
DECRETO EXECUTIVO Nº 051, DE 18 DE MAIO DE 2011

Dispõe sobre a obrigatoriedade de realização de Curso de Boas Práticas para responsáveis pela atividade de manipulação para serviços de alimentação.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA MARIA, no uso das atribuições legais,

Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção à saúde da população;

Considerando a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação, aprova normas para curso de capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação e dá outras providências.

DECRETA:

Art. 1º Fica determinado que, para a obtenção do alvará sanitário, seja inclusão ou renovação, os estabelecimentos de serviços de alimentação deverão ter um responsável pelo mesmo, habilitado em Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ministrado por instituições de ensino capacitadas para tal finalidade.

Art. 2º Fica aprovada a Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no anexo I do presente Decreto Executivo.

Art. 3º Fica aprovada a Regulamentação de Procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de alimentação, constante no anexo II do presente Decreto Executivo.

Art. 4º A fiscalização da presença do responsável habilitado em estabelecimentos que manipulem alimentos, ficará a cargo da Superintendência de Vigilância em Saúde, através da vigilância sanitária, setor de alimentos.

Art. 5º A inobservância do disposto neste decreto configura infração sanitária conforme Lei Municipal nº 4040/1996, de 27 de dezembro de 1996, e Lei Municipal nº 4041/1996, de 27 de dezembro de 1996.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal, em Santa Maria, aos 18 (dezoito) dias do mês de maio do ano de 2011.

Cezar Augusto Schirmer
Prefeito Municipal

A N E X O I

Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação

- 1) A instituição de ensino deverá apresentar a homologação do Curso de Capacitação em Boas Práticas de Alimentação, documento emitido pelo setor de alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde.
- 2) O curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesseis) horas.
- 3) O documento comprobatório de participação no Curso de Capacitação em Boas Práticas deve ter validade máxima de 03 (três) anos, devendo ser renovado após este período, através de curso complementar ao primeiro módulo, de no mínimo 08 (oito) horas.

A N E X O I I

Regulamentação dos Procedimentos inerentes ao responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos para serviço de alimentação

- 1) Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
- 2) Cada estabelecimento deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos, submetido a curso de capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação.
- 3) Os estabelecimentos devem dispor do documento comprobatório de capacitação do Responsável pelas Atividades de Manipulação, devidamente datado, contendo carga horária e conteúdo programático.
- 4) O responsável pelas Atividades Manipulação deve promover treinamentos admissionais e, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitida por alimentos para a equipe de manipulação do serviço de alimentação onde trabalha.