/PORTARIA_227_Maionese.pdf
45	Rondonia	água	PORTARIA Nº 225	Publicado no D.O.E. de 02/12/2002	água/ caixa d'água	https://rondonia.ro.gov.br/wp-content/uploads/2021/11/PORTARIA_225_Higiene_Caixa_Dagua-1.pdf
45	Rondonia	água	PORTARIA Nº 225	Publicado no D.O.E. de 02/12/2002	água/ caixa d'água	https://rondonia.ro.gov.br/wp-content/uploads/2021/11/PORTARIA_225_Higiene_Caixa_Dagua-1.pdf
46	Santa Catarina	alimentos e bebida	Decreto Estadual 31.455/1987	1987	Alimentos e Bebidas	https://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/20_06_2016_16.52.24.bc6a818a69287858d33df0a65405b688.pdf
47	Santa Catarina		resolução normativa nº. 003/divs/2010	2010	Estabelece check list para vigilância sanitária	https://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/legislacao/14-legislacao-por-esta-categoria/14-legislacao-por-assunto/15-alimentos/255-restaurantes.html?download=277-resolucao-normativa-003-2010-divs
48	São Paulo	cursos de boas práticas	PORTARIA Nº 902/2019-SMS.G	2019	Altera os órgãos que podem oferecer o curso de boas práticas	https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/portaria-secretaria-municipal-da-saude-sms-902-de-21-de-agosto-de-2019
49	São Paulo	coleta e análise fiscal de alimentos	Comunicado 09/04	DOC de 9 de Dezembro de 2004. Págs. 51 a 53	Estabelece Procedimentos Para Coleta e Análise Fiscal de Alimentos. Publicado no Diário Oficial da Cidade	https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/cha-madas/doc_2004_12_09pg51a53_1264526016.pdf
50	São Paulo		INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA ANVISA/MAPA	- INC Nº 07/02/2018		https://www.google.com/search?q=INSTRU%C3%A7%C3%A3O+NORMATIVA+CONJUNTA+ANVISA%2FMAPA+-+IN+C+N%C2%BA+07%2F02%2F2018&rlz=1CAIPEZ_enBR1056&sourceid=chrome&ie=UTF-8

APÊNDICE B - Tabela com compilado das normas das capitais brasileiras

1	Belém	código sanitário	LEI Nº 7678/93		INSTITUI CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	https://leismunicipais.com.br/a/pa/b/br/ordinaria/1993/768/7678/lei-ordinaria-993-institui-o-novo-codigo-de-vigilancia-sanitaria
2	Boa Vista	código sanitário	Lei Municipal	482/1999	Código Sanitário	https://boavista.rr.gov.br/prefeitura/secretaria-municipal/secretaria-municipal-da-vigilancia-sanitaria/vigilancia-sanitaria-sa-gislaacao
3	Boa Vista	resíduos sólidos	Lei Municipal	2004/2019	Plano Municipal de Resíduos Sólidos de Boa Vista	https://boavista.rr.gov.br/prefeitura/secretaria-municipal/secretaria-municipal-da-vigilancia-sanitaria/vigilancia-sanitaria-legis
4	Boa Vista	regulamento bp	Decreto	206/E-2013	Regulamento de Boas Práticas e Controle de Alimentos	https://boavista.rr.gov.br/prefeitura/secretaria-municipal/secretaria-municipal-da-vigilancia-sanitaria/vigilancia-sanitaria-legis
5	Cuiabá	food trucks	DECRETO Nº 6.047	17 DE JUNHO DE 2016.	REGULAMENTA A LEI Nº 5982, DE 14 DE SETEMBRO DE 2015, QUE DISPÕE SOBRE O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.	https://leismunicipais.com.br/a/mt/c/creto/2016/605/6047/decreto-n-6047-2-lamenta-a-lei-n-5982-de-14-de-setem-015-que-dispoe-sobre-o-comercio-de-s-em-vias-e-logradouros-publicos-no-o-de-cuiaba-e-da-outras-providencias
6	Cuiabá	food trucks	DECRETO Nº 7.459	02 DE OUTUBRO DE 2016	ALTERA O DECRETO Nº 6.047 DE 17 DE JUNHO DE 2016, QUE DISPÕE SOBRE O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS RUAS E LOGRADOUROS DO MUNICÍPIO.	https://leismunicipais.com.br/a/mt/c/creto/2016/745/7459/decreto-n-7459-2-a-o-decreto-n-6047-de-17-de-junho-de-2016-que-dispoe-sobre-o-comercio-de-alimentos-em-ruas-e-logradouros-do-municipio
7	Curitiba	food trucks	LEI Nº 14.634	4 DE ABRIL DE 2015	DISPÕE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ÁREAS PÚBLICAS E PARTICULARES - "FOOD TRUCKS".	https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/creto/2015/1464/14634/lei-ordinaria-14634-2015-dispoe-sobre-a-comercializacao-de-alimentos-em-areas-publicas-e-particulares
8	Curitiba	food trucks	DECRETO Nº 1124		Regulamenta a Lei Municipal nº 14.634, de 14 de abril de 2015	https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/creto/2017/1124/1124/decreto-n-1124-2015
9	Curitiba	resíduos sólidos	DECRETO Nº 1.753		Dispõe sobre o gerenciamento de resíduos sólidos no Município de Curitiba, regulamentando os artigos 53 a 55, 58 a 62 e 94 da Lei Municipal nº 15.852, de 1º de julho de 2021.	https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/creto/2021/1753/1753/decreto-n-1753-2021-que-dispoe-sobre-o-gerenciamento-de-residuos-s-no-municipio-de-curitiba-regulamentando-os-artigos-53-a-55-58-a-62-e-94-da-lei-n-15852-de-1-de-julho-de-2021
10	Florianópolis	BP	Portaria 02/2016	2016	Treinamento em boas práticas	https://www.google.com/search?q=Portaria+02/2016+Florianopolis&rlz=1C1AJPEZ_enBR10&eid=chrome&ie=UTF-8
11	Florianópolis	BP	Lei Municipal 5.980/2002	2022	Treinamento de boas práticas de higiene em alimentos	https://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/05_12_2016_13.45.20_cad9006b0e18b74498db691525.pdf
12	Florianópolis	cloro de sódio	Lei Municipal 10.011/2016	2016	Decreto Nº 16852 DE 18/11/2016	https://leismunicipais.com.br/a/sc/fflois/lei-ordinaria/2016/10011/10011/lei-ordinaria-10011-2016-dispoe-sobre-a-proibicao-de-recipientes-que-contenham-sodio
13	Florianópolis	alteração de artigo	Decreto 16.852/2016	2015	Altera o artigo 4º do Decreto 15.500/2015	https://www.google.com/search?q=Decreto+16.852/2016+Florianopolis&rlz=1C1AJPEZ_enBR1056&sourceid=chrome&ie=UTF-8
14	Florianópolis	comércio de pescadão	Decreto 15.500/2015	2015	Regulamenta o Comércio de Pescadão em Florianópolis	https://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/05_12_2016_13.28.45_359ec7f4fbc0846e317f4e8.pdf
15	Florianópolis	comércio ambulante de alimentos	Decreto 14.782/2015	2015	Comércio Ambulante de Alimentos	https://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/05_12_2016_13.26.01_87997b1e1c858f8de1b5375727.pdf
16	Florianópolis	canudos	Lei Complementar 551/2016	2016	Canudos	https://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/05_10_2016_14.17.53_6ae4d13af1ea5ed610912a496.pdf
17	Florianópolis	açogues	Decreto Municipal 2/2015	2015	Açogues	https://cisama.sc.gov.br/assets/uploac/c29e3f6849ccd7f1ea33a6836fc.pdf
18	Florianópolis	peixarias	Decreto Municipal 15/2016	2016	Peixarias	https://leismunicipais.com.br/a/sc/fflois/decreto/2015/1550/15500/decreto-n-1550-2015-requerimento-os-art-55-e-56-da-lei-n-239-de-2006-que-institui-o-codex-de-vigilancia-em-saude-e-dispoe-sobre-mas-sanitarias-para-o-licenciamento-e-gerenciamento-de-estabelecimentos-que-conteham-pescado-no-ambito-do-municipio-nopolis-sc
19	Florianópolis	treinamento BP	Decreto 14.781/2015	2015	Treinamento de BP para manipuladores	chrome-extension://bpmcpldpmajfjgigmk/falc/views/app.html
20	Fortaleza	sushi	Portaria SMS nº 35	2020	Dispõe sobre requisitos higiênicos-sanitários específicos para o preparo, manipulação, comercialização e distribuição de sushis e similares;	https://www.sema.ce.gov.br/wp-content/sites/36/2020/03/PORTARIA-35-SEI
21	Goiania	food trucks		14 DE JULHO DE 2016	Altera a Lei Complementar nº 014, de 29 de dezembro de 1992, para regulamentar a comercialização de alimentos em veículos sobre rodas, ou rebocados por estes - Cozinha Móvel Sobre Rodas - nos logradouros públicos e dá outras providências	https://www.goiania.go.gov.br/html/galvillieg/dados/legis/2016/lc_2016071-0295.html

22	João Pessoa	código sanitário	LEI COMPLEMENTAR Nº 100	1º DE JULHO DE 2016	INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.	https://leismunicipais.com.br/a/pb/fo/a/lei-complementar/2016/10/100/lei-complementar-n-100-2016-institui-o-codigo-sanitario-municipio-de-joao-pessoa-e-da-outras-providencias
23	Maceió	código sanitário	Lei Nº 4227/93		Código Sanitário de Maceió. Dispõe sobre as atribuições do Município de Maceió, aprova legislação Supletiva sobre promoção, proteção e recuperação da Saúde e dá outras providências;	http://www.maceio.al.gov.br/sms/legislacao/ (download)
24	Maceió	-Infrações à legislação sanitária municipal -	Lei Nº4287/93		define infrações à legislação sanitária municipal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências;	http://www.maceio.al.gov.br/sms/legislacao/ (download)
25	Manaus		LEI Nº 392	27 DE JUNHO DE 1997	dispõe sobre a competência e campo de ação da Secretaria Municipal de Saúde;	https://leismunicipais.com.br/a/am/m/lei-ordinaria/1997/40/392/lei-ordinaria-n-392-dispoe-sobre-a-competencia-e-campo-da-secretaria-municipal-de-saude
26	Porto Alegre	cursos de boas práticas	Portaria 20964273/2022	2022	Dispõe sobre os cursos de capacitação em boas práticas em comércio de alimentos.	
27	Porto Alegre	sushi	Portaria SMS 17754-792/2022	15/03/2022	Aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de sushis no Município de Porto Alegre.	
28	Porto Alegre	doação de alimentos	DECRETO Nº 21.246	19 DE NOV DE 2021	Cria o programa de doação e aproveitamento de alimentos em conformidade com a Lei nº 12.905, de 18 de novembro de 2021.	https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/p/re/decreto/2021/2125/21246/decreto-n-2021-cria-o-programa-de-doacao-e-aproveitamento-de-alimentos-em-conformidade-com-a-lei-n-12905-de-18-de-novembro-de-2021-as-20pr%E1ticas
29	Porto Alegre	doação de alimentos	LEI Nº 12.905	18 DE NOVEMBRO DE 2021	Autoriza os estabelecimentos responsáveis pela produção, pelo fornecimento, pela comercialização, pelo armazenamento e pela distribuição de gêneros alimentícios, sejam eles industrializados ou in natura, a doar em seu excedente a pessoas físicas ou jurídicas, sem necessidade de licença prévia ou autorização do Executivo Municipal.	https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/p/re/lei-ordinaria/2021/1290/12905/lei-ordinaria-n-12905-2021-autoriza-os-estabelecimentos-responsaveis-pela-producao-pelo-fornecimento-pela-comercializacao-pelo-armazenamento-e-pela-distribuicao-de-generos-alimenticios-ou-in-natura-a-ou-sua-excedente-a-pessoas-fisicas-ou-juridicas-sem-necessidade-de-licenca-previa-ou-autorizacao-do-executivo-municipal
30	Porto Alegre	resíduos sólidos	LEI Nº 12.921	1º DE DEZEMBRO DE 2021	Institui a Política Municipal Resíduos Sólidos de Porto Alegre - PMRS-POA.	https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/p/re/lei-ordinaria/2021/1293/12921/lei-ordinaria-n-12921-2021-institui-a-politica-municipal-dos-solidos-de-porto-alegre-pmrs-poa
31	Porto Alegre	food trucks	LEI Nº 10.605	29 DE DEZ DE 2008	DISPÕE SOBRE O COMÉRCIO AMBULANTE E A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS AMBULANTES NAS VIAS E NOS LOGRADOUROS PÚBLICOS, SOBRE A PUBLICIDADE NOS EQUIPAMENTOS DESSE COMÉRCIO E DESSA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E REVOGA AS DISPOSIÇÕES DE OUTRAS LEIS QUE CONSIDERAM CONTRÁRIAS À REGULAMENTAÇÃO A LEI Nº 10.605, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008, QUE CONSOLIDA, NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE, A LEGISLAÇÃO QUE DISPÕE SOBRE O COMÉRCIO AMBULANTE E A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS AMBULANTES NAS VIAS E NOS LOGRADOUROS PÚBLICOS.	https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/p/re/lei-ordinaria/2008/1061/10605/lei-ordinaria-n-10605-2008-consolida-no-municipio-de-porto-alegre-a-legislacao-que-dispoe-sobre-o-comercio-ambulante-e-a-prestacao-de-servicos-ambulantes-nas-vias-e-nos-logradouros-publicos
32	Porto Alegre	food trucks	DECRETO Nº 17.134	4 DE JULHO DE 2011	DISPÕE SOBRE A POLÍTICA DE PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE NO ÂMBITO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E EPIDEMIOLÓGICA MUNICIPAL. (alterada pelas Leis nº 2.148/2014; 2.309/2016; Lei 2.784/2020 e Lei 2.971/2022).	https://dvs.portovelho.ro.gov.br/upload/leis/Lei%201562%20atualizada%20com%20a%20alteracao%20da%20lei%201562%20de%2029%20de%20dezembro%20de%202008.pdf
34	Porto Velho	leis que alteram o código sanitário	(alterada pelas Leis nº 2.148/2014; 2.309/2016; Lei 2.784/2020 e Lei 2.971/2022).			https://sapl.portovelho.ro.leg.br/ta/446
35	Recife	Norma técnica	Norma Técnica SESAU Nº 1	01/06/2017	Disciplina, no Município do Recife, as atividades relacionadas à importação, exportação, extração, fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos.	https://www.legisweb.com.br/legislacao/4302
36	Recife	Panificação		Recife-PE.	Dispõe sobre as condições de Funcionamento das atividades ligadas ao Setor da Panificação	

40	Rio de Janeiro	zoonoses	LEI COMPLEMENTAR Nº 197	27 DE DEZEMBRO DE 2018	Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 - Código Tributário Municipal.	https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/lei-complementar/2018/19/197/lei-complementar-n-197-2018-dispoe-sobre-o-codigo-de-vigilancia-sanitaria-vigilancia-de-zoonose-speciao-agropecuaria-do-municipio-de-riodejaneiro-e-acrescenta-dispositivos-ao-titulo-v-do-livro-primeiro-da-lei-n-691-de-24-de-dezembro-de-1984-codigo-tributario-municipal
41	Rio de Janeiro	ar condicionado centr	Decreto Municipal nº 22.281	19/11/2002	Institui o Regulamento para a Instalação e Conservação de Sistemas de Ar Condicionado e Ventilação Mecânica no Município do Rio de Janeiro.	
42	Salvador	comercialização de alimentos em food trucks	DECRETO Nº 26.849	09 DE DEZEMBRO DE 2015	Regulamenta a lei Nº 8.900 de 03 de setembro de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - Food Trucks e outros equipamentos, e dá outras providências.	https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2685/26849/decreto-n-26849-regulamenta-a-lei-n-8900-de-03-de-setembro-de-2015-que-dispoe-sobre-a-comercializacao-de-alimentos-em-logradouros-areas-e-vias-publicas-e-outros-equipamentos-e-das-outras-providencias
43	Salvador	food trucks	Lei Nº 8900	03/09/2015	Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - food trucks, e dá outras providências.	https://www.legisweb.com.br/legislacao/3105
44	São Paulo	regulamento técnico de boas práticas	Portaria SMS nº 17754-792	15 de março de 2022	Regulamento Técnico de Boas Práticas Manipulação de Alimentos	https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretaria/upload/chamadas/regulamento_bpm_13-2022.pdf
45	São Paulo	cartilha de eventos de massas	COVISA/SP	atualizada em 02/05/2022	Cartilha de Eventos de Massa: BP de manipulação de alimentos	https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretaria/upload/saude/cartilha_eventos_m_05_2022.pdf
46	São Paulo		Lei Municipal nº 17.853	29 de nov de 2022	Estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como "dark kitchens" e dispõe sobre aspectos fiscalizatórios da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016.	https://app-plpconsulta-prd.azurewebsites.net/Forms/MostrarArquivo?TIPO=Lei&NUMERO=17853&ANO=2022&DOCUMENTO=FinalEstabelece%20regras%20aplicaveis%20a%20estabelecimentos%20de%20entregas%20em%20cozinhas%20industrializadas%20para%20o%20servi%C3%A7o%20de%20entregas
47	São Paulo		Decreto Municipal nº 62.365	08 de maio de 2023	Regulamenta a Lei Municipal nº 17.853, de 29 de novembro de 2022, que estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como "dark kitchens".	https://app-plpconsulta-prd.azurewebsites.net/Forms/MostrarArquivo?TIPO=DEC&NUMERO=62365&ANO=2023&DOCUMENTO=FinalRegulamenta%20a%20lei%20n%C3%B017853%20de%2029%20de%20novembro%20de%202022%20que%20estabelece%20regras%20aplicaveis%20a%20estabelecimentos%20de%20cozinhas%20industrializadas%20para%20o%20servi%C3%A7o%20de%20entregas
48	São Paulo	código sanitário municipal	Lei 13.725	9 de janeiro de 2004	Código Sanitário do Município de São Paulo.	https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/legislacao/13725-de-09-de-janeiro-de-2004
49	Teresina	licenciamento sanitário em serviços	PORTARIA SESAPI GAB. Nº 665/2016	2016	Dispõe sobre o processo de licenciamento sanitário de estabelecimentos/serviços de interesse da vigilância sanitária no Estado do Piauí.	https://www.saude.pi.gov.br/uploads/documentos/284/PORTARIA_padronizacao_licenciamento.pdf