

# Prefeitura Municipal de Jequié

Portaria



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
ASSESSORIA JURÍDICA

## PORTARIA Nº 04 DE 14 DE JUNHO DE 2022

Estabelece as condições de funcionamento dos estabelecimentos promotores de festas e eventos, públicos ou privados, em estruturas provisórias ou permanentes.

O SECRETÁRIO DE SAÚDE DE JEQUIÉ, ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições, RESOLVE:

**ART. 1º** - Esta Portaria estabelece diretrizes para os estabelecimentos que comercializam alimentos e bebidas em eventos populares.

**ART.2º** - Para efeito desta Portaria, são adotados os seguintes conceitos:

- Alimentos industrializados: alimentos processados em estabelecimentos industriais acondicionados em embalagens e dotados de dizeres de rotulagem, podendo ser comercializados prontos para o consumo ou não.
- Alimentos perecíveis: alimentos in natura, processados, semi preparados ou preparados que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- Alimentos preparados: alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, conservados em temperaturas adequadas e expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
  - a) alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
  - b) alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; e
  - c) alimentos não submetidos a tratamento térmico, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Rua Dom Pedro II, nº08, Centro, Jequié-Bahia -

# Prefeitura Municipal de Jequié



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
ASSESSORIA JURÍDICA

- Autoridade sanitária local: órgão ou agente público competente da área da saúde da localidade do evento, com poderes legais para regulamentar, licenciar, autorizar, fiscalizar e realizar demais ações no âmbito da vigilância sanitária.
- Estrutura Provisória: camarotes, barracas, palcos ou congêneres, montados em caráter provisório durante a realização de um evento.
- Higienização: operação que compreende as etapas de limpeza e de desinfecção.
- Instalações relacionadas à manipulação de alimentos em eventos: unidades, fixas ou provisórias, que dispõem de condições estruturais e equipamentos que permitem o desenvolvimento das fases de distribuição, exposição ao consumo e/ou comercialização de alimentos.
- Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição e/ou venda.
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Organizador do evento: pessoa jurídica responsável pela organização e execução de eventos, festas, jogos e similares, onde esteja caracterizado concentração populacional.

## DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS:

**ART. 3º** - A documentação necessária para apresentar à fiscalização:

- a) Documentos do responsável pelo comércio;
- b) Cópia da Concessão do Departamento de Tributos e da Infraestrutura;
- c) Assinatura do Termo de compromisso a ser assinado na Vigilância Sanitária.

**ART. 4º** - Os locais de comercialização, produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, em estruturas provisórias deverão atender às seguintes medidas e condutas abaixo relacionadas:

1. Identificar a fachada da barraca com nome fantasia;
2. Os manipuladores devem utilizar roupas de cores claras e limpas (camisa, touca ou boné);
3. É indispensável o uso de utensílios descartáveis, a exemplo de copos, pratos e talheres;
4. Os produtos perecíveis (como saladas e acompanhamentos) devem ser mantidos sob refrigeração;

Rua Dom Pedro II, nº08, Centro, Jequié-Bahia -

# Prefeitura Municipal de Jequié



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
ASSESSORIA JURÍDICA

5. Os molhos (como catchup e maionese) devem ser entregues aos clientes em sachês;
6. Os alimentos prontos devem ser armazenados separadamente dos alimentos semiprontos e crus;
7. As matérias-primas e os insumos utilizados para o preparo dos alimentos devem ser de origem comprovada, transportados e armazenados de forma adequada, conforme recomendações do fabricante, sendo observada a temperatura correta de conservação, mediante monitoramento;
8. A barraca deve dispor de pessoa para manusear dinheiro e outra(s) somente para manipular alimentos;
9. Dispor de lixeira para o cliente e outra com tampa acionada por pedal dentro da barraca;
10. Proteger os alimentos contra insetos, poeira e mãos sujas, utilizando estufas ou vasilhas plásticas com tampa ou filme PVC;
11. Utilizar somente gelo industrializado, quando o mesmo for utilizado para o preparo de bebida, este deverá ser mantido na embalagem original;
12. As caixas térmicas devem estar limpas, sem fissuras e com tampas adequadas;
13. Os alimentos e bebidas devem ser acondicionados afastado do chão, utilizando prateleiras e/ou pallets para tal;
14. Os pontos de venda devem ser instalados longe de locais insalubres (bueiros, lixo, esgoto, dentre outros);
15. A barraca deve dispor de um reservatório (bombona com torneira) de água potável para limpeza das mãos, caso não possua água corrente encanada. Colocar vasilhame/balde para aparar água utilizada, jogando em local apropriado (esgoto);
16. A barraca deve manter a disposição de clientes e manipuladores álcool a 70°;
17. As estruturas e mobiliários das barracas devem estar em condições adequadas de higiene e conservação, e permitir fácil limpeza;
18. O ambiente de manipulação dos alimentos deve ser devidamente higienizado, incluindo as superfícies e os utensílios que entram em contato com os alimentos, as mesmas devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos;
19. As áreas internas e próximas às instalações e aos serviços relacionados à manipulação de alimentos não devem apresentar acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos;
20. Os manipuladores de alimentos devem manter asseio pessoal, as unhas curtas (sem esmalte, sem adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros), usar cabelos presos

Rua Dom Pedro II, nº08, Centro, Jequié-Bahia –

# Prefeitura Municipal de Jequié



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
ASSESSORIA JURÍDICA

(protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim), utilizar uniformes apropriados, conservados e limpos, calçados fechados e equipamentos de proteção individual (EPI);

21. Todos os manipuladores de alimentos envolvidos no evento devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos;
22. As matérias-primas e os insumos devem estar dentro do prazo de validade e suas embalagens devem estar íntegras.
23. Os produtos saneantes utilizados nas instalações e nos serviços devem estar regularizados na Anvisa;

**ART. 5º** - A inobservância dos preceitos desta Portaria sujeita o infrator às penalidades previstas na Lei Estadual n.º 3.982/81 e Lei Federal nº 6.437/77.

Registre-se e Publique-se.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, EM 14 DE JUNHO DE 2022.

  
**MARLON PEREIRA DOS SANTOS**  
Secretário Municipal de Saúde  
Decreto: 23.542/2022

Rua Dom Pedro II, nº08, Centro, Jequié-Bahia -