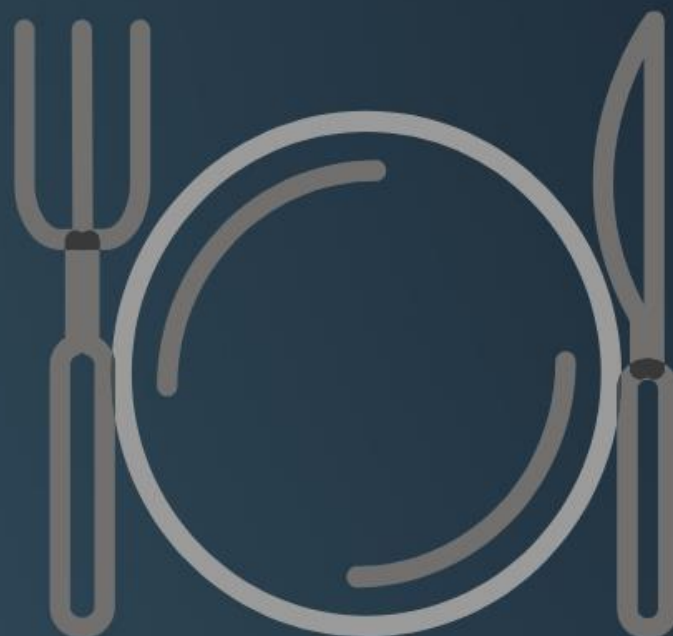


**ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO
DE ATO NORMATIVO
PARA A CATEGORIZAÇÃO
DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**



TEÓRICO

**ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE ATO NORMATIVO PARA A
CATEGORIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
TEÓRICO**

Autores:

Jacqueline Toledo Hosken

Patrícia Arruda Scheffer

Eduardo Levcovitz

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Organizações

Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Universidade Franciscana

FICHA CATALOGRÁFICA

R843 Roteiro para elaboração de ato normativo para a categorização de serviços de alimentação : teórico / Jacqueline Toledo Hosken ...[et al.] – Rio de Janeiro/RJ, Santa Maria/RS : SES-RJ : IMS/UERJ : UFN-RS, 2022.
31 p. : il.

ISBN 978-65-5852-264-5 (Online)

1. Nutrição 2. Serviços de alimentação 3. Categorização
4. Ato normativo I. Hosken, Jacqueline Toledo

CDU 612.39

RECONHECIMENTOS

"Este roteiro compõe o produto final apresentado ao curso do Mestrado Profissional em Saúde Coletiva, uma parceria do Instituto de Medicina Social Hésio Cordeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (IMS/UERJ) com a Secretaria de Estado do Rio de Janeiro (SES-RJ). A pesquisa e o desenvolvimento deste roteiro também contou com a parceria do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida da Universidade Franciscana."

A reprodução parcial ou total deste documento por qualquer meio é totalmente livre, desde que citada adequadamente a fonte. A reprodução para qualquer finalidade comercial está proibida.

Elaboração:

Jacqueline Toledo Hosken

Nutricionista

Mestranda em Saúde Coletiva do Instituto de Medicina Social Hésio Cordeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Patrícia Arruda Scheffer

Nutricionista, Técnica em Alimentos.

Mestre em Ciências da Saúde e da Vida

Universidade Franciscana, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

Eduardo Levcovitz

Professor Adjunto do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva

Instituto de Medicina Social - Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Docente no Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida e no Curso de Nutrição

Universidade Franciscana, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	06
1	ROTEIRO	07
1.1	Título	07
1.2	Introdução	07
1.3	Corpo do Ato Normativo	11
1.4	Finalização do Ato Normativo	16
	REFERÊNCIAS	17
	ANEXO A - Modelo para o Termo de Adesão para a Categorização dos serviços de alimentação.....	19
	ANEXO B – Lista de Avaliação do Risco Sanitário para Serviços de Alimentação.....	21
	ANEXO C - Categorização dos serviços de alimentação com base no risco sanitário.....	26
	ANEXO D - Instrução Normativa nº8 de 04 de abril de 2019 – Prefeitura Municipal de Santa Maria, Rio Grande do Sul.....	27

APRESENTAÇÃO

Ainda que inovadora no Brasil, a Categorização dos serviços de alimentação já é uma realidade em outros países e cidades, principalmente as que apresentam um maior afluxo de turistas. Ela possibilita que os consumidores escolham os serviços de alimentação que se preocupam com a qualidade sanitária (BRASIL, 2013a).

Com base nos programas internacionais de classificação do risco, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) decidiu criar um sistema semelhante para os serviços de alimentação no Brasil. Este sistema, teve a preocupação de minimizar o risco para Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Para o projeto-piloto de Categorização da Copa do Mundo FIFA® em 2014, foi desenvolvido um instrumento chamado de lista de avaliação. Esta lista tem como base a RDC nº216/2004 e dos 177 itens de verificação ficaram 51 itens de verificação com foco no risco sanitário para DTA. Esta lista foi aplicada na avaliação dos serviços de alimentação, de forma voluntária, em 11 cidades-sede dos jogos da Copa do Mundo FIFA®/2014 (DA CUNHA *et al.*, 2014).

Para realizar a Categorização dos serviços de alimentação, como um projeto de governo, faz-se necessário um ato normativo que oficialize e oriente não somente a adesão a Categorização, mas todas as etapas de sua implantação.

Este roteiro não tem caráter normativo e sim orientativo. As informações nele contidas são proposições com a finalidade de orientar e subsidiar estados e municípios na atuação regulatória para a Categorização de serviços de alimentação, podendo ser utilizado na íntegra ou parcialmente. Cabe ressaltar que o departamento jurídico deverá ser consultado.

1 ROTEIRO

1.1 Título

Informar o tipo de regulamento e a data (dia, mês e ano).

Incluir a disposição, a que se refere este regulamento.

Orientações gerais:

O regulamento será um ato normativo próprio, do tipo: Decreto, Portaria, Resolução, Instrução Normativa, dependente da instância de governo a qual pertence.

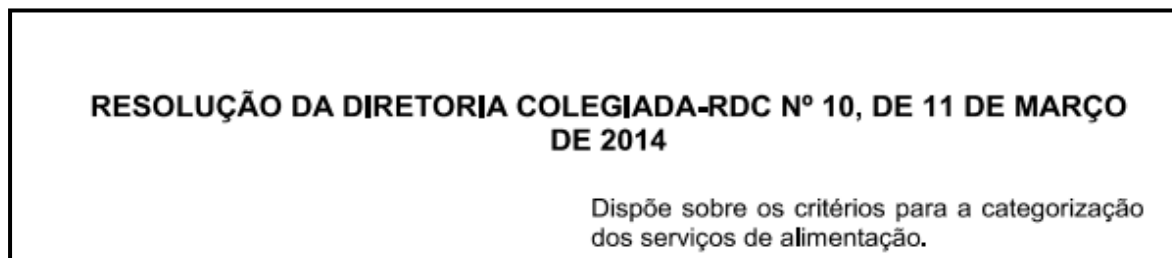
Sugestão de redação:

Ato normativo (nome e numeração) e a data (dia, mês e ano)

Dispõe sobre os critérios para a Categorização dos serviços de alimentação.

Exemplo:

Figura 1 - Ato Normativo da Anvisa para a Categorização de serviços de alimentação



Fonte: BRASIL, 2014

1.2 Introdução

Informar qual o responsável pela aprovação e descrever o ato normativo que confere a nomeação do mesmo e as considerações para a consolidação desse ato.

Orientações gerais:

Listar a legislação e os documentos que conferem a viabilidade do ato normativo para fim da Categorização dos serviços de alimentação. Caso exista uma legislação específica do

estado ou município, essas devem ser consideradas quando pertinentes com a Categorização de serviços de alimentação.

Legislação e documento que devem ser considerados nesse ato normativo:

- Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2004);
- Portaria nº 817 de 10 de maio de 2013, que aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de Categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014 (BRASIL, 2013c);
- Resolução RDC nº 10 de 11 de março de 2014, que dispõe sobre os critérios para a Categorização dos serviços de alimentação (BRASIL, 2014);
- Resolução RDC ANVISA nº 207, de 3 de janeiro de 2018, que dispõe sobre a organização das ações de vigilância sanitária, exercidas pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, relativas à Autorização de Funcionamento, Licenciamento, Registro, Certificação de Boas Práticas, Fiscalização, Inspeção e Normatização, no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS (BRASIL, 2018);
- Lei nº 13.874 de 20 de setembro de 2019, que institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica e estabelece garantias de livre comércio (BRASIL, 2019a);
- Decreto nº 10.178 de 18 de dezembro de 2019, que regulamenta dispositivos da lei nº 13874 e dispõe sobre os critérios e os procedimentos para a classificação de risco de atividade econômica (BRASIL, 2019b);
- Resolução CGSIM nº 57, de 21 de maio de 2020, que altera as Resoluções CGSIM nº 51, de 11 de junho de 2019; 22, de 22 de junho de 2010; 29, de 29 de novembro de 2012; e 48, de 11 de outubro de 2018 (BRASIL, 2020a);
- Resolução RDC nº 418 de 01 de setembro de 2020, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento (BRASIL, 2020b);
- Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de DTA, de 2010 publicado pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2010);
- Lei nº 8.953 de 30 de julho de 2020, que regulamenta em âmbito estadual, o art. 3º, § 1º, III, da Lei Federal nº 13.874, de 20 de setembro de 2019. Lei de Liberdade Econômica, para classificar atividades de Baixo Risco (GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, 2020).

Algumas considerações complementares podem ser acrescentadas e demonstram a intenção desse ato normativo:

- A necessidade de racionalização, simplificação e harmonização de procedimentos de vigilância sanitária;
- A necessidade de normatizar e uniformizar os procedimentos para a implantação da Categorização dos serviços de alimentação;
- A relevância do fortalecimento das ações de vigilância sanitária relacionadas aos serviços de alimentação, tendo como base os critérios de risco para DTA e a necessidade de aperfeiçoar a comunicação de riscos aos consumidores;
- A Lista de avaliação do risco sanitário com um sistema de pontuação, adaptada da Portaria nº 817 de 10 de maio de 2013 (BRASIL, 2013c), em conformidade com a RDC nº 216/ 2004 (BRASIL, 2004), que permitirá, a classificação de risco e um diagnóstico da qualidade sanitária dos serviços de alimentação, possibilitando um planejamento estratégico das ações de Vigilância Sanitária.

Sugestão de redação:

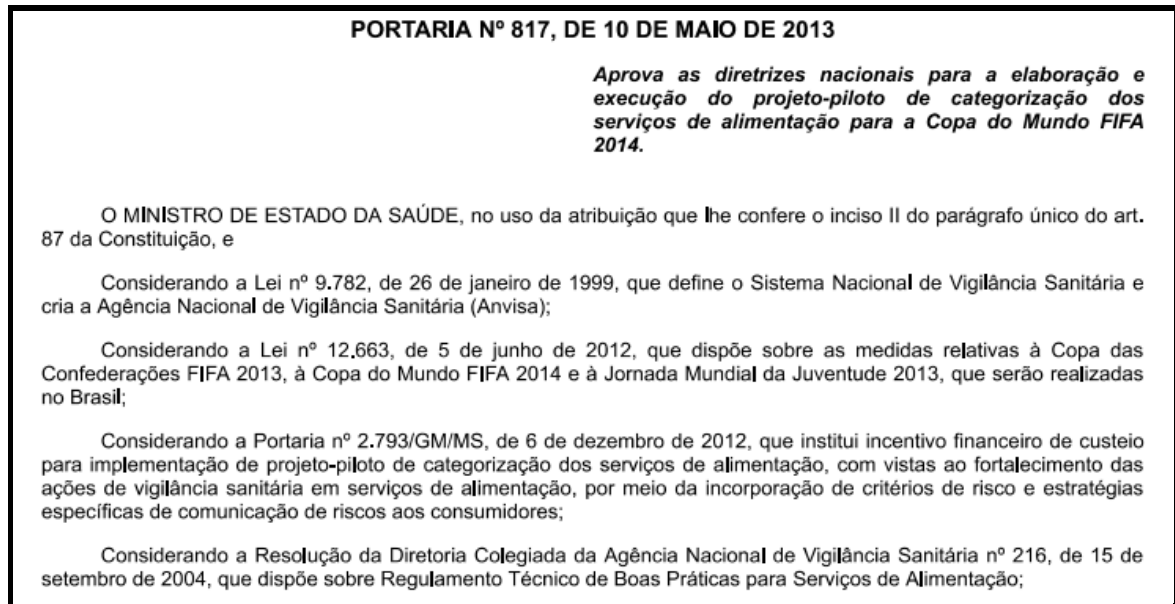
A redação deverá considerar toda a legislação pertinente e outras considerações.

Constando o texto: O SECRETÁRIO DE (estado ou municipal) DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista (descrever o ato normativo que confere sua nomeação), e

CONSIDERANDO:

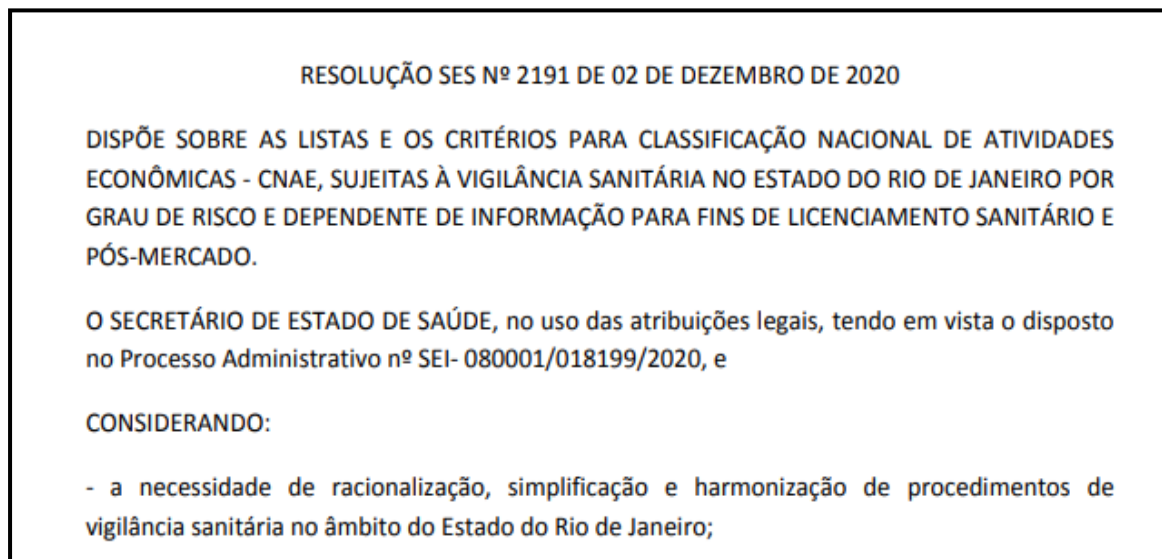
Exemplo:

Figura 2 – Portaria nº 817/2013 do Ministério da Saúde



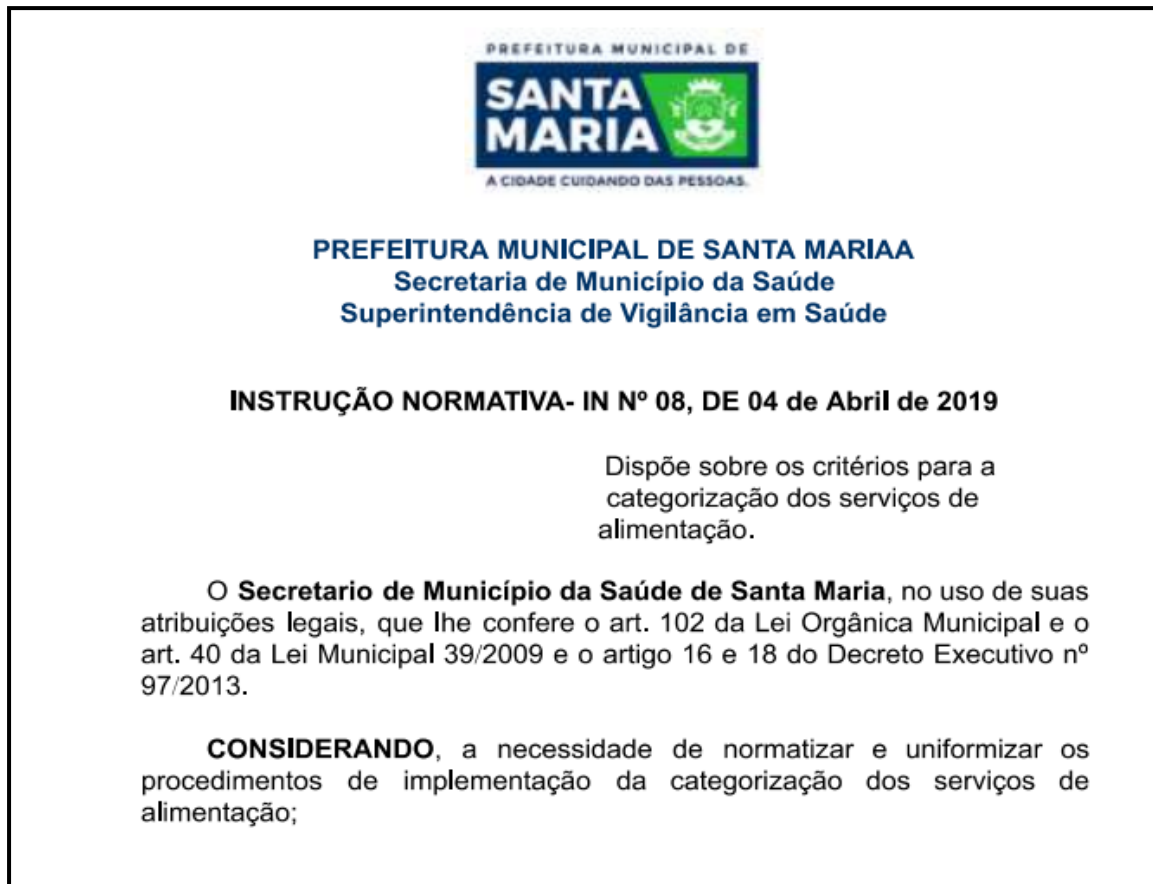
Fonte: BRASIL, 2013c

Figura 3 - Ato Normativo da Secretaria de Estado do Rio de Janeiro



Fonte: SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO, 2020

Figura 4 - Ato Normativo da Secretaria Municipal de Santa Maria – RS



Fonte: SANTA MARIA, 2019

1.3 Corpo do Ato Normativo

O corpo do ato normativo diz respeito as etapas que deverão ser cumpridas na Categorização.

Orientações gerais:

Devem ser informados todas as diretrizes e critérios específicos que não poderão faltar nesse ato normativo. A proposta é a divisão por capítulos para auxiliar no entendimento das etapas propostas.

Sugestão de redação:

Capítulo I – DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I – Do Objetivo, da Abrangência e da Adesão

Art. 1º Este ato normativo (nome) tem como objetivo estabelecer os critérios para a Categorização dos serviços de alimentação.

§1º A aplicação deste ato normativo (nome) é (obrigatória/ voluntária) para os serviços de alimentação que estiverem designados para a Categorização

§2º A seleção dos serviços de alimentação por onde iniciará a Categorização seguirá os critérios:

- 1) geográficos, considerando a localização dos serviços de alimentação e as rotas turísticas;
- 2) características regionais de culinária;
- 3) tipo e ou capacidade produtiva dos serviços de alimentação
- 4) quantitativo de técnicos destinados ao projeto.

Obs.: Os itens descritos nesse inciso são um exemplo. Cada estado ou município poderá estabelecer, conforme sua prioridade os seus próprios critérios.

§3º São passíveis de Categorização os serviços de alimentação pertencentes às atividades econômicas apresentadas no quadro a seguir:

Quadro 1 - Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE)

CNAE	Descrição da Atividade do Serviço de Alimentação
5611-2/01	Restaurantes e similares
5611-2/02	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

Fonte: BRASIL, 2020c

Art. 2º A adesão ao projeto-piloto de Categorização dos serviços de alimentação será efetuada mediante assinatura do termo de adesão, Anexo A.

§1º Após assinatura do termo de adesão o estabelecimento se comprometerá a participar dos dois ciclos de inspeções realizados pela autoridade sanitária, onde serão submetidos a verificação dos itens de lista de avaliação e sistema de pontuação segundo critérios de risco, em conformidade com a RDC nº 216/ANVISA, de 2004 (BRASIL, 2004); e expor sua classificação.

Seção II – De Definições

Art. 3º - Para efeito deste ato normativo (escrever o nome) define-se:

I – Autoridade sanitária: órgão ou agente público competente na área da saúde, com poderes legais para regulamentar, licenciar, fiscalizar e realizar demais ações no campo da vigilância sanitária;

II – Categorização dos serviços de alimentação: é uma atividade subsidiária ao licenciamento que usa como estratégia para melhoria da qualidade sanitária destes estabelecimentos, a divulgação aos consumidores do desempenho dos serviços de alimentação na inspeção sanitária, com base em critérios de risco para Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);

III - Lista de avaliação: instrumento elaborado com base na legislação sanitária, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004) e pontuado a partir de critérios de risco, utilizado pela autoridade sanitária durante a inspeção para fins de Categorização dos serviços de alimentação;

IV - Doença Transmitida por Alimento (DTA): é um termo genérico aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados. Podem ocorrer ainda afecções extra intestinais, em diferentes órgãos e sistemas como por exemplo meninges, rins, fígado, sistema nervoso central, terminações nervosas periféricas e outros, de acordo com o agente envolvido;

VII - Inspeção sanitária: vistoria realizada presencialmente pela autoridade sanitária, que busca identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de produtos, na prestação de serviços e na intervenção sobre o meio ambiente, inclusive o de trabalho;

IX- Responsável legal: pessoa física designada em estatuto, contrato social ou ata de constituição, incumbida de representar a empresa, ativa e passivamente, nos atos judiciais e extrajudiciais;

Capítulo II – DA METODOLOGIA DA CATEGORIZAÇÃO

Seção I – Da Participação

Art. 4º Os serviços de alimentação participantes da Categorização terão dois ciclos de inspeção realizados pelas autoridades sanitárias, onde serão submetidos a verificação dos itens da lista de avaliação e sistema de pontuação segundo critérios de risco, em conformidade com a RDC nº216/2004 (BRASIL, 2004) e deverão divulgar seu resultado em local de fácil visualização do consumidor.

Art. 5º Os serviços de alimentação participantes da Categorização terão períodos anteriores aos ciclos de inspeção para realizarem a autoavaliação utilizando a lista de avaliação do Anexo B. O responsável legal deverá se responsabilizar pelas correções dos itens marcados como inadequados.

Seção II - Da Lista de Avaliação e do Sistema de Pontuação

Art. 6º Fica estabelecida a lista de avaliação para a realização das inspeções sanitárias e para a autoavaliação dos estabelecimentos participantes (Anexo B).

Art. 7º Fica estabelecida a tabela para a Categorização dos serviços de alimentação descrita no Anexo C.

Seção III – Das Categorias dos Serviços de Alimentação

Art. 8º Após o segundo ciclo de inspeção, será atribuída a pontuação final e o serviço de alimentação será enquadrado em uma das categorias definidas no Anexo C.

§1º O serviço de alimentação que for classificado na categoria **A** indica baixo risco sanitário. Apto para funcionamento.

§2º O serviço de alimentação que for classificado na categoria **B** indica médio risco sanitário. Apresenta uma ou mais falhas críticas nos itens de médio impacto para o risco de DTA. Apto para funcionamento.

§3º O serviço de alimentação que for classificado na categoria **C** indica médio risco sanitário com alerta para falhas em itens de alto impacto. Apto para funcionamento.

§4º O serviço de alimentação classificado como PENDENTE apresenta alto risco sanitário. Deve ter as suas atividades interrompidas. Interdição.

§5º A categoria atribuída no primeiro ciclo de inspeção será para uso interno dos serviços de alimentação participantes. Os itens marcados como inadequados devem ser corrigidos.

§6º Após o segundo ciclo de inspeção, será avaliado o risco pela autoridade sanitária e concedida a categoria (A, B ou C) que deverá ser de conhecimento público.

§7º A Categorização dos serviços de alimentação reflete o desempenho do estabelecimento no ato da inspeção, sendo responsabilidade deste manter condições higiênico-sanitárias adequadas, nos termos da legislação vigente.

Seção IV – Da Avaliação da Autoridade Sanitária

Art. 9º A inspeção sanitária dos serviços de alimentação, para fins de Categorização, preferencialmente será realizada por uma dupla de autoridades sanitárias. Após o preenchimento da Lista de Avaliação, Anexo B, será realizado o cálculo do risco sanitário e a Categorização do estabelecimento. A lista preenchida com o cálculo do risco sanitário será entregue ao responsável legal do estabelecimento, juntamente com o relatório de inspeção.

Capítulo III – DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DA CATEGORIZAÇÃO

Art. 10º Os resultados do segundo ciclo de inspeção de Categorização dos serviços de alimentação serão divulgados de forma individualizada através dos sítios eletrônicos (descrever o sítio eletrônico do estado ou município ou outra mídia de comunicação oficial).

Art. 11º O resultado da Categorização deverá ser divulgado para o consumidor, no próprio serviço de alimentação (na forma de comunicação escolhida pelo estado ou município), permitindo a visualização rápida e fácil pelos clientes.

§1º A fixação do documento é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento, podendo a autoridade sanitária solicitar sua realocação, caso julgue necessário e/ou não esteja visível;

§2º Deve ser exposta a versão original do documento, sendo vedada a divulgação de fotocópia.

§3º É obrigatório a exposição da Categorização do estabelecimento, pelo tempo determinado pelas autoridades sanitárias, devendo ser removido pelo próprio estabelecimento imediatamente após a data de vigência.

Obs.: exemplo de prazo: Categoria A - 2 anos; Categoria B – 1 ano e meio; Categoria C – 1 ano.

Capítulo IV – DA DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12º Após a assinatura do termo de adesão pelo responsável legal do serviço de alimentação, a participação torna-se obrigatória.

Art. 13º O descumprimento das disposições contidas neste (nome do ato normativo), após a assinatura do termo de adesão, constitui infração sanitária, sujeita às penalidades previstas nos termos da Lei nº 6.437 de 20 de agosto de 1977 e legislações sanitárias pertinentes, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 14º Ficam aprovadas as diretrizes e os critérios para a implantação da Categorização dos serviços de alimentação no (nome do estado ou do município)

Exemplo:

No Anexo D temos como exemplo a Instrução Normativa nº 08 de 04 de abril de 2019, publicada pela Prefeitura Municipal de Santa Maria Rio Grande do Sul.

1.4 Finalização do Ato Normativo

Esta parte encerra o ato normativo

Orientações gerais:

Deve ser definido o prazo de vigência e a assinatura do responsável.

Sugestão de Redação:

Art. 15º O presente (nome do ato normativo) entra em vigor na data de sua publicação.

Data por extenso

Assinatura Secretário (Estadual ou Municipal) de Saúde

Exemplo:

Figura 5 – Parte final da Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 10



REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Categorização para Serviços de Alimentação- material de apoio para serviços de alimentação.** Brasília. Anvisa, 2013a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 207, de 03 de janeiro de 2018.** Dispõe sobre a organização das ações de vigilância sanitária, exercidas pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, relativas à Autorização de Funcionamento, Licenciamento, Registro, Certificação de Boas Práticas, Fiscalização, Inspeção e Normatização, no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS. Brasília, DF, [2018]. Disponível em: <http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-rdc-no-207-de-03-de-janeiro-de-2018-organizacao-das-aco-es-de-visa-exercidas-pela-uniao-estados-df-e-municipios/?wpdmdl=5961>. Acesso em: 22 jun. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, [2004]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 22 jun. 2021

BRASIL. **Decreto nº 10.178 de 18 de dezembro de 2019.** Regulamenta dispositivos da Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019, para dispor sobre os critérios e os procedimentos para a classificação de risco de atividade econômica e para fixar o prazo para aprovação tácita e altera o Decreto nº 9.094, de 17 de julho de 2017, para incluir elementos na Carta de Serviços ao Usuário. Brasília, DF, [2019b]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/L13874.htm. Acesso em: 14 jun. 2021.

BRASIL. **Instrução Normativa IN nº 66 de 1º de setembro de 2020.** Estabelece a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, conforme previsto no parágrafo único do art. 6º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 153, de 26 de abril de 2017. Brasília, DF, [2020c]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-66-de-1-de-setembro-de-2020-275243245>. Acesso em: 19 jul. 2021.

BRASIL. **Lei nº 13.874 de 20 de setembro de 2019.** Institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica; estabelece garantias de livre mercado; altera as Leis nºs 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil) [...]. Brasília, DF, [2019a]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/L13874.htm. Acesso em: 14 jun. 2021

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 10 de 11 de março de 2014.** Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação. Brasília, DF, [2014a]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0010_11_03_2014.pdf. Acesso em: 22 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília-DF: Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica, Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf. Acesso: 14 jun. 2021

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n.º 817, de 10 de maio de 2013**. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Brasília, DF, [2013c]. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt0817_10_05_2013.html. Acesso em: 14 jun. 2021.

BRASIL. **Resolução CGSIM n.º 57 de 21 de maio de 2020**. Altera as Resoluções CGSIM n.ºs 51, de 11 de junho de 2019; 22, de 22 de junho de 2010; 29, de 29 de novembro de 2012; e 48, de 11 de outubro de 2018. Brasília, DF, [2020a]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-57-de-21-de-maio-de-2020-258466034>. Acesso: 14 jun. 2021.

BRASIL. **Resolução RDC n.º 418 de 1º de setembro de 2020**. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n.º 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Brasília, DF, [2020b]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-418-de-1-de-setembro-de-2020-275243263>. Acesso em: 14 jun. 2021.

DA CUNHA, D. T. *et al.* Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument. **Food Res. Int.**, [s.l.], v. 57, p. 95–103, Mar. 2014.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Lei 8.953 de 30 de julho de 2020**. Rio de Janeiro, 2020. Regulamenta, em âmbito estadual, o art. 3º, § 1º, iii, da Lei federal n.º 13.874, de 20 de setembro de 2019 – Lei da Liberdade Econômica – para classificar atividades de baixo risco. Rio de Janeiro: Governo do Estado [2020]. Disponível em: <https://gov-rj.jusbrasil.com.br/legislacao/886536595/lei-8953-20-rio-de-janeiro-rj>. Acesso: 10 nov. 2021

SANTA MARIA, P. M. **Instrução Normativa n.º 08 de 04 de abril de 2019**. Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação de Santa Maria (RS). Santa Maria, Prefeitura Municipal de Santa Maria, 2019.

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO. **Resolução n.º 2191 de 02 de dezembro de 2020**. Dispõe sobre as listas e os critérios para Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE, sujeitas à vigilância sanitária no estado do rio de janeiro por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário e pós-mercado. Rio de Janeiro: Secretaria de Estado de Saúde [2020]. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MzY0NjE%2C>. Acesso em: 21 jun. 2021.

VIERA, F. D. *et al.* Proposal of a new method for the risk scoring and categorization of Brazilian food services. **Food Research International**, v. 156, p. 111127, 1 June. 2022.

ANEXO A – Modelo para o Termo de Adesão para a Categorização dos serviços de alimentação

TERMO DE ADESÃO

PROJETO DE CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Pelo presente Termo de Adesão nº _____, de um lado a Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Rio de Janeiro, com endereço na Rua México 128, Centro, Rio de Janeiro -RJ, inscrita no CNPJ nº 42.498.717/0001-55, neste ato representada pelo Secretário de Estado da Saúde, (nome do Secretário), e do outro lado o Município _____, representado pelo (a) Sr(a). _____, Secretário Municipal de Saúde, com endereço na _____, CEP _____, inscrito no CNPJ nº _____, CNES nº _____, com legítimos poderes de representação resolvem, nos termos do **PROJETO DE CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, celebrar o presente Termo nas seguintes condições:

Compete a SES-RJ:

- Qualificar as autoridades sanitárias municipais participantes do Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação, a utilizar os instrumentos destinados a categorização;
- Atuar conjuntamente com as autoridades sanitárias municipais caso seja solicitado;
- Elaborar relatório da evolução da qualidade sanitária dos serviços de alimentação participantes do Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação do estado para auxiliar no planejamento das ações de vigilância sanitária.
- Disponibilizar os instrumentos para o Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação;

Compete ao município:

- Definir a equipe de autoridades sanitárias municipais que participarão do Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação;
- Definir os critérios de participação dos serviços de alimentação no projeto com a justificativa da escolha;
- Participar da qualificação nos instrumentos (lista de avaliação, planilha para o cálculo do risco, quadro de categorização e vídeo de apoio) para a categorização para harmonização dos conceitos e estar apto para a qualificação dos empresários dos serviços de alimentação;

- Realizar a qualificação dos responsáveis legais pelos serviços de alimentação, na lista de avaliação, no cálculo do risco e na categorização orientando para o período de autoavaliação que antecede as inspeções sanitárias;
- Realizar a inspeção sanitária do 1º ciclo, calcular o risco e orientar quanto as dúvidas e a necessidade de correção dos itens inadequados;
- Realizar o 2º ciclo de inspeção, calcular o risco e realizar a categorização definitiva do estabelecimento;
- Elaborar relatório da evolução da categorização dos serviços de alimentação participantes do projeto para a Vigilância Sanitária Estadual após cada ciclo de inspeção;

O não cumprimento das disposições da Deliberação CIB RJ nº _____, que aprova o **PROJETO DE CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, e do presente Termo sujeitará a parte inadimplente a responder por todo e qualquer ônus decorrente desse projeto.

E, por estarem de acordo com o presente termo e condições nele estabelecidas, assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

_____, ____ de _____ de 2022.

_____ PREFEITO(A) MUNICIPAL	_____ SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE
_____ SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE SAÚDE	_____ SUBSECRETÁRIO DE GESTÃO DA ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE

OBS1: Termo de Adesão deverá ser encaminhado por Correspondência Registrada, devidamente preenchido e assinado para a Superintendência de Vigilância Sanitária no endereço: Rua México nº128, sala 421 – Castelo – RJ – Rio de Janeiro – Cep: 20031-142.

OBS 2: A fim de agilizar o processo de adesão dos municípios, o Termo de Adesão poderá ser enviado para o e-mail: x, digitalizado, devidamente preenchido e assinado. O envio do Termo de Adesão por e-mail, não exclui a obrigatoriedade do cumprimento da OBS 1.

ANEXO B - Lista de Avaliação do Risco Sanitário para Serviços de Alimentação

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA
Data:
1.Razão Social:
2. Nome fantasia:
3-Alvará/ Licença sanitária:
4-Inscrição Estadual / Municipal:
5-CNPJ / CPF:
6-Fone:
7- E-Mail:
8-Endereço (Rua/ Av.):
9- Complemento:
10-Bairro:
11-Município:
12-UF:
13-CEP:
15- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): <input type="checkbox"/> 5611-2/01 - restaurantes e similares <input type="checkbox"/> 5611-2/02 - bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas <input type="checkbox"/> 5611-2/03- lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares <input type="checkbox"/> 5612-1/00 serviços ambulantes de alimentação <input type="checkbox"/> 5620-1/02 serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê
16- Número de refeições servidas diariamente: <input type="checkbox"/> até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500
17- Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ n° funcionários): <input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais
18 - Tem responsável pelas Boas Práticas? () sim () não Formação Acadêmica: <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível Técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?
19 - Responsável Legal/ Responsável legal do Estabelecimento:
20 - Possui Alvará Sanitário? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/> Em processo de regularização <input type="checkbox"/> Não se aplica

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	item eliminatório não pontuado		
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.	item eliminatório não pontuado		
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	item eliminatório não pontuado		
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene	1	1	1
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros efeitos)	1	1	1
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.	2	1	2
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	1	1	1
2. ESTRUTURA			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	4	3	12
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada	2	1	2
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	4	3	12
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	4	3	12
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	1	3	3
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante	2	3	6
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	1	3	3
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	3	1	3
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada	2	1	2
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas	4	1	4
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas	2	1	2

5. MANIPULADORES			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	1	3	3
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	3	3	9
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades	1	3	3
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção	3	2	6
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênicas sanitárias adequadas	1	2	2
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	1	2	2
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	1	4	4
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	4	2	8
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.	4	4	16
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênica sanitária.	1	2	2
7. PREPARO DO ALIMENTO			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	4	3	12
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	3	3	9
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento	2	4	8
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	3	4	12
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	2	4	8
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos.	3	4	12
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	4	4	16

7. PREPARO DO ALIMENTO - continuação			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	4	4	16
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C	3	4	12
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	3	4	12
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo.	2	3	6
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.	3	4	12
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	4	2	8
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido	2	4	8
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	2	3	6
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.	3	4	12
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C.	3	4	12
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitoradas.	4	4	16
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.	2	3	6
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	1	4	4
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas	2	4	8
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
Itens Classificatórios	Probabilidade	Consequência	Risco*
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, responsável legal ou funcionário designado) comprovadamente capacitado.	item classificatório não pontuado que melhor qualificam o serviço		
9.2 Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.	item classificatório não pontuado que melhor qualificam o serviço		

FORMA DE CALCULAR O RISCO

A pontuação do item indica o risco sanitário, que é calculado para cada item pontuado, multiplicando a probabilidade e a consequência. Após o cálculo de cada item é feito o somatório do risco sanitário dos itens pontuados, determinando o risco sanitário final do serviço de alimentação. Em seguida é verificada a classificação da categoria do serviço de alimentação.

INSTRUÇÕES PARA O USO DA LISTA DE AVALIAÇÃO

- 1) Avaliar o atendimento aos itens eliminatórios (seu atendimento permite que o estabelecimento seja categorizado)
- 2) Avaliar o atendimento aos itens pontuados (adequado, inadequado ou não aplicável). Só pontuam os itens inadequados;
- 3) Avaliar os itens classificatórios;
- 4) Realizar o cálculo do risco sanitário por item pontuado e depois totalizar os pontos do serviço de alimentação;
- 5) Classificar o serviço de alimentação em um dos 4 grupos.

Risco* - (VIERA *et al.*, 2022)

ANEXO C - Categorização dos serviços de alimentação com base no risco sanitário

CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO				
CATEGORIA	PONTUAÇÃO DO RISCO*	RISCO SANITÁRIO	CARACTERÍSTICA	SITUAÇÃO
A	de 0 e 2	Baixo	Qualidade sanitária Muito Boa	Apto para funcionar
B	de 3 e 68	Médio	Qualidade sanitária Boa	Apto para funcionar
C	de 69 e 155	Médio com alerta para falhas em itens de alto impacto	Qualidade sanitária Aceitável	Apto para funcionar
PENDENTE	igual ou maior de 156	Alto	Qualidade sanitária Inaceitável	Interromper imediatamente as atividades

Risco* - (VIERA *et al.*, 2022)

ANEXO D – Instrução Normativa nº8 de 04 de abril de 2019 – Prefeitura Municipal de Santa Maria, Rio Grande do Sul.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA
Secretaria de Município da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde

INSTRUÇÃO NORMATIVA- IN Nº 08, DE 04 de Abril de 2019

Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação.

O **Secretario de Município da Saúde de Santa Maria**, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere o art. 102 da Lei Orgânica Municipal e o art. 40 da Lei Municipal 39/2009 e o artigo 16 e 18 do Decreto Executivo nº 97/2013.

CONSIDERANDO, a necessidade de normatizar e uniformizar os procedimentos de implementação da categorização dos serviços de alimentação;

CONSIDERANDO, que os artigos 3 a 6 da Lei Municipal 4040/96, tratam da competência em vigilância Sanitária Municipal, em especial da orientação, controle e fiscalização;

CONSIDERANDO, importância do fortalecimento das ações de vigilância sanitária relacionadas aos serviços de alimentação, com base em critérios de risco;

CONSIDERANDO, a relevância do fortalecimento das ações de vigilância sanitária relacionadas a serviços de alimentação, tendo como base os critérios de risco e a necessidade de aperfeiçoar a comunicação de riscos aos consumidores, com vistas a atender as demandas decorrentes do surto de toxoplasmose que ocorreu no município.

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I

Do Objetivo, da Abrangência e da Adesão

Art. 1º Esta Resolução tem como objetivo estabelecer critérios para a categorização dos serviços de alimentação.

§1º A aplicação desta IN é obrigatória entre os estabelecimentos que aderiram voluntariamente ao projeto;

Art. 2º São passíveis de categorização os serviços de alimentação pertencentes a alguma das atividades econômicas apresentadas a seguir, conforme Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE):

- I. restaurantes e similares;
- II. bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas; e
- III. lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares

Art. 3º A adesão ao projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação será efetuada mediante assinatura do termo de adesão, conforme o Anexo I;

§1º Após assinatura do termo de adesão o estabelecimento se comprometerá a participar dos dois ciclos de inspeções realizados pela autoridade sanitária, onde serão submetidos a verificação dos itens de lista de avaliação e sistema de pontuação segundo critérios de risco, em conformidade com a RDC nº 216/ANVISA, de 2004; e expor sua classificação.

Seção II

De Definições

Art. 4º Para efeito deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – autoridade sanitária: órgão ou agente público competente na área da saúde, com poderes legais para regulamentar, licenciar, fiscalizar e realizar demais ações no campo da vigilância sanitária;

II – categorização dos serviços de alimentação: é uma atividade subsidiária ao licenciamento que usa como estratégia para melhoria da qualidade sanitária a divulgação aos consumidores do desempenho dos

serviços de alimentação na inspeção sanitária, com base em critérios de risco;

III – documento próprio: documento expedido pela autoridade sanitária que utiliza imagens para divulgar ao consumidor o desempenho do serviço de alimentação categorizado; com os selos A,B ou C.

IV - lista de avaliação: instrumento elaborado com base na legislação sanitária e pontuado a partir de critérios de riscos, utilizado pela autoridade sanitária durante a inspeção para fins de categorização dos serviços de alimentação.

CAPÍTULO II

DA METODOLOGIA DE CATEGORIZAÇÃO

Seção I

Da Lista de Avaliação e do Sistema de Pontuação

Art. 5º A lista de avaliação adaptada da Portaria n. 817/GM/MS, de 10 de maio de 2013, e o sistema de pontuação para a categorização dos serviços de alimentação estão descritos no Anexo II, dessa IN.

Seção II

Das Categorias dos Serviços de Alimentação

Art. 6º Após o cálculo da pontuação final, o serviço de alimentação será enquadrado em uma das categorias definidas no Anexo III.

§1º O serviço de alimentação classificado nas categorias A, B ou C apresenta qualidade sanitária aceitável e, portanto, receberá o documento próprio, a ser divulgado aos consumidores.

§ 2º O serviço de alimentação classificado no grupo PENDENTE apresenta qualidade sanitária inaceitável e não receberá o documento próprio, sendo, nesses casos, aplicadas as medidas legais cabíveis.

§3º A categoria atribuída no primeiro ciclo de inspeção será para uso interno do participante, esse terá, o mínimo, 3 (três) meses para adequar seus processos e/ou corrigir suas não conformidades antes do segundo e último ciclo de inspeção.

§4º Somente após o segundo ciclo de inspeção a categoria (A,B,C) será divulgada publicamente.

Art. 7º A categorização dos serviços de alimentação reflete o desempenho do estabelecimento no ato de inspeção, sendo responsabilidade do mesmo manter condições higiênico-sanitárias adequadas, nos termos da legislação sanitária vigente

Seção III Da Avaliação da Autoridade Sanitária

Art. 8º A avaliação do estabelecimento será realizada pela autoridade sanitária mediante a inspeção sanitária dos serviços de alimentação para fins de categorização, utilizando-se lista de avaliação apresentada no Anexo II

Art. 9º O resultado da inspeção será entregue ao serviço de alimentação na forma da lista de avaliação preenchida, com a respectiva pontuação final.

CAPÍTULO III

DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Art. 10 Os resultados da inspeção de categorização serão divulgados de forma individualizada nos sítios eletrônicos das respectivas autoridades sanitárias envolvidas na categorização.

Art.11 O resultado da inspeção também deverá ser divulgado no próprio serviço de alimentação, com adesivo na entrada principal do estabelecimento e placa de bancada no caixa, de forma ostensiva por meio de documento próprio emitido pela autoridade sanitária.

§1º A fixação do documento próprio é responsabilidade exclusiva do estabelecimento, podendo a autoridade sanitária solicitar sua realocação, caso julgue necessário e/ou não esteja visível.

§ 2º Deve ser exposta a versão original do documento próprio, sendo vedada a divulgação de fotocópias ou versões digitalizadas.

§ 3º O documento próprio de que trata o "caput" terá vigência a partir da data da emissão do selo, conforme a categoria do estabelecimento, 2 (dois) anos para categoria A; 1,5 (um e meio) ano para categoria B e 1 (um) ano para categoria C.

§ 4º É obrigatório a exposição do selo, pelo no mínimo, o tempo determinado para cada categoria, devendo ser removido pelo próprio estabelecimento imediatamente após a data de vigência.

CAPÍTULO IV

DOS BENEFICIOS

Art. 12 Divulgação gratuita na mídia, jornais, televisão, site da prefeitura e de parceiros, dos estabelecimentos categorizados em grupo, fortalecendo o comércio local.

Art. 13 Os estabelecimentos categorizados serão vinculados às ações turísticas do município.

Art. 14 Auxílio na garantia da oferta de alimentos seguros por meio do acompanhamento das análises microbiológicas de alimentos, mãos dos manipuladores e utensílios, realizados gratuitamente pela equipe do projeto, naqueles estabelecimentos que permitirem e assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE).

Art. 15 Atendimento a legislação sanitária vigente, além disso expor de forma clara e transparente sua qualidade sanitária ao consumidor final.

Art. 16 Acompanhamento técnico, por meio de visitas, orientações em relação as Boas Práticas de Manipulação, auxílio na elaboração de manual de Boas Práticas e planilhas de autocontrole, gratuito durante todo o processo de implementação da categorização.

Art. 17 Será disponibilizado, sem custos, para os estabelecimentos um aplicativo onde o participante poderá realizar a autoavaliação e utilizar quando quiser para quantificar sua qualidade sanitária

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18 A continuidade do projeto está prevista e será normatizada por Decreto Municipal.

§1º A equipe da VISA designada para o acompanhamento da fase experimental da categorização poderá, em combinação com os membros da cadeia impactados, experimentar configurações alternativas às definidas nesta Instrução Normativa, bem como deverá participar da normatização que trata o "caput".

Art. 19 A presente IN entra em vigor na data de sua publicação.