



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



## Portaria CVS-5, de 25.05.93

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, considerando:

Que os frutos do mar (camarões, siris, ostras, caranguejos, mariscos e similares) em virtude de suas características intrínsecas, são considerados alimentos de risco epidemiológico;

Que as condições precárias das instalações dos ambulantes não permitem uma manipulação adequada dos alimentos, no que diz respeito, aos preconceitos básicos de higiene, potencializando o risco à saúde do homem;

O aparecimento de casos de cólera, no litoral do Estado de São Paulo;

A necessidade de adoção de medidas de controle, para a disseminação da doença.

Baixa a presente Portaria, para alterar a redação do artigo 2º da Portaria CVS-4 de 29.04.93.

Artigo 1º - O artigo 2º da Portaria CVS-4 de 29.04.93, publicada no DO de 30.04.93, passa a vigorar com a seguinte redação:

Artigo 2º - Os estabelecimentos comerciais que preparam e expõem à venda pratos de peixes e frutos do mar crus para consumo imediato, deverão apresentar às autoridades, no prazo de 10 dias, o fluxo de processo, baseado na análise de risco e pontos críticos de controle, conforme anexo 1, constante desta Portaria.

Parágrafo único - as dúvidas que porventura ocorrerem, quanto a elaboração do fluxo, deverão ser esclarecidas junto a Vigilância Sanitária local.

Artigo 3º - A presente portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

### ANEXO I

O fluxo do processo deverá ser acompanhado, no mínimo, das seguintes informações;

#### 1 - Matéria-prima

- a) procedência - nome do produto, marca, nome da empresa responsável, endereço da empresa, SIF/Ministério da Saúde.
- b) Freqüência do recebimento (diário, semanal).

#### 2 - Armazenamento

- a) tempo máximo e temperatura média do armazenamento
- b) tipo de acondicionamento.

#### 3 - Descongelamento (tempo e temperatura)

#### 4 - Pré-preparo

- a) seleção, lavagem e processos de desinfecção
- b) utensílios e recipientes utilizados



# SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



## 5 - Preparo

- a) tempo, temperatura
- b) ingredientes e guarnições utilizadas

## 6 - Resfriamento

- a) tempo, temperatura e acondicionamento

## 7 - Distribuição

- a) tempo, temperatura e acondicionamento

## 8 - Desinfecção dos equipamentos, utensílios

- a) lavagem e desinfecção

## 9 - Manipuladores

- a) Passam por exame médico periódico?
- b) Recebem treinamento? Qual a Instituição que ministrou o treinamento?

## 10 - Água utilizada

- a) rede pública                      sim( )                      não( )
- b) sistema alternativo              sim( )                      não( )
- c) data da última lavagem e desinfecção da caixa d'água;
- d) método da lavagem e desinfecção

## 11 - Outras informações