DECRETO Nº 143, DE 22 DE ABRIL DE 2026

Regulamenta o processo de concessão do "Selo de Qualidade Sanitária", destinado a estabelecimentos do ramo alimentício no Município de Ibiporã e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 64, X e XI da Lei Orgânica Municipal;

CONSIDERANDO a competência do Sistema Único de Saúde para a execução das ações de vigilância sanitária, conforme disposto na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as respectivas sanções;

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 13.331, de 23 de novembro de 2001, que dispõe sobre a organização, regulamentação, fiscalização e controle das ações dos serviços de saúde no Estado do Paraná, e o Decreto nº 5.711, de 23 de maio de 2002, que regulamenta a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde no âmbito do Estado do Paraná, estabelece normas de promoção, proteção e recuperação da saúde e dispõe sobre as infrações sanitárias e respectivo processo administrativo;

CONSIDERANDO a necessidade de promover a melhoria contínua das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos do ramo alimentício no Município;

CONSIDERANDO o interesse público na prevenção de riscos à saúde da população e na promoção da segurança alimentar;

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do Município de Ibiporã, o Selo de Qualidade Sanitária, destinado a reconhecer os estabelecimentos do ramo alimentício que atendam aos critérios de qualidade higiênico-sanitária estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 2º O Selo de Qualidade Sanitária tem por objetivos:
I – Promover a melhoria contínua das condições higiênico-sanitárias;
II – Incentivar a adoção de boas práticas na manipulação de alimentos;
III – Contribuir para a redução de riscos à saúde da população;
IV – Valorizar os estabelecimentos que atendam aos padrões sanitários estabelecidos.

Art. 3º Poderão participar do processo de concessão do Selo os estabelecimentos do ramo alimentício localizados no Município de Ibiporã, devidamente licenciados pela Vigilância Sanitária, que manifestarem interesse, mediante inscrição.

Art. 4º As inscrições poderão ser realizadas **das 8 horas do dia 01 de junho até as 17 horas do dia 30 de junho de 2026**, por meio de formulário eletrônico disponibilizado no seguinte endereço:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf_ZiIo_Q6QnrnYTNX_xBJhEnzSl-Pu_ZE99h2SXKGMPUTnVg/viewform?usp=publish-editor

§1º A inscrição implica na concordância integral com as disposições deste Decreto.
§2º Somente serão aceitas inscrições de estabelecimentos com licença sanitária vigente.

Art. 5º Os estabelecimentos inscritos serão submetidos à inspeção sanitária no período de **01 a 31 de julho de 2026**, mediante aplicação de roteiro padronizado elaborado pela Divisão de Vigilância Sanitária (Anexo I).

Art. 6º Será considerado apto à concessão do Selo o estabelecimento que atingir 100% (cem por cento) de conformidade no roteiro de inspeção.

Art. 7 º A entrega do Selo de Qualidade Sanitária ocorrerá em agosto de 2026**,** em data a ser comunicada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 8º O estabelecimento contemplado será submetido ao monitoramento periódico pela Divisão de Vigilância Sanitária, podendo o Selo de Qualidade Sanitária ser cancelado a qualquer tempo, em caso de identificação de risco sanitário iminente.

Parágrafo único. O estabelecimento poderá solicitar uma nova avaliação para o Selo de Qualidade Sanitária quando houver um novo processo de concessão aberto.

Art. 9º A identificação de irregularidades sanitárias sujeitará o estabelecimento às medidas administrativas cabíveis, nos termos da legislação vigente.

Art. 10 O Selo de Qualidade Sanitária:
I – Possui prazo de validade de 01 (um) ano;
II – Será reavaliado antes do vencimento e/ou no momento da renovação da licença sanitária;
III – Deverá ser exibido em local visível ao público.

Art. 11 A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância Sanitária, poderá editar normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 12 Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 13 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições anteriores em contrário.

LEILIANE DE JESUS DE MARTINI LOPES VILAR:09358665000146

Assinado de forma digital por LEILIANE DE JESUS DE MARTINI LOPES VILAR:09358665000146
Dados: 2026.04.24 18:12:31 -03'00'

LEILIANE DE JESUS DE MARTINI LOPES VILAR

Secretária Municipal de Saúde

JOSE MARIA FERREIRA:06325637968

Assinado de forma digital por JOSE MARIA FERREIRA:06325637968
Dados: 2026.04.27 19:07:40 -03'00'

JOSÉ MARIA FERREIRA

Prefeito do Município

ANEXO I

1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Razão Social: **CNPJ:**		
Nome Fantasia:		
Endereço		
Telefone:	**Fax:**	**e-mail:**
Resp. Técnico:		
Licença Sanitária nº:		**Validade: / / /**
Nº de Funcionários:		

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - SELO DE QUALIDADE SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS

	S	**N**	**N/S**	**OBS:**
EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
Piso, paredes e teto têm revestimento liso, impermeável e lavável nas áreas de manipulação?				
Piso, paredes e teto estão bem conservados e pintados de cor clara? Sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamento em toda a instalação?				
Portas e janelas estão ajustadas aos batentes impedindo a entrada de insetos e poeira?				
Portas e janelas são protegidas com tela mosquiteiro para impedir entrada de insetos?				
As instalações são ligadas à rede de esgoto?				
Os ralos e pias têm sifão?				
A área interna está livre de objetos em desuso?				
A área externa está livre de objetos em desuso?				
A área de manipulação apresenta boa iluminação?				

As instalações elétricas (fiação e tomadas) são embutidas e protegidas? Não há uso de extensões e adaptadores de tomada?				
O local é arejado, garantindo ventilação e renovação do ar?				
Há coifas e exaustores em número suficiente para garantir a renovação do ar nas áreas de manipulação?				
Os sanitários estão organizados, separados por sexo, em bom estado de conservação?				
Os sanitários têm dispensadores de sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico e álcool 70? Os dispensadores estão sempre abastecidos?				
Há lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação? Com dispensadores de sabonete líquido e papel toalha sempre abastecidos?				
Os equipamentos, móveis (mesas, bancadas) e utensílios presentes na área de manipulação de alimentos apresentam-se íntegros? Sem pontos de ferrugem ou descascamento? São laváveis e impermeáveis?				
Os locais e móveis usados para armazenar alimentos (prateleiras, armários) apresentam-se íntegros? Sem pontos de ferrugem ou descascamento? Têm superfícies impermeáveis e de fácil limpeza?				
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
A higienização das instalações é realizada com frequência?				
Há comprovação (registro em planilha) que garanta a manutenção das condições de limpeza em todos os setores do estabelecimento?				
Coifas e exaustores são mantidos limpos e em funcionamento correto?				
Os produtos de limpeza utilizados são regularizados e registrados na ANVISA?				
Há local exclusivo e separado (DML depósito de material de limpeza) para guarda de produtos de limpeza? Em local fora da área de manipulação?				
Os manipuladores contam com álcool 70% para desinfecção das mãos e de utensílios nas áreas de manipulação?				
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				

A dedetização das instalações é feita periodicamente? Há certificado de controle de pragas (controle de ratos e insetos) emitido por empresa especializada e licenciada?				
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
A água usada no estabelecimento é fornecida pelo SAMAE? Não há uso de água de poço?				
A limpeza e desinfecção da caixa d'água são feitas semestralmente? Há certificado emitido por empresa especializada e licenciada?				
MANEJO DOS RESÍDUOS				
Os resíduos (lixo, restos, recicláveis) são separados? A retirada do lixo das áreas de manipulação é feita com frequência?				
Os resíduos retirados são depositados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos (DTR - Depósito Temporário de Resíduos) para aguardar a coleta?				
Todos os resíduos são direcionados para coleta e destinação correta? (coleta pública, retirada por empresa licenciada)				
O PGRS plano de gerenciamento de resíduos sólidos foi elaborado e implantado?				
MANIPULADORES				
Todos os manipuladores foram capacitados em curso de manipulação de alimentos com certificação comprovada?				
Há controle periódico e acompanhamento das condições de saúde dos manipuladores?				
Os manipuladores usam uniforme completo de cor clara, limpo e de uso exclusivo nas áreas de manipulação (calça, jaleco, touca cobrindo todo o cabelo - não pode ser boné ou lenço - sapato fechado?				
Os manipuladores mantêm os cabelos presos na touca, têm unhas curtas, não usam barba?				
Os manipuladores não usam esmalte, não usam maquiagem, não usam adornos de qualquer tipo (brincos, anéis, pulseiras, alianças, correntes, relógio, piercing e outros)?				

Os manipuladores não usam celular nas áreas de manipulação?				
Há local adequado (armário) para guarda dos objetos pessoais dos manipuladores?				
Há cartazes de orientação para os manipuladores sobre a forma correta de lavar as mãos, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?				
MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
Há seleção de fornecedores e matérias-primas? Todos os alimentos são adquiridos de empresas licenciadas?				
É realizada uma inspeção nas embalagens verificando se estão integras, dentro da validade e bom estado de conservação?				
O transporte de matérias-primas é realizado em condições adequadas de higiene e conservação?				
Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado?				
As matérias-primas e alimentos refrigerados são recebidos e encaminhados imediatamente para refrigeração?				
São utilizados estrados/pallets (laváveis e impermeáveis) para que o alimento não fique em contato direto sobre o piso?				
PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
As matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade estão adequadamente acondicionados e identificados? (nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original)				
O óleo e gordura utilizado em fritura têm troca e descarte correto?				
O descongelamento é realizado de forma adequada? (refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção).				
No momento da produção é realizado um controle para não haver cruzamento entre alimentos crus e cozidos?				
ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				

O armazenamento dos alimentos prontos para consumo final ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária? (Para conservação quente, os alimentos devem ser mantidos à temperatura superior a 60ºC; Alimentos refrigerados devem ser mantidos em temperatura abaixo de 10°C).				
EXPOSIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
As áreas de exposição do alimento preparado, salão de consumo ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?				
A temperatura dos equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados está sendo regularmente monitorada (acima de 60° para alimentos quentes e abaixo de 10° para alimentos refrigerados)?				
Os molhos, maionese e pimentas são servidos em sachês ou recipientes descartáveis, de uso individual e sem retorno (não usa bisnagas)?				
Para venda de alimentos em autosserviço (self-service), os clientes têm luvas descartáveis e álcool 70% à disposição?				
Há funcionários exclusivos para recebimento de dinheiro e cartões?				

Preenchido por:

Nome: _____

Assinatura: _____ **Data:**_____