

RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6458, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018

Divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

**IMPORTANTE!**

- Os estabelecimentos que realizam o transporte dos alimentos de que trata este Regulamento Técnico somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário.
- O veículo de transporte de alimentos e todos os equipamentos e acessórios utilizados deverão ser higienizados de acordo com as características dos alimentos transportados e os procedimentos de higienização deverão ser descritos em forma de *Procedimento Operacional Padronizado – POP* – e utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto à ANVISA.
- O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência de pragas, vazamentos, umidade, materiais estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.
- É proibido o transporte de alimentos, conjuntamente, de pessoas e/ou animais, e produtos tóxicos.
- A cabine do motorista do veículo deverá ser isolada da parte utilizada para o transporte dos alimentos.

ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE PRODUTOS QUE NECESSITAM DE CONDIÇÕES ESPECIAIS DE CONSERVAÇÃO:

- Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão apresentar perfeitas condições de conservação, higiene e funcionamento sem riscos de contaminação para o produto, garantindo, durante o armazenamento, e transporte, temperatura adequada.
- Deverão ser mantidos registros das manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos de refrigeração.
- Os equipamentos de refrigeração no armazenamento e transporte deverão possuir termômetros calibrados,

instalados corretamente com vistas a monitorar a temperatura máxima e mínima atingida pelo equipamento.

- O responsável técnico deverá estabelecer a periodicidade de verificação e registro das temperaturas dos equipamentos de refrigeração no armazenamento e transporte, bem como as medidas a serem adotadas nos casos de inconformidades.
- É proibido o acondicionamento dos produtos diretamente sobre o piso dos veículos.

**DAS BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE**

Os estabelecimentos responsáveis pelo transporte de alimentos deverão:

- Manter os veículos utilizados para o transporte de alimentos em condições adequadas de conservação e higienização;
- Prever rotinas escritas e implantadas para higienização dos veículos e a manutenção dos registros de realização deste procedimento;
- Manter registro dos procedimentos periódicos de higienização dos veículos que utiliza para o transporte dos produtos;
- Possuir um plano de emergência, caso ocorra algum defeito mecânico que coloque em risco a carga transportada.

TREINAMENTO DOS MOTORISTAS

Os motoristas deverão ser treinados quanto aos cuidados durante o transporte de alimentos, incluindo:

- Verificação e separação das cargas, confrontando com as informações presentes no romaneio e nas notas fiscais;
- Inspeção das unidades para verificar a integridade das embalagens;
- Realização de pilotagem cuidadosa evitando danos à carga;
- Avaliação constante das condições dos veículos e comunicação imediata ao estabelecimento em caso de irregularidades constatadas;
- Manejo adequado dos equipamentos de refrigeração.