

# AÇÕES DA EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS



porto  
alegre  
PREFEITURA  
A gente trabalha.  
A vida melhora.

SECRETARIA DE SAÚDE

# ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

NÚMERO DE DENÚNCIAS RECEBIDAS POR MEIO DO 156



**2023**

1119 / 876



**2024\***

1341 / 768



**2025**

1521 / 929

\*Enchente

# NÚMERO DE DENÚNCIAS POR BAIRRO - 2025

87 Bairros possuem ao menos uma denúncia

	BAIRRO	NÚMERO DE DENÚNCIAS
1	Centro	68
2	Partenon	45
3	Jardim Botânico	44
4	Moinhos de Vento	30
5	Cidade Baixa	26
6	Menino Deus	24
7	Restinga	23
8	Hípica	21
9	Cristo Redentor	21
10	Azenha	20
11	Bom Fim	20
12	Cristal	20
13	Santana	20
14	São João	20
15	Lomba do Pinheiro	17
16	Rio Branco	17
17	São Geraldo	17
18	Sarandi	16
19	Vila Ipiranga	16
20	Rubem Berta	15

# ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS



**2022**

56 Autos de Infração

4.986kg de  
alimentos  
apreendidos



**2023**

54 Autos de  
Infração

1.773kg de  
alimentos  
apreendidos



**2024**

27 Autos de Infração\*

1.551kg de alimentos  
apreendidos



**2025**

110 Autos de  
Infração

8.170kg de  
alimentos  
apreendidos

30 interdições em 2025 / 8 interdições em 2024

Em torno de 1000 vistorias realizadas (alvarás, denúncias, ações conjuntas, retornos)



# SURTOS DE DOENÇA DE TRANSMISSÃO ALIMENTAR (DTHA) INVESTIGADOS



**2022**

14



**2023**

23



**2024**

40



**2025**

25

# **OBJETIVOS DA EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS**

**Promover a segurança e qualidade dos alimentos produzidos/fabricados, comercializados e/ou consumidos em Porto Alegre, através de ações que busquem eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde**

**Inspeções que buscam avaliar se o estabelecimento conhece e aplica as boas práticas em sua rotina**

# LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

- Portaria SVS/MS nº 3256/1997: BP para indústrias de alimentos
- RDC ANVISA nº 275/2002: check list para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos
- RDC ANVISA nº 216/2004: serviços de alimentação
- Portaria SES/RS nº 799/2023: boas práticas para serviços de alimentação
- Portaria Municipal 17754792/2022 – Sushi
- Portaria SES/RS 763/2021 e 656/2022: açougues e fiambrias e alterações
- Lei 6503/1972 - Decreto 23430/74: saúde pública
- Portaria Municipal 21575595/2022 (Curso de Boas Práticas em Comércio de Alimentos)
- Lei Federal 6.437/77 (Instauração de Processos Administrativos Sanitários)
- Lei Complementar 992/2023 (PAS Porto Alegre)
- Lei Complementar 395/1996 - Código Municipal de Saúde
- Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor
- RDC ANVISA nº 727/2022 - Rotulagem de alimentos
- RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020 - Rotulagem nutricional de alimentos

Lei Federal 13.874/2019  
cujo objetivo principal é  
reduzir a burocracia nas  
atividades econômicas

2019

Lei Complementar 876/2020  
(LLE Municipal)

2020

Início da Pandemia COVID 19  
Mudança de objeto no trabalho da  
fiscalização da VISA em Porto Alegre

Decreto Municipal 21.007/2021 que  
regulamenta a Lei Complementar  
2876/2020 e publica a classificação  
de risco das atividades a nível  
municipal.

2021

Decreto Municipal  
22.444/2024 que altera a  
classificação de risco do  
Decreto Municipal  
22.102/2023.

2024

Decreto Municipal 22.102/2023  
altera Decreto Municipal  
21.007/2021 e altera a  
classificação de risco das  
atividades.

2023

Fim da Pandemia COVID 19  
Retomada gradual do objeto de  
trabalho da VISA Porto Alegre



# LEGISLAÇÃO SANITÁRIA



[https://anvisaegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=apresentacao&cod\\_menu=9434&cod\\_modulo=310](https://anvisaegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=apresentacao&cod_menu=9434&cod_modulo=310)

# SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL X SEGURANÇA DE ALIMENTOS



Figura1 – Representação gráfica das dimensões da alimentação adequada.  
Fonte: Leão; Recine (2011)

# “SPOILER”

## E-BOOK QUAL A LEGISLAÇÃO PARA MINHA EMPRESA?



*Legislação sanitária  
obrigatória para alimentos*



Marcelo Sudré Kendzierski  
Maria Luisa Seibel Gomes  
Sílvia Pauli  
Janaina Venzke

DVS - UFRGS

### INÍCIO SUMÁRIO

1. COMO USAR ESTE EBOOK.....	5
2. LIBERDADE ECONÔMICA.....	6
3. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS.....	7
4. ROTULAGEM.....	8
5. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	9
i. Legislação geral	
ii. Presença de animais	
iii. Sushi	
iv. Açougue e fiabreria	
v. Supermercado	
vi. Cantinas escolares	
6. INDÚSTRIA.....	13
i. Legislação geral	
ii. RTIQ	
iii. RIISPOA	
iv. Água mineral envasada e gelo	
v. Sal	
vi. Minimamente processados	
vii. Gelados comestíveis	
viii. Embalagens	
ix. Panificação, farinhas e cereais	
x. Conservas, exceto palmito	
xi. Cogumelos comestíveis, produtos de frutas e vegetais	
xii. Amendoim	
xiii. Alimentos e pratos prontos	
xiv. Alimentos dietéticos	
xv. Café, chás, erva-mate, especiarias e molhos	
xvi. Cacau, chocolates e biscoitos	
xvii. Alimentos nutricionalmente modificados	
7. TRANSPORTE DE ALIMENTOS.....	19

DVS - UFRGS

## COMO USAR ESTE EBOOK?

*Dicas importantes para facilitar a  
compreensão das informações*

**Links associados:** clique no título sublinhado de cada legislação para acessar o conteúdo.



• [Lei Federal 13.847/2019](#)

**Legislações municipais e estaduais:** as legislações municipais e estaduais constantes nesse ebook são referentes ao município de Porto Alegre/RS e ao estado do Rio Grande do Sul.

# “SPOILER”

**BOLETIM INFORMATIVO**  
EQUIPE DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS - POA/RS  
EDIÇÃO Nº 1 | 2025



**DENÚNCIAS REGISTRADAS**  
Período de jan/25 a agosto/25

Denúncias Recebidas  
**XXX**

Denúncias Recusadas  
**XXX**

Surtos Alimentares  
**XXX**

**PRINCIPAIS TEORES**  
XXXXXXXXXX

**BAIRROS COM MAIS DENÚNCIAS**  
centro histórico:  
partenon: 30  
ardim botânico  
moinhos de vento  
centro histórico  
partenon  
ardim botânico  
moinhos de vento

BOLETIM INFORMATIVO Nº 1 - JAN-AGO/2025 | EVA / DVS / SMS / PMPA



Página 2 - Adicionar título à pá... 

**VISTORIAS REALIZADAS**  
Período de jan/25 a out/25

Por solicitação de alvará Sanitário  
**XXX**

Por Denúncias  
**XXX**

Por surto alimentar  
**XXX**

**INTERDIÇÕES**  
ESTABELECIMENTOS INTERDITADOS  
**XXX**  
RAMOS DE ATIVIDADE  
**XXX**  
**APREENSÕES**  
ESTABELECIMENTOS COM AUTOS DE APREENSÃO  
**XXX**

QUANTIDADE DE ALIMENTOS APREENDIDOS  
**XXX Kg**  
PRINCIPAIS ALIMENTOS APREENDIDOS  
**XXXXX**  
PRINCIPAIS MOTIVOS  
**XXXX**

BOLETIM INFORMATIVO Nº 1 - JAN-AGO/2025 | EVA / DVS / SMS / PMPA







**“SPOILER”**


<b>ROTEIRO OBJETIVO DE INSPEÇÃO: CONSERVAÇÃO</b>									
<b>Porto Alegre, 03 / 06 / 2025 , às 10:30 h.</b>									
<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>									
Razão Social: PAO DO cESTO	CNPJ/CPF: 123456	Inscrição Estadual/Municipal: 654321							
Nome Fantasia: Padaria do João									
Ram de Atividade (CNAE): padarias e restaurantes									
Endereço: rua joaquina	Bairro: imaculada	Cidade/UF: porto alegre	CEP: 93310-160						
Email: nutri123@gmail.com	Telefone: 51 35243293								
Número de Registro (se obrigatório):									
Documento de Origem: 132579164									
<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS DA EMPRESA</b>									
Turnos de Funcionamento: ( ) Manhã ( ) Tarde ( ) Noite ( ) Turno Ininterrupto									
Produtos da Linha de Produção:									
Marcas Produzidas:									
<b>RESPONSÁVEIS PELA INDÚSTRIA</b>									
Responsável pelas Boas Práticas:									
Responsável Técnico:					Formação Acadêmica:				
Responsável legal/Proprietário:									
<b>MOTIVO PARA INSPEÇÃO:</b>									
( ) Solicitação de licença sanitária ( ) Comunicação do início de fabricação de produto dispensado da obrigatoriedade de registro ( ) Solicitação de Registro ( ) Renovação de Licença Sanitária ( ) Programas específicos de Vigilância Sanitária ( ) Verificação ou Apuração de Denúncia ( ) Inspeção Programada ( ) Reinspeção ( ) Renovação de Registro ( ) Outros									
Número do Processo SEI (para liberação de alvará):									
<b>CRITÉRIOS DE INSPEÇÃO</b>									
<b>CRÍTICA*</b>	<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>NA/NQ*</b>	<b>N/I*</b>	<b>MARCO REGULATORIO</b>	<b>D/ DISPOSITIVOS E LEGAIS TRANSGREDIDOS</b>	
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>									
Alvará Sanitário	CRITICO	1	x			I	Portaria SES/RS nº 192/2022 - Anexo I	Decreto nº 23.430/1974, art. 842, §1º, "a" Lei nº 8.437/77, art. 10, I.	
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>									
Possui responsável técnico	NÃO CRITICO	1	x			I	Lei nº 6.437/1977 - Art. 10, XIX		
Possui Curso de Boas Práticas de Fabricação	NÃO CRITICO	1	x						
<b>ESTRUTURA - ÁREA EXTERNA</b>									
Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.	CRITICO	1	x			I	RDC Nº 275/2002 - Item 1.1.1		
Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas	NÃO CRITICO	1	x			I	RDC Nº 275/2002 - Item 1.1.2		
<b>ESTRUTURA - ACESSO</b>									
Direito, não comum a outros usos ( habitação).	CRITICO	1	x			I	RDC Nº 275/2002 - Item 1.2.1		
<b>ESTRUTURA - PISO</b>									
Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).	CRITICO	1	X			I	RDC Nº 275/2002 - Item 1.4.1	Decreto nº 23.430/74, art. 246, f e art. 251, d	
Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras,	critico	1				III	RDC Nº 275/2002 - Item 1.4.2		

# CARTA DE SERVIÇOS

← → 📄 prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/alvara-de-saude-licencas-e-certidoes-para-alimentos

Prefeitura Órgãos Serviços 

INÍCIO > CARTA DE SERVIÇOS > ALVARÁ DE SAÚDE, LICENÇAS E CERTIDÕES PARA ALIMENTOS


VIGILÂNCIA EM SAÚDE

## Alvará de saúde, licenças e certidões para alimentos

Licenciamento realizado a serviços de alimentação que tem obrigatoriedade de possuir alvará de saúde.

### Requisitos / Documentos necessários

Para preenchimento dos documentos dos links informados abaixo, é necessário que primeiro você **baixe** o arquivo em seu computador: abra o documento clicando no link, após, no canto superior esquerdo, clicar em 'Arquivo', na sequência em 'Fazer download', e, após, escolher a opção 'Microsoft Word' ou outro que se aplicar melhor a sua realidade. Preencha e assine o documento para ser enviado. A assinatura pode ser digital, contanto que seja possível verificar sua autenticidade.



#### Dúvidas

Secretaria Municipal de Saúde - SMS  
(DVS - Equipe de Vigilância de Alimentos - EVA)

☎ (51) 3289-2441  
✉ [alimentos@portoalegre.rs.gov.br](mailto:alimentos@portoalegre.rs.gov.br)

Avenida Padre Cacique, 372, 5º andar, fundos. Atendimento das 9:00 às 17:00.

← → 📄 prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/alvara-de-saude-licencas-e-certidoes-para-alimentos

[Dê sua opinião sobre o serviço](#)

[Clique aqui](#) para visualizar a lista de instituições homologadas para ministrar o Curso de Boas Práticas para Comércio de Alimentos.

#### ALVARÁ DE SAÚDE:

Somente é emitido para empresas que DE FATO EXERCEM atividades classificadas como de risco I ou II (médio ou alto), constantes no CNPJ e alvará de localização.

Pode ser solicitado de acordo com um dos passo a passo abaixo, a depender do tipo de atividade:

- [Comércio, clique aqui](#);
- [Indústria, clique aqui](#);

#### CERTIDÃO DE DISPENSA:

Documento expedido para ramos de atividades DE FATO EXERCIDAS NO LOCAL e que estão desobrigados por lei a possuírem Alvará de Saúde por terem classificação de risco I (baixo), de acordo a Lei Complementar Municipal 876/2020 e atualizações, combinada com Decreto Municipal 21.007/2021 e atualizações, CGSIM 57/2020 e CGSIM 62/2021, combinado com Decreto Municipal 22.102/2023.

[Clique aqui](#) para verificar o passo a passo para solicitação.

# CARTA DE SERVIÇOS

← → ↻ 📄 prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/alvara-de-saude-licencas-e-certidoes-para-alimentos

combinado com ESCRITÓRIO e/ou PONTÃO DE ISENÇÃO.

[Clique aqui](#) para verificar o passo a passo para solicitação.

**CERTIDÃO DE ISENÇÃO:**

Documento expedido para empresas que **NÃO EXERCEM NENHUMA ATIVIDADE NO LOCAL**, porém tem atividades de distribuição (exemplo: retiram em um local e entregam em outro), não manipulam, produzem, depositam alimentos, somente distribuem. Classifica-se como PUNTO DE REFERÊNCIA e/ou ESCRITÓRIO. Deverá constar o ramo de 8211-3/00 Serviços combinados de escritório e apoio administrativo ou outro similar a esse.

[Clique aqui](#) para verificar o passo a passo para solicitação.

**LICENÇA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS:**

Documento expedido POR VEÍCULO para transporte de alimentos.

[Clique aqui](#) para verificar o passo a passo para solicitação.

**Formas de Solicitação do Serviço**

Por e-mail, de acordo com o passo a passo de cada serviço.

← → ↻ 📄 prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/alvara-de-saude-licencas-e-certidoes-para-alimentos

**Principais etapas do Serviço**

- Abertura de processo eletrônico SEI (de acordo com o passo a passo de cada serviço);
- Encaminhamento à Equipe de Vigilância de Alimentos - fiscalização;
- Vistoria no local para verificação das adequações higiênicas-sanitárias (exceto em casos de certidão de dispensa);
- Solicitação de adequações e/ou fotos;
- Encaminhamento do processo para conferência de documentos e expedição do Alvará de Saúde.

Obs.: o documento deverá ser acessado através de um link de acesso ao processo no momento do envio dos documentos.

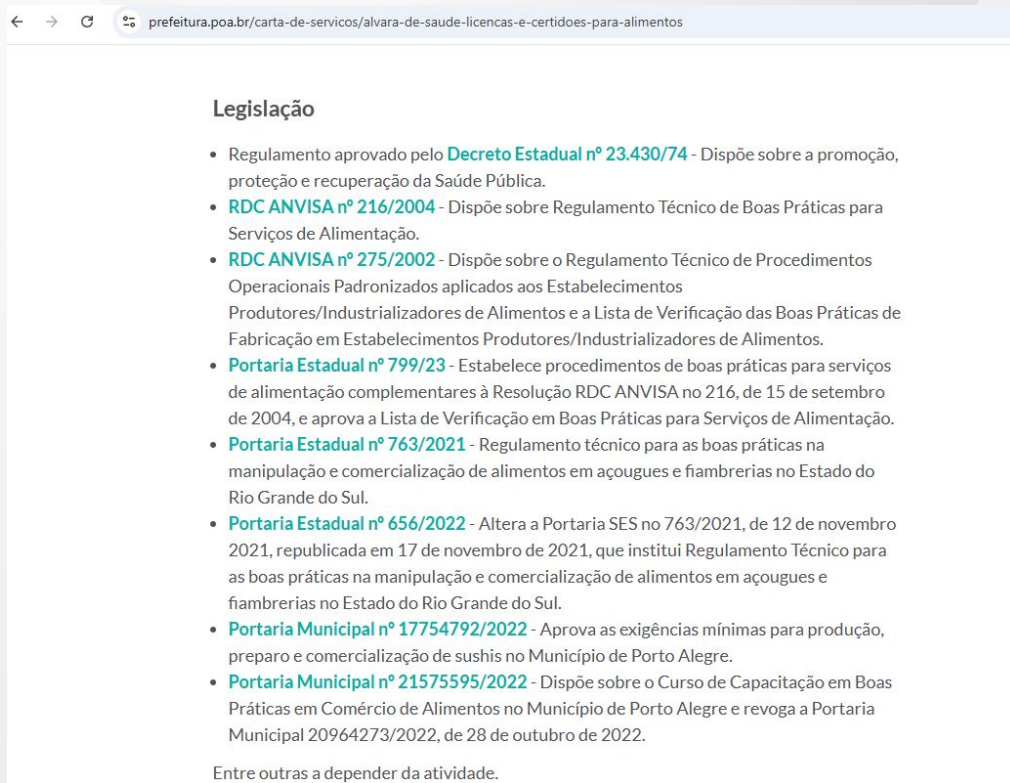
**Previsão de Prazo para Realização do Serviço**

90 (noventa) dias.

**Formas de Prestação do Serviço**

Abertura dos processos de forma online, vistoria quando necessário e solicitação de documentos e fotos via e-mail, quando necessário.

# CARTA DE SERVIÇOS



← → ↺ 🌐 prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/alvara-de-saude-licencas-e-certidoes-para-alimentos

## Legislação

- Regulamento aprovado pelo **Decreto Estadual nº 23.430/74** - Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.
- **RDC ANVISA nº 216/2004** - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **RDC ANVISA nº 275/2002** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- **Portaria Estadual nº 799/23** - 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.
- **Portaria Estadual nº 763/2021** - Regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul.
- **Portaria Estadual nº 656/2022** - Altera a Portaria SES no 763/2021, de 12 de novembro de 2021, republicada em 17 de novembro de 2021, que institui Regulamento Técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul.
- **Portaria Municipal nº 17754792/2022** - Aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de sushis no Município de Porto Alegre.
- **Portaria Municipal nº 21575595/2022** - Dispõe sobre o Curso de Capacitação em Boas Práticas em Comércio de Alimentos no Município de Porto Alegre e revoga a Portaria Municipal 20964273/2022, de 28 de outubro de 2022.

Entre outras a depender da atividade.



# DOCUMENTOS LAVRADOS

**Notificações**

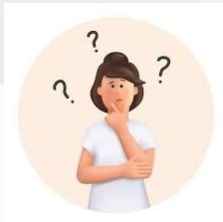
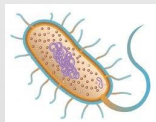
**Autos de infração**

**Autos de Apreensão**

**Em casos de risco iminente à saúde pública, interdições cautelares**

# DOENÇA DE TRANSMISSÃO ALIMENTAR (DTHA)

Síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, relacionada à ingestão de alimentos ou água contaminados



# CAUSAS DE DTHA

Toxinas, bactérias, vírus, parasitas e substâncias químicas

## Grupos de Risco:

- . Idosos
- . Gestantes
- . Crianças
- . Imunodeprimidos



# SURTOS DE DOENÇA DE TRANSMISSÃO ALIMENTAR (DTHA)

Quando dois casos ou mais relacionados entre si, com histórico de exposição à mesma fonte alimentar e/ou água OU aumento de casos acima do limite esperado para a população envolvida, em determinado período e local

- Cólera
- Botulismo
- Febre tifoide
- E. Coli O157:H7



1 caso = surto



# POR QUE INVESTIGAR SURTOS DTHA?

- Identificar a fonte de contaminação;
- Identificar a população sob risco;
- Intervir para reduzir casos, casos graves e óbitos;
- Propor medidas de prevenção e controle para limitar a disseminação da doença e evitar a ocorrência de novos surtos

# SURTOS DE DOENÇA DE TRANSMISSÃO ALIMENTAR

## SURTO DE DTHA



### Coleta de amostras:

- Doentes
- Manipuladores
- Alimentos

### Entrevistas:

- Sinais e sintomas (quais, quando)
- Alimentos consumidos (quais, quando, doentes e não doentes)

### Inspeção:

- Condições higiênico-sanitárias
- Processo de preparo dos alimentos
- Armazenamento
- Coleta de amostras ou sobras de alimentos

FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE  
Volume XX, Number XX, 2022  
© Mary Ann Liebert, Inc.  
DOI: 10.1089/fpd.2021.0075

# SURTO ALIMENTAR CAUSA ÓBITOS?

FPD-2021-0075-ver9-Bartz\_1P  
Type: research-article

Original Article

Open camera or QR reader and  
scan code to access this article  
and other resources online.



AU1 ▶

First Fatal Cases due to *Escherichia coli* O157  
and *Campylobacter jejuni* subsp. *jejuni* Outbreak  
Occurred in Southern Brazil

AU2 ▶

Felipe W. Bartz,<sup>1,3</sup> Lilian B. Teixeira,<sup>1</sup> Rafael Schroder,<sup>1</sup> André Felipe Das Mercês Santos,<sup>2</sup>  
Priscila Trindade,<sup>3</sup> and Eduardo Cesar Tondo<sup>4</sup>

AUS ▶ Abstract

In December 2019, four children of the same school were hospitalized due to severe diarrhea, vomiting, and fever, and the mother of one child was diagnosed with hemolytic uremic syndrome (HUS). *Escherichia coli* O157 NM was isolated from the stool of one child, whereas *Campylobacter jejuni* isolates were found in feces, raw foods, environmental samples, and tap water. In addition, the same pulsed-field gel electrophoresis profile was identified in *C. jejuni* isolated from feces and tap water. One child died of renal failure and another due to respiratory failure. Based on symptoms and bacterial isolation, the deaths were assigned to *E. coli* O157 NM, but coinfection with *C. jejuni* may have contributed to the severity of symptoms. These were the first deaths assigned to *E. coli* O157 NM registered in Brazil.

**Keywords:** coinfection, *Campylobacter jejuni*, hemolytic uremic syndrome, Brazil

GZH SAÚDE

Publicidade


RISCO SANITÁRIO

## Duas crianças morrem com sintomas de infecção intestinal em Santa Maria

Vítimas estudavam na mesma escola e apresentavam quadro de dor abdominal, vômito e diarreia. Secretaria Municipal da Saúde aponta para provável surto no município

# SURTOS DE DOENÇA DE TRANSMISSÃO ALIMENTAR (DTHA)

## Norovirus Foodborne Outbreak Associated With the Consumption of Ice Pop, Southern Brazil, 2020

Tulio Machado Fumian<sup>1</sup>  · Fernando César Ferreira<sup>1</sup> · Juliana da Silva Ribeiro de Andrade<sup>1</sup> · Natália Canal<sup>2</sup> · Gabriela Silva Gomes<sup>2</sup> · Lilian Borges Teixeira<sup>3</sup> · Marize Pereira Miagostovich<sup>1</sup>

Received: 5 March 2021 / Accepted: 29 July 2021

© The Author(s), under exclusive licence to Springer Science+Business Media, LLC, part of Springer Nature 2021

### Abstract

Norovirus is a major cause of foodborne-associated acute gastroenteritis (AGE) outbreaks worldwide. Usually, food products are contaminated either during harvesting or preparation, and the most common products associated to norovirus outbreaks are raw or undercooked bivalve shellfish, fruits (frozen berries) and ready-to-eat produce. In the present study, we investigated an AGE outbreak caused by norovirus associated with the consumption of ice pops in southern Brazil. Clinical stool samples from patients and ice pops samples were collected and analyzed for viruses' detection. By using RT-qPCR and sequencing, we detected the uncommon genotype GII.12[P16] in clinical samples and GII.12 in samples of ice pop. Strains shared identity of 100% at nucleotide level strongly suggesting the consumption of ice pops as the source of the outbreak.

**Keywords** Foodborne outbreak · Norovirus · Ice pop · Acute gastroenteritis · Brazil

# 5 CHAVES



Higiene do Ambiente



Higiene do Manipulador



Controle de temperaturas



Procedência



Armazenamento  
Acondicionamento

Estrutura física  
Equipamentos  
Móveis  
Utensílios  
Controle de Pragas



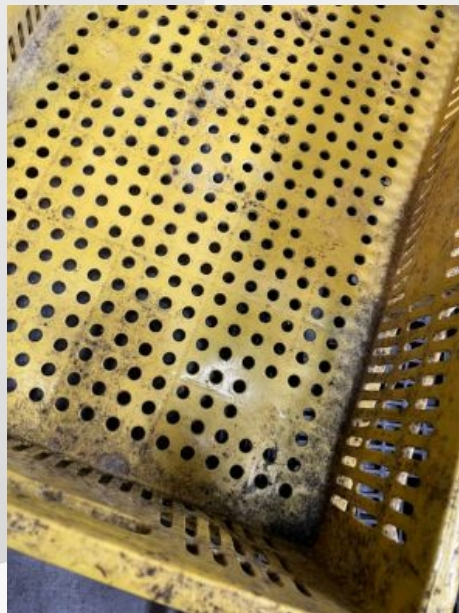
## 5 CHAVES - HIGIENE DO AMBIENTE



## 5 CHAVES - HIGIENE DO AMBIENTE



## 5 CHAVES - HIGIENE DO AMBIENTE





## 5 CHAVES - HIGIENE DO AMBIENTE



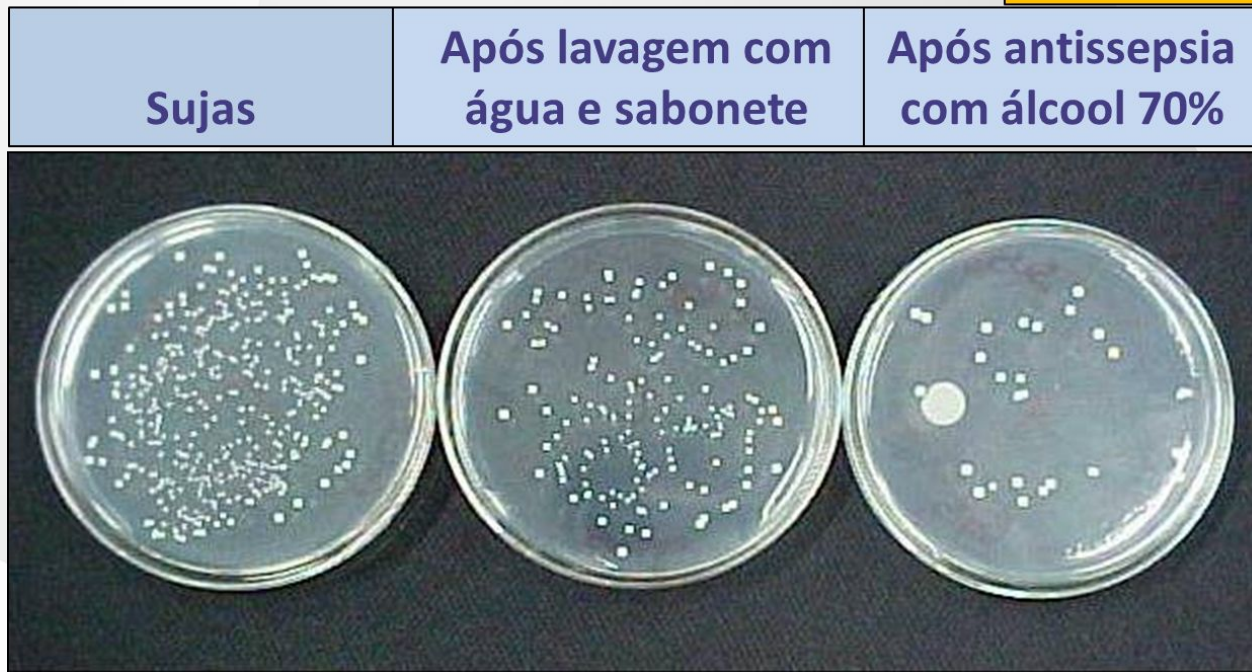
# 5 CHAVES - HIGIENE DO MANIPULADOR - LAVAGEM DE MÃOS





# 5 CHAVES - LAVAGEM DE MÃOS

**Mãos**



## 5 CHAVES - MANIPULADOR

Aliança



## 5 CHAVES - MANIPULADOR

Cabelo

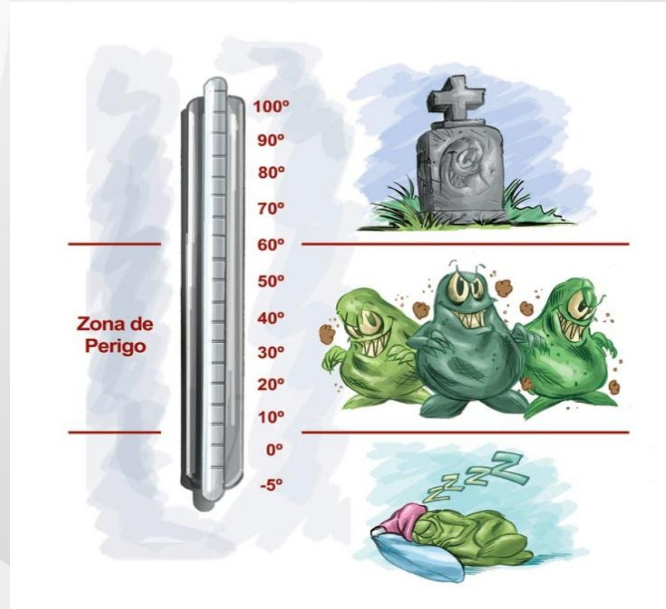




## 5 CHAVES - MANIPULADOR



# 5 CHAVES - CONTROLE DE TEMPERATURA





## 5 CHAVES - CONTROLE DE TEMPERATURA



# 5 CHAVES - CONTROLE DE TEMPERATURA



# 5 CHAVES - CONTROLE DE PROCEDÊNCIA

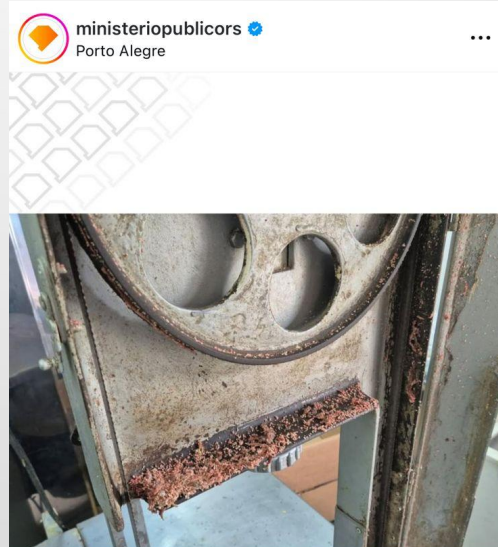




## 5 CHAVES - CONTROLE DE PROCEDÊNCIA



# 5 CHAVES - CONTROLE DE PROCEDÊNCIA



clandestino? Roubado? Condições de abate x crueldade  
Inspeção → Critérios → segurança



## 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO



## 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO



## 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO





## 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO



# 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO





## 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO



## 5 CHAVES - ACONDICIONAMENTO





# OBRIGADA!

**porto  
alegre**  
PREFEITURA

*A gente  
trabalha.  
A vida  
melhora.*

