



# O NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA E O DIREITO DO CONSUMIDOR

RIO DE JANEIRO



**CRN.4**  
Conselho Regional de  
Nutricionistas  
4ª REGIÃO / RJ-ES

O nutricionista é o profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade.

Esta cartilha visa orientar sua atuação apresentando normas legais e administrativas pertinentes à fiscalização de alimentos do município do Rio de Janeiro em hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares.

Vale ressaltar que este documento não esgota a necessidade de cumprimento a normas e demais instruções que, porventura, possam incidir sobre os serviços de alimentação.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: BREVE HISTÓRICO</b>	<b>3</b>
<b>COMPETÊNCIAS: PROCON, DECON E VISA-RJ</b>	<b>4</b>
<b>LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL RELACIONADA A ALIMENTOS</b>	<b>5</b>
<b>PROCEDIMENTOS NORMATIZADOS PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES</b>	<b>8</b>
<b>Alimentos e Produtos para Consumo</b>	<b>8</b>
<b>Coleta de Amostras</b>	<b>11</b>
<b>Edificações e Instalações</b>	<b>12</b>
<b>Equipamentos, Móveis, Utensílios e Materiais</b>	<b>12</b>
<b>Higiene Pessoal</b>	<b>16</b>
<b>Informações ao Consumidor</b>	<b>17</b>
<b>Manipulador</b>	<b>18</b>
<b>NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>	<b>19</b>

## INTRODUÇÃO

A Lei 8.078/90, conhecida como Código de Proteção e Defesa do Consumidor (CDC), em vigor desde março de 1991, é um conjunto de regras que regulam as relações de consumo, protegendo e defendendo a vida, a saúde, a dignidade e a segurança do consumidor e colocando os órgãos de fiscalização de defesa do consumidor a seu serviço, tais como, Órgão de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), Delegacia Especializada na Defesa do Consumidor (DECON) e Vigilância Sanitária.

## FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: BREVE HISTÓRICO

### LINHA DO TEMPO

<b>1946</b>	Criação da Organização Mundial de Saúde.
<b>1963</b>	Estabelecimento do <i>Codex Alimentarius</i> internacional.
<b>1969</b>	Publicação pelo Ministério da Saúde do Decreto Lei 986 que instituiu as normas básicas para alimentos.
<b>1971</b>	Classificação pela Organização Mundial de Saúde de padrões microbiológicos da água.
<b>1988</b>	Constituição Federal afirma a saúde como um direito de todos.
<b>1990</b>	Publicação da Lei 8078, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor.
<b>1993</b>	Publicação pelo Ministério da Saúde do primeiro documento sobre Boas Práticas de Fabricação (Portaria MS 1428).
<b>1997</b>	Publicação pelo Ministério da Saúde da Portaria MS 326 que trata das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos.
<b>1999</b>	Criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária como órgão regulador, normatizador, controlador e fiscalizador na área de vigilância sanitária (Lei 9782).
<b>2002</b>	Publicação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária da Portaria RDC 275 que trata dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
<b>2004</b>	Publicação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária da Portaria RDC 216 que trata das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

## COMPETÊNCIAS: PROCON, DECON E VISA-RJ

Os órgãos de fiscalização, em geral, são destinados a defender e proteger os direitos e interesses dos consumidores, tendo por função acompanhar e fiscalizar as relações de consumo entre consumidores e fornecedores; aplicar as penalidades administrativas e, quando for o caso, criminais; orientar o consumidor sobre seus direitos; planejar e executar a política de defesa do consumidor, entre outras atribuições específicas.

### **PROCON-RJ – AUTARQUIA DE PROTEÇÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR**

Lei estadual 5738/2010, artigo 4º: dispõe sobre a competência do PROCON. Ao realizar a fiscalização, na hipótese de configurar crime, este encaminha para a Delegacia Especializada.

Página na internet: [www.procon.rj.gov.br](http://www.procon.rj.gov.br)

### **PROCON CARIOCA – MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

Lei municipal 5.302/2011. Órgão Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor destinado a promover as ações de educação, orientação, proteção, fiscalização e defesa do consumidor. Funciona no âmbito da Secretaria Extraordinária de Proteção e Defesa do Consumidor (Sedecon) da Prefeitura do Rio de Janeiro.

Página na internet: <http://www.rio.rj.gov.br/web/proconcarioca>

### **DECON-RJ – DELEGACIA DO CONSUMIDOR**

Criada em 24 de janeiro de 2001 com a finalidade principal de apurar e investigar os crimes previstos nos Artigos 61 a 80 da Lei 8078 de 11 de setembro 1990.

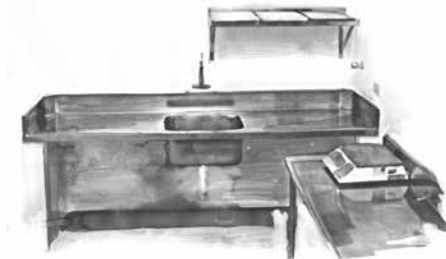
Página na internet: [www.delegacialegal.rj.gov.br/detalhe\\_foto.asp?id=79](http://www.delegacialegal.rj.gov.br/detalhe_foto.asp?id=79)

### **VISA-RJ – VIGILÂNCIA SANITÁRIA – MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

Criada em 1978, busca o cumprimento da norma sanitária, com o objetivo de detectar riscos à saúde e tomar medidas que previnam, minimizem ou eliminem esses riscos.

Página na internet: <http://www2.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria/>





## LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL RELACIONADA A ALIMENTOS

---

### LEGISLAÇÃO FEDERAL (Brasil)

Brasil. **Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993.** Aprova o regulamento técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 2 dezembro 1993.

Brasil. **Portaria MS nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 1 agosto 1997.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 275, 21 de outubro de 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. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 23 outubro 2003.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 16 setembro 2004.

### LEGISLAÇÃO ESTADUAL (Rio de Janeiro)

Rio de Janeiro (Estado). **Decreto nº 6.538 de 17 de fevereiro de 1983.** Aprova o Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 18 fevereiro 1983.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 6613 de 06 de dezembro de 2013.** Dispõe sobre a criação do livro de reclamações em todos os estabelecimentos de fornecimento de bens ou prestação de serviços no estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 09 dezembro 2013.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 6736 de 31 de março de 2014.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que comercializem refeições a utilizarem protetor para utensílios de mesa no âmbito do Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 01 abril 2014.

### LEGISLAÇÃO MUNICIPAL (Rio de Janeiro)

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 871 de 11 de junho de 1986.** Estabelece normas básicas de defesa e proteção à saúde no tocante a alimentos e à higiene habitacional e ambiental. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 18 junho 1986.

Rio de Janeiro (Município). **Decreto Municipal nº 6.235 de 30 de outubro de 1986.** Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 13 novembro 1986.

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991.** Trata da obrigatoriedade de curso de noções de higiene a ser administrado pela Secretaria Municipal de Saúde para todos os empregados e titulares de restaurantes, lanchonetes, hotéis, bares, supermercados, açougues, casas de carnes, quitandas, barracas de feiras livres, peixarias e de outros estabelecimentos comerciais, industriais ou de armazenagem e transporte que lidam diretamente com gêneros alimentícios. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 31 janeiro 1991.

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 2825 de 23 de junho de 1999.** Torna obrigatório o franqueamento à visitação da cozinha e dependências afins de restaurantes, bares, hotéis e similares aos seus usuários e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 1 julho 1999.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG "N" nº 541 de 11 de maio de 2001.** Estabelece critérios para licenciamento, através da concessão de Certificado de Inspeção Sanitária (CIS – A) para feirante, ambulante, quiosque que lide com gênero alimentício ou veículo de transporte de alimento e, (CIS-B) e Caderneta Sanitária ou (CIS-PRECÁRIO) para estabelecimento que lide com gênero alimentício. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 3 janeiro 2002.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “N” nº 570 de 13 de dezembro de 2001.** Cria o roteiro de inspeção sanitária em estabelecimentos na área de alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 14 dezembro 2001.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “N” nº 604 de 11 de setembro de 2002.** Normatiza e uniformiza as ações de fiscalização de veículos que transportam alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 12 setembro 2002.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “N” nº 641 de 02 de abril de 2003.** Institui o roteiro de inspeção de estabelecimentos da área de alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 3 abril 2003.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 3655 de 1 de outubro de 2003.** Obriga restaurantes, bares, lanchonetes, barracas de praia, ambulantes e similares autorizados pela Prefeitura a usarem e fornecerem canudos de plástico individual e hermeticamente embalados. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 2 outubro 2003.

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 3715 de 17 de dezembro de 2003.** Estabelece normas básicas de defesa e proteção à saúde no tocante a serviços, produtos e estabelecimentos de interesse para a saúde, e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 19 dezembro 2003.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG nº 693 de 17 de agosto de 2004.** Dispõe sobre o licenciamento de estabelecimentos de interesse para a saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 19 agosto 2004.

## PROCEDIMENTOS NORMATIZADOS PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES

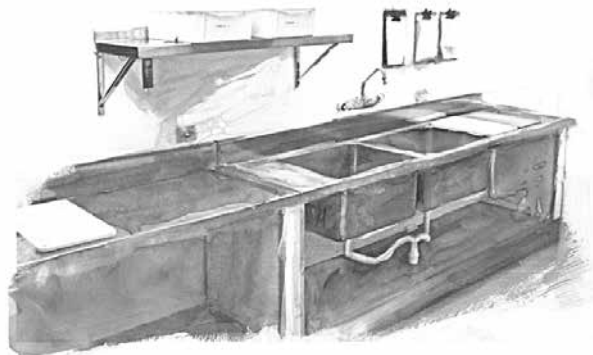
### Alimentos e Produtos para Consumo

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Água</b>	<p>Fornecimento de água potável, filtrada e não mineral gratuitamente aos clientes/consumidores.</p> <p>- Lei estadual nº 2424, de 22/08/1995</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ de 20/06/2013</p>	<p>Deve ser usada somente água potável para manipulação de alimentos, assim como para a fabricação de gelo e vapor utilizados em contato direto com os alimentos. O reservatório de água deve ser higienizado, em intervalo máximo de 6 meses, devendo ser mantidos registros da operação.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
<b>Óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário</b>	<p>Contribuir com o Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e de Uso Culinário, a partir da adoção de práticas que não permitam o lançamento de gorduras e óleos de origem animal ou vegetal na rede de esgoto.</p> <p>- Lei estadual nº 3467, de 14/09/2000</p> <p>- Lei estadual nº 5065 de 05/07/2007</p>	<p>Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



ITENS	DECON/PROCON	VISA
<p><b>Produtos impróprios para o consumo</b></p>	<p>É proibida a venda e estocagem de produtos com validade vencida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu de Direitos. Procon-RJ de 20/06/2013</li> <li>- Lei federal nº 8078 de 27/09/1990</li> </ul>	<p>Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos, devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</li> </ul>
<p><b>Identificação de produtos manipulados</b></p>	<p>Os produtos após a abertura ou retirada da embalagem original e reembalados, devem conter as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu de Direitos. Procon-RJ de 20/06/2013</li> </ul>	<p>Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</li> </ul>
<p><b>Prazo de validade dos alimentos</b></p>	<p>Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decreto municipal nº 6.235 de 30/10/1986</li> </ul>	<p><b>Alimento Preparado:</b> sob refrigeração a temperatura de 4°C ou inferior: 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido.</p> <p><b>Matérias-primas e ingredientes:</b> Devem ser respeitadas as orientações dos fabricantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</li> </ul>

ITENS	DECON/PROCON	VISA
<p><b>Comercialização de alimentos/ Exposição ao consumo</b></p>	<p>Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos congelados, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que: tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes; tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados; tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual; obedçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado.</p> <p>- Decreto municipal nº 6.235 de 30/10/1986</p>	<p>As áreas de exposição do alimento preparado devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos para a exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados, estar em adequado estado de funcionamento, ter temperatura monitorada e deve dispor de barreiras de proteção à contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.</p> <p>Os ornamentos no refeitório não devem constituir fonte de contaminação. A área onde se realiza recebimento de dinheiro e demais meios para o pagamento de despesas, deve ser reservada e os funcionários não devem manipular alimentos.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Temperatura dos alimentos</b>		<p><b>Tratamento térmico:</b> todas as partes do alimento devem atingir no mínimo 70°C.</p> <p><b>Descongelamento:</b> sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.</p> <p><b>Conservação a quente dos alimentos preparados:</b> superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.</p> <p><b>Resfriamento de alimento preparado:</b> temperatura deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.</p> <p><b>Matérias-primas e ingredientes:</b> devem ser seguidas as orientações dos fabricantes.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

### Coleta de Amostras

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Coleta de Amostra para Análise Fiscal e Perícia de Contraprova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Decreto estadual nº 6.538 de 17/02/1983</li> <li>- Decreto municipal nº 6.235, de 30/10/1986</li> </ul>	

**Edificações e Instalações**

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Edificações e instalações</b>	<p>Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios devem dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, e armazenamento e comercialização de alimento.</p> <p>- Decreto municipal nº 6.235 de 30/10/1986</p>	<p>A edificação e as instalações devem ser projetadas possibilitando um fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas da preparação de alimentos e facilitando as operações de manutenção, limpeza e desinfecção, com acesso controlado e independente. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos íntegros e conservados.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

**Equipamentos, Móveis, Utensílios e Materiais**

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Copos descartáveis</b>	<p>Ter nos copos descartáveis para uso, tanto de plásticos como de papel, a impressão visível da capacidade em mililitros.</p> <p>- Lei estadual nº 3977 de 4/10/2002</p>	

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<p><b>Louças e talheres</b></p>	<p>Devem ser lavados com água quente corrente e detergente biodegradável. É proibido colocar tulipas, copos de cerveja e chope, sucos, etc., com água e/ou gelo como forma de mantê-los resfriados.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ de 20/06/2013</p> <p>Os estabelecimentos, que servem refeições no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, ficam obrigados a utilizarem protetor para utensílio de mesa. O protetor se constitui, básica e essencialmente, de um elemento de cobertura, confeccionado em material estéril e reciclável, adequado à finalidade de proteção que será envolvido individualmente nos utensílios que se destinam a conter os alimentos, e de uso dos consumidores, tais como, pratos e talheres.</p> <p>- Lei estadual nº 6736 de 31/03/2014</p>	<p>Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
<p><b>Amassadores de latinhas de alumínio</b></p>	<p>É obrigatória a colocação de "amassadores de latinhas" em todos os bares e restaurantes.</p> <p>- Lei estadual nº 4195 de 3/10/2003</p>	

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<p><b>Equipamentos para preparo de alimentos.</b></p>	<p>Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:</p> <p>a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;</p> <p>b) cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.</p> <p>- Decreto municipal nº 6.235 de 30/10/1986</p>	
<p><b>Coletores e descarte de resíduos sólidos</b></p>	<p>As sobras e os restos de comida que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos.</p> <p>- Decreto municipal nº 6.235 de 30/10/1986</p>	<p>O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ter tampas acionadas sem contato manual.</p> <p>Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<p><b>Uso de madeira e outros materiais de difícil higienização</b></p>		<p>As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e possam ser fontes de contaminação dos alimentos.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>- Portaria nº 326 de 30/07/1997 do Ministério da Saúde</p>
<p><b>Uso de máscaras, luvas e toucas</b></p>		<p><b>Máscaras:</b> O uso de máscaras não é regulamentado pela legislação federal</p> <p><b>Luvas:</b> O uso de luvas não é expressamente obrigatório pela legislação federal. Podem ser adotadas para minimizar os riscos de contaminação durante a manipulação de alimentos e devem estar em adequadas condições de higiene.</p> <p>- Portaria nº 326 30/07/1997 do Ministério da Saúde</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p><b>Toucas:</b> os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.</p> <p>- RDC nº 275 de 21/10/2002 da Anvisa</p> <p>- Portaria nº 326 30/07/1997 do Ministério da Saúde</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

## Higiene Pessoal

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<p><b>Lavatório</b></p>	<p>É obrigatória a instalação de lavatórios, que devem estar rigorosamente limpos, nas dependências do estabelecimento.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013</p> <p>- Lei estadual nº 3252 de 24/09/1999</p>	<p>Devem existir lavatórios nas instalações sanitárias destinadas aos funcionários e lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
<p><b>Gel sanitizante (álcool gel)</b></p>	<p>Para consumidores.</p> <p>É obrigatória a disponibilização de álcool gel.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013</p> <p>- Lei estadual nº 5901 de 24/02/2011</p>	<p><b>Para manipuladores:</b> Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>





ITENS	DECON/PROCON	VISA
<p><b>Vestiário; uniformes; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão</b></p>		<p>As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Os manipuladores não devem praticar atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, com comprovação mediante documentação. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

### Informações ao Consumidor

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<p><b>Cardápio</b></p>	<p>É obrigado a informar, claramente, os ingredientes e características dos produtos e os preços (art. 6º. II do CDC).</p> <p>Deve estar na entrada do restaurante (Decreto 5.903/06, Art. 8.º 2º).</p> <p>Deve conter os dizeres “SE BEBER NÃO DIRIJA” e o telefone do órgão da vigilância sanitária e da defesa do consumidor (Lei estadual 5304/08, Art. 1º).</p> <p>Todas as formas de pagamento devem estar expostas na entrada do restaurante (ex: cartão, cheque, tiquetes etc.) (art. 6º. II do CDC).</p> <p>Nos estabelecimentos situados em áreas turísticas é obrigatório apresentar cardápios em inglês, francês e espanhol (Lei municipal 2.678/98).</p> <p>É obrigatória a apresentação de cardápio em braile quando necessário. (Lei municipal 2.315/95).</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ 20/06/2013</p>	

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Comida por peso self service</b>	O peso do prato deve estar programado na balança e o consumidor tem o direito de conferir o peso programado. - Portaria INMETRO nº 97/2000	
<b>Visitação à cozinha</b>	O consumidor tem o direito de visitar a cozinha dos restaurantes, bares, hotéis e similares. - Lei municipal nº 2825 de 1/01/1999	

### Manipulador

ITENS	PROCON/DECON	VISA
<b>Manipulador de alimentos</b>	As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício de sua atividade, devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário; fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos; ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das Atividades e após a utilização do gabinete sanitário; ter as unhas curtas, sem pinturas e limpas; abster-se de mascar gomas, bem como usar adornos nos braços; apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido; usar somente calçados fechados. - Decreto municipal nº 6.235 de 30/10/1986	O manipulador de alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas. - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa



## NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO

---

O nutricionista é o profissional que detém conhecimentos e habilidades específicas, que o qualificam para ser o responsável pelas técnicas adotadas em serviços de alimentação e nutrição.

### Consulte a Legislação complementar:

a) Profissional: Lei federal nº 8.234/1991 (Regulamenta a profissão de nutricionista); Resolução CFN nº 334/2004 (Código de Ética do Nutricionista); Resolução CFN nº 378/2005 (Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas). Resolução CFN nº 380/2005 (Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições; estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação); Resolução CFN nº 419/2008 (Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista);

b) Programa de Alimentação do Trabalhador: Lei federal nº 6321/1976 (Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas); Decreto nº 5/1991 (Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador e dá outras providências) e Portaria Interministerial nº 66/2006 (Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT).

---

## O NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA E O DIREITO DO CONSUMIDOR

### Expediente

**Autores:** Luciléia Colares, Rosângela Banharo, Julia Ramalho, Lucia França, Samara Crancio e Maria Arlette Saddy

**Colaboradores:** Vanessa Fonseca (conselheira CRN-4), Lucia Andrade (Anerj), Mariana de Araújo Ferraz (coordenadora educacional do Procon Carioca) e Amanda Wanderley (Coordenadora do Curso Técnico em Nutrição – SENAC/RJ)

**Assessora jurídica:** Mariângela Polastri

**Projeto Gráfico e ilustrações:** Carlos D

copyright 2014. Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região  
Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. 1ª edição. Junho/2014. 2ª edição. Setembro/2014.





### **Sede Rio de Janeiro**

Av. Rio Branco, 173 - 5º andar - Centro

Rio de Janeiro/RJ - Cep: 20040-007

Tel: (21) 2517-8178 - Fax: (21) 2517-8115

**Atendimento: 09h às 16h de segunda a sexta**

### **Espírito Santo**

R. Misael Pedreira da Silva, 98/101 - Praia do Suá

Vitória/ES - Cep: 29056-940

(ao lado do edifício Medical Center)

Tel: (27) 3315-5311

**Atendimento: 09h às 12h e das 13h às 17h de  
segunda a sexta**

[www.crn4.org.br](http://www.crn4.org.br)