Jornal Oficial do município

jardinopolis.sp.gov.br

Prefeitura de Jardinópolis

Terça-feira, 16 de novembro de 2021

Ano XXXVI | Edição nº 806B

Distribuição Eletrônica

Publicação Oficial da Prefeitura de Jardinópolis, conforme Lei Municipal n. 4.424, de 04 de julho de 2017

PODER EXECUTIVO | **Outros Atos**

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
Superintendência de Vigilância Sanitária

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Laudo Técnico de Avaliação (LTA)
Indústria de Alimentos n. 2/2021

Trata-se de estabelecimento a ser inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF), estando sob a responsabilidade legal de **Maurício dos Santos Vieira**, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda (CPF/MF) sob o número **195.441.688-18**, localizado na rua Maria Marincek, número 419, quadra 06, lote 03, no Distrito Industrial José Marincek, Município de Jardinópolis, CEP 14680-000, Estado de São Paulo, a se fazer funcionar com a atividade industrial que apresenta como descrição, **Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis**, e como código, **1053-8/00**, segundo a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) estabelecida pela Comissão Nacional de Classificação (CONCLA) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) adotada pela Portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo CVS n. 1/2020 e por suas alterações.

Consoante legislação incidente à atividade, faz-se necessária a solicitação, à Superintendência de Vigilância Sanitária, de emissão de Laudo Técnico de Avaliação (LTA) como etapa inicial ao licenciamento sanitário. O responsável legal pelo estabelecimento, **Maurício dos Santos Vieira** e o responsável técnico pelo projeto, **Jorge Saquy Sobrinho**, **Engenheiro Civil**, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda (CPF/MF) sob o número 020.408.868-26 e no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA/SP) sob o número 060082016-5 solicitaram-nos então, a emissão deste laudo técnico de avaliação.

À avaliação do projeto arquitetônico apresentado, do memorial descritivo do projeto, do memorial descritivo de atividades e de demais documentos, descrevem-se as instalações e se tecem as seguintes considerações e condicionantes:

Corredor destinado à circulação operacional

A partir da entrada do estabelecimento, estabelece-se um extenso corredor medindo, aproximadamente, 22,00m em comprimento e 1,50m em largura. Por este corredor, tem-se acesso à seção administrativa, à sala de recebimento de matérias-primas e embalagens, ao depósito de matérias-primas, ao depósito de embalagens, à sala de manipulação, à seção de expedição - uma câmara de congelamento - e à área externa destinada à saída do produto acabado para os veículos transportadores.

MINISTÉRIO DA SAÚDE
Rua Coronel Clementino, n. 961, Centro, CEP 14680-000, Jardinópolis, SP
Contatos: (16) 3690-2963; e-mail: vigilanciasanitaria@jardinopolis.sp.gov.br
SUS

Por este corredor, estabelecem-se outros corredores: por um deles, medindo, aproximadamente, 3,15m em comprimento e 1,50m em largura, tem-se acesso a uma seção de vendas onde se fará funcionar a loja de fábrica; por outro corredor, medindo, aproximadamente, 7,40m em comprimento e 1,00m em largura, tem-se acesso à área de serviço, ao depósito de materiais de limpeza, ao refeitório e aos sanitários com vestiários destinados aos funcionários. A partir da loja de fábrica, por um corredor, tem-se acesso a um sanitário destinado aos funcionários que ali trabalharão.

A área de circulação operacional apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes cobertas com tinta látex e teto em laje.

Destaca-se que:

A superfície das paredes deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

As portas de acesso à área externa deverão apresentar-se instaladas perfeitamente ajustadas aos batentes, providas de sistema de fechamento automático e de proteção na porção inferior;

O corredor de acesso ao refeitório, aos sanitários com vestiários, ao depósito de materiais de limpeza e à área de serviço apresenta, aproximadamente, 1,00m em largura. Observar ao disposto em normas técnicas atinentes à expedição do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros: talvez se faça necessário aumento na largura desse corredor para, ao menos, 1,20m.

Sala de recebimento de matérias-primas e embalagens

Pelo corredor destinado à circulação operacional, tem-se acesso à sala de recebimento de matérias-primas e embalagens. A sala apresenta, aproximadamente, 5,70m em comprimento e 3,00m em largura e, aproximadamente, 17,10m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta látex e teto em laje. A partir do estacionamento, há um portão destinado ao recebimento de matérias-primas e de embalagens ali descarregadas. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

O portão destinado à descarga de matérias-primas e embalagens deverá apresentar-se perfeitamente ajustado às aberturas a fim de impedir o acesso de vetores às instalações e de protegê-las contra poeira e demais formas de contaminação;

A porta de acesso à sala a partir do corredor deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema automático de fechamento - por molas;

O vitrô deverá apresentar-se provido de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m de altura, deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

Sugere-se a instalação de uma bancada provida de cuba e água corrente ou de uma pia nesta seção;

Sugere-se ainda a instalação de um lavatório destinado à higienização das mãos dos funcionários encarregados das etapas iniciais do processo produtivo industrial, como: recebimento de matérias-primas e embalagens, higienização, conferência e transferência destes produtos para os depósitos específicos. Este lavatório deverá apresentar-se provido de:

Dispensadores com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca dos procedimentos adequados à higienização das mãos.

Móveis como armários, bancadas, prateleiras e paletes deverão apresentar superfícies íntegras e com acabamento liso, lavável, impermeável e resistente à corrosão, possibilitando-se assim, a higienização e, por conseguinte, a redução dos perigos biológico, físico e químico.

Depósito de matérias-primas

Pelo referido corredor, tem-se acesso ao depósito de matérias-primas. Apresenta, aproximadamente, 5,70m em comprimento e 4,00m em largura e, aproximadamente, 22,80m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta

látex e teto em laje. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

A porta de acesso ao depósito a partir do corredor deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema automático de fechamento – por molas;

O vitrô deverá apresentar-se provido de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m de altura, deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

Móveis como armários, bancadas, prateleiras e paletes deverão apresentar superfícies íntegras e com acabamento liso, lavável, impermeável e resistente à corrosão, possibilitando-se assim, a higienização e, por conseguinte, a redução dos perigos biológico, físico e químico.

Depósito de embalagens

Pelo corredor, tem-se acesso ao depósito de embalagens. Apresenta, aproximadamente, 5,70m em comprimento e 4,00m em largura e, aproximadamente, 22,80m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta látex e teto em laje. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

A porta de acesso ao depósito a partir do corredor deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema automático de fechamento – por molas;

O vitrô deverá apresentar-se provido de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m de altura, deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

Móveis como armários, bancadas, prateleiras e paletes deverão apresentar superfícies íntegras e com acabamento liso, lavável, impermeável e resistente à corrosão, possibilitando-se assim, a higienização e, por conseguinte, a redução dos perigos biológico, físico e químico.

Sala de manipulação: pré-preparo, preparo e embalagem

Pelo corredor, tem-se acesso à sala de manipulação. Apresenta, aproximadamente, 8,00m em comprimento e 5,70m em largura e, aproximadamente, 45,60m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta látex e teto em laje. Dois vitrôs oferecem iluminação e ventilação naturais às instalações.

Haverá a disposição dos seguintes equipamentos: um pasteurizador, dois batedores, um produtor de massa, um liquidificador, um produtor de picolés, um refrigerador e uma embaladeira de picolés. Ao centro, uma mesa destinar-se-á ao estádio de embalagem dos produtos acabados – alimentos prontos. Há, ali instalados, duas pias e um lavatório destinado exclusivamente à higienização das mãos dos manipuladores de alimentos.

Destaca-se que:

A porta de acesso à sala de manipulação, a partir do corredor, deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema automático de fechamento – por molas;

Os vitrôs deverão apresentar-se providos de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m de altura, deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

Móveis como armários, bancadas, prateleiras e paletes, e todos os equipamentos deverão apresentar superfícies íntegras e com acabamento liso, lavável, impermeável e resistente à corrosão, possibilitando-se assim, a higienização e, por conseguinte, a redução dos perigos biológico, físico e químico;

Há de se destinar uma das pias ao pré-preparo de alimentos; a outra, à higienização de utensílios de preparo;

O lavatório destinado à higienização das mãos dos funcionários encarregados do processo de fabricação de sorvetes deverá apresentar-se provido de:

Dispensadores com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca dos procedimentos adequados à higienização das mãos.

Sugere-se a disponibilização de outra mesa constituída de material liso, lavável, impermeável e resistente à corrosão – aço inoxidável. Assim, uma delas destinar-se-á ao processo produtivo de sorvetes em massa; a outra, ao processo produtivo de picolés.

Os documentos apresentados não fazem menção à possível utilização de equipamento destinado à cocção de alimentos, tampouco à utilização de gás liquefeito de petróleo (GLP) em estádios de pré-preparo, como a confecção de caldas, coberturas, doces e recheios. Ao utilizar o combustível, prever sua canalização e a disposição dos continentes - botijões - em área externa, consoante o disposto em normativas técnicas;

Verificou-se que a disposição de equipamentos e móveis possibilitam um fluxo de produção linear, unidirecional e sem cruzamento de atividades, em sentido anti-horário, desde a chegada das matérias-primas à saída do produto acabado a ser conduzido à sala de expedição – câmara de congelamento.

Seção de expedição – câmara fria

A partir da sala de manipulação, por uma porta, tem-se acesso à câmara de congelamento destinada ao acondicionamento e conservação do produto acabado - sorvetes prontos -, fazendo-se funcionar como seção de expedição. Este acesso se destina apenas e tão somente à transferência, pelos manipuladores de alimentos, do produto recém-finalizado da sala de manipulação para a seção de expedição. A partir do corredor, por uma segunda porta, tem-se acesso independente à câmara de congelamento. Apresenta, aproximadamente, 5,70m em comprimento e 3,00m em largura, e, aproximadamente, 17,10m² em área. Defronte dessa porta, em corredor, instala-se uma porta de acesso à área externa pela qual o produto acabado será disposto nos compartimentos dos veículos ali estacionados para serem distribuídos.

Destaca-se que:

As superfícies de piso, paredes e teto da câmara fria deverão apresentar acabamento lavável, impermeável e resistente à corrosão;

Como a legislação sanitária incidente a indústrias de alimentos não apresenta menções às instalações de câmaras frigoríficas, **sugere-se o atendimento ao disposto no artigo 84 da Portaria do Centro de Vigilância do Estado de São Paulo CVS n. 5/2013**:

Art. 84. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";

IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;

V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

VI - isento de ralo ou grelha.

Sugere-se ainda, a instalação de cobertura em área externa a fim de conferir certa proteção às embalagens dos produtos à transferência para os veículos.

Sala administrativa (escritório)

Pelo referido corredor, tem-se acesso a uma sala administrativa - escritório. Um segundo acesso se estabelece a partir da loja de fábrica - seção de vendas. Apresenta, aproximadamente, 4,30m em comprimento e 3,00m em largura, e, aproximadamente, 12,90m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes cobertas com tinta látex e teto em laje. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

A superfície das paredes deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável.

Loja de fábrica – seção de vendas

O responsável legal pelo estabelecimento optou por oferecer uma loja de fábrica a fim de atender a comerciantes atacadistas e varejistas e ao consumidor final.

A seção de vendas apresenta, aproximadamente, 6,00m em comprimento e 4,20m em largura, e, aproximadamente, 25,20m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes cobertas com tinta látex e teto em laje. Dois vitrôs oferecem iluminação e ventilação naturais às instalações. Uma extensa porta abrindo-se em via pública destina-se ao acesso ao público. A partir dessa seção, tem-se acesso ao escritório, ao corredor destinado à circulação operacional e à antecâmara de acesso ao sanitário destinado aos funcionários responsáveis pela loja de fábrica.

Destaca-se que:

As paredes deverão apresentar revestimento cerâmico vidrado até, ao menos, 2,00m, e deste ponto ao teto, poderão apresentar-se cobertas com tinta que lhes confira acabamento liso, lavável e impermeável;

Faz-se necessária a instalação, na seção de vendas, de um lavatório destinado à higienização das mãos dos funcionários. O lavatório deverá apresentar-se provido de:

Dispensadores com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca dos procedimentos adequados à higienização das mãos.

Faz-se necessária a instalação de porta a partir da antecâmara de acesso ao sanitário destinado aos funcionários responsáveis pela loja da fábrica.

Ressalta-se que, o produto pronto, ao sair da câmara fria e ser exposto à venda na loja da fábrica ou ali ser entregue a comerciantes e distribuidores, deverá seguir o fluxo identificado como circulação operacional, a fim de não circular por corredores de acesso a salas classificadas como área suja, como: sanitários, vestiários e área de serviço.

Área de serviço

Apresenta, aproximadamente, 2,24m em comprimento e 2,00m em largura, e aproximadamente, 4,48m² em área.

Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta látex e teto em laje.

Destaca-se que:

A porta deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema de fechamento automático – por molas;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m de altura, deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

Há de se instalar ali, um tanque a ser utilizado aos procedimentos de higienização das instalações;

Há de se estabelecer ali, sistema de ventilação artificial.

Depósito de materiais de limpeza (DML)

Apresenta, aproximadamente, 2,24m em comprimento e 2,00m em largura, e aproximadamente, 4,48m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta látex e teto em laje.

Destaca-se que:

A porta deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema de fechamento automático – por molas;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m de altura, deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

A superfície da laje deverá apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

Há de se estabelecer ali, sistema de ventilação artificial.

Sanitário destinado a funcionários responsáveis pela loja de fábrica

Apresenta, aproximadamente, 2,00m em comprimento e 1,50m em largura, e, aproximadamente, 3,00m² em área. Apresenta: piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico vidrado até 2,00m e deste ponto ao teto, apresentam-se cobertas com tinta látex, e teto em laje. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

A porta deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema de fechamento automático – por molas;

O vitrô deverá apresentar-se provido de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis, a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m, deverá apresentar-se coberta com tinta conferindo-lhe acabamento liso, lavável e impermeável;

As superfícies da laje deverão apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

O lavatório deverá apresentar-se provido de:

Dispensador com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca da obrigatoriedade da higienização das mãos após a utilização do sanitário e da adoção de procedimentos adequados à higienização das mãos.

Refeitório

O responsável legal optou por disponibilizar um refeitório aos funcionários. Apresenta, aproximadamente, 4,10m em comprimento e 2,60m em largura, e, aproximadamente, 10,66m² em área. Apresenta piso revestido de material cerâmico antiderrapante, paredes revestidas de material cerâmico até 2,00m e deste ponto ao teto, cobertas com tinta látex e teto em laje. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que o refeitório deverá dispor de:

Lavatório destinado à higienização das mãos dos funcionários. O lavatório deverá apresentar-se provido de:

Dispensador com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca da adoção de procedimentos adequados à higienização das mãos.

Pia destinada à lavagem de utensílios, como recipientes, pratos, talheres e copos;

Equipamento de refrigeração destinado à conservação das refeições dos funcionários. **Os equipamentos de refrigeração destinados à conservação das refeições dos funcionários deverão apresentar-se sob condições satisfatórias de conservação, higiene e funcionamento – exterior, borrachas de vedação e interior;**

Os alimentos – refeições prontas – ali deverão ser mantidos a, ao menos, 4ºC;

Equipamento destinado ao aquecimento das refeições dos funcionários – fogão ou forno micro-ondas, por exemplo;

Assentos e mesas, balcões ou similares suficientes para todos os usuários atendidos;

Lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos.

Sanitário e vestiário de uso feminino

O sanitário com vestiário destinado a funcionárias apresenta, aproximadamente, 4,10m em comprimento e 2,24m em largura e, aproximadamente, 9,184m² em área. Há duas seções providas de vasos sanitários, um lavatório de mãos e uma seção provida de chuveiro. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

A porta deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema de fechamento automático – por molas;

O vitrô deverá apresentar-se provido de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis, a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m, deverá apresentar-se coberta com tinta conferindo-lhe acabamento liso, lavável e impermeável;

Ao se utilizarem divisórias separando as seções com vasos sanitários e na seção com chuveiro, deverão ser constituídas de material liso, lavável, resistente e impermeável;

As superfícies da laje deverão apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

O lavatório deverá apresentar-se provido de:

Dispensador com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca da obrigatoriedade da higienização das mãos após a utilização do sanitário e da adoção de procedimentos adequados à higienização das mãos.

Há de se disponibilizarem, aos funcionários, armários, preferencialmente impermeabilizados, destinados à guarda de roupas e pertences.

Sanitário e vestiário de uso masculino

O sanitário com vestiário destinado a funcionários apresenta, aproximadamente, 4,10m em comprimento e 2,24m em largura e, aproximadamente, 9,184m² em área. Há duas seções providas de vasos sanitários, um lavatório de mãos e uma seção provida de chuveiro. Um vitrô oferece iluminação e ventilação naturais às instalações.

Destaca-se que:

A porta deverá apresentar-se perfeitamente ajustada aos batentes e provida de sistema de fechamento automático – por molas;

O vitrô deverá apresentar-se provido de telas milimétricas. As telas deverão apresentar-se instaladas em dispositivos perfeitamente ajustados às aberturas e facilmente removíveis, a fim de facilitar a higienização;

A superfície das paredes, a partir de 2,00m, deverá apresentar-se coberta com tinta conferindo-lhe acabamento liso, lavável e impermeável;

Ao se utilizarem divisórias separando as seções com vasos sanitários e na seção com chuveiro, deverão ser constituídas de material liso, lavável, resistente e impermeável;

As superfícies da laje deverão apresentar acabamento liso, lavável e impermeável;

O lavatório deverá apresentar-se provido de:

Dispensador com sabonete líquido inodoro e antisséptico ou com sabonete líquido inodoro e com produto antisséptico;

Dispensador com toalhas de papel não reciclado e lixeira dotada de tampa acionada sem contato manual (por pedal) provida de embalagens plásticas apropriadas para o acondicionamento de resíduos sólidos – toalhas de papel; ou outro meio higiênico para a secagem das mãos;

Cartaz orientativo acerca da obrigatoriedade da higienização das mãos após a utilização do sanitário e da adoção de procedimentos adequados à higienização das mãos.

Há de se disponibilizarem, aos funcionários, armários, preferencialmente impermeabilizados, destinados à guarda de roupas e pertences.

Há ainda: estacionamento para veículos à porta do estabelecimento, corredor lateral à direita e acesso à veículos à esquerda;

Sugere-se ainda a construção de um abrigo externo destinado a resíduos comuns - lixo. O abrigo deverá:

Ser construído com piso, paredes e teto de material resistente, lavável e de fácil higienização, com aberturas para ventilação e com tela de proteção contra acesso de vetores;

Possuir porta com abertura para fora, provida de proteção inferior contra roedores e vetores, com dimensões compatíveis com as dos coletores utilizados;

Possuir canaletas para o escoamento dos efluentes de lavagem, direcionadas para a rede de esgoto, com ralo sifonado com tampa.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
Superintendência de Vigilância Sanitária

À avaliação do projeto arquitetônico e dos demais documentos, fez-se uso dos seguintes instrumentos legais:

Decreto Estadual n. 12.342/1978;

Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde SVS/MS n. 326/1997;

Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) RDC n. 275/2002;

Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) RDC n. 267/2003;

Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego n. 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho: Portaria Ministro de Estado do Trabalho MTb n. 3.214/1978 alterada pela Portaria da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho SSST n. 13/1993 e pela Portaria da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho - SEPRT n. 1.066/2019.

As instalações apresentam-se projetadas, estabelecendo-se um fluxo de produção linear, unidirecional e sem cruzamento de atividades, desde a chegada das matérias-primas à saída do produto final, possibilitando-se, assim, um fluxo de operações sob condições higiênico-sanitárias satisfatórias de forma a se reduzirem os perigos e, por conseguinte, o risco sanitário.

Observadas as adequações supramencionadas, à análise dos documentos apresentados, deferimos, neste laudo, o projeto arquitetônico à finalidade a que se destinará a indústria – fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis.

Jardinópolis, Estado de São Paulo, 04 de outubro de 2021.

Rodrigo Perianhes
Médico Veterinário de Vigilância Sanitária
CRMV/SP n. 18.509

Rafael Henrique Castaldini
Engenheiro Civil
CREA/SP n. 5069474840

Rua Coronel Clementino, n. 961, Centro, CEP 14680-000, Jardinópolis, SP
Contatos: (16) 3690-2963; e-mail: vigilanciasanitaria@jardinopolis.sp.gov.br

EXPEDIENTE

PREFEITO MUNICIPAL
Dr. Paulo José Brigliadori

VICE-PREFEITO MUNICIPAL
José Antônio Jacomini

OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS
Rafael Henrique Castaldini

ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Jefte Segatto de Sousa

JURÍDICO
Dr. Denilson de Oliveira

FINANÇAS E ORÇAMENTO
Fernando Antônio Teixeira Covas

ESPORTE E LAZER
André Luiz Zanata

AGRICULTURA ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE
Robson Luiz Paim

CULTURA E TURISMO
Ana Luísa Ortelani Valadares

EDUCAÇÃO
Benedito Rafael de Souza

SAÚDE
Ivanice Maria Cestari Dandaro

ASSISTÊNCIA SOCIAL
Keila de Souza Gava

Diário Oficial Eletrônico do Município de Jardinópolis — SP
Praça Dr. Mário Lins nº 150 — Centro
Telefone: (16) 3690-2901
www.jardinopolis.sp.gov.br
www.imprensaoficialmunicipal.com.br/jardinopolis

IMPRENSA OFICIAL ELETRÔNICA
Criada pela Lei nº 1.457/1989; alterada pela Lei nº 4.424/2017

Jornalista Responsável:
Renato Silva MTB 32.945/SP