

ORIENTAÇÕES PARA LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO (LTA)

FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

QUAIS AS NORMAS TÉCNICAS USADAS PARA AVALIAÇÃO DO LTA?

São utilizadas as normas técnicas e de boas práticas vigentes gerais e específicas para cada atividade objeto da análise.

É imprescindível que os responsáveis, legal e técnico pelo projeto, consultem as legislações atualizadas que regulamentam sua atividade.

Citamos algumas das normas utilizadas como referência, mas outras poderão ser necessárias de acordo com a atividade desenvolvida.

- Portaria CVS nº 10/2017 - Define diretrizes, critérios e procedimentos no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - SEVISA, para avaliação físico funcional de projetos de edificações de atividades de interesse da saúde e emissão do Laudo Técnico de Avaliação – LTA;
- Portaria SVS/MS nº 326/1997 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- RDC nº 275/2002 – Regulamento técnico de POPs aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação;
- RDC nº 18/1999 – Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços, Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle (APPCC) e Controle e Garantia de Qualidade de palmitos;
- RDC nº 352/2002 – Boas Práticas de Fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva;
- RDC nº 172/2003 – Boas Práticas de Fabricação de amendoins processados e derivados;
- RDC nº 267/2003 – Boas Práticas de Fabricação de Gelados Comestíveis;
- RDC nº 218/2005 – Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais;
- RDC nº 173/2006 – Boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural;

- RDC nº 182/2017 – Boas práticas de fabricação de água adicionada de sais (A ser alterada quando a RDC 331/2019 entrar em vigor);
- RDC nº 28/2000 – Boas Práticas de Fabricação de sal destinado ao consumo humano;
- Portaria GM/MS nº 3.523/1998 - Aprovar Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes dos sistemas de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de ambientes climatizados;
- Lei nº 13.589/2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;
- Lei nº 10.083/1998 – Código Sanitário do Estado de São Paulo;
- Decreto nº 12.342/1978, normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde;
- Portaria MS nº 1.428/1993 – Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos;
- ABNT NBR nº 16.401/2008 - Instalações de ar-condicionado – Sistemas centrais e unitários. Parte 1: Projetos das instalações; Parte 2: Parâmetros de conforto térmico; Parte 3: Qualidade do ar interior;
- Resolução RE nº 9/2003 - Determina a publicação de Orientação Técnica elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referencias de Qualidade do Ar Interior em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo;
- ABNT NBR nº 9.050/2020 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

Memorial de Projeto (Anexo 1 – Roteiro para elaboração)

Os Memoriais do Projeto e da obra são complementos das peças gráficas que caracterizam o projeto e têm por função apresentar um relato descritivo das soluções arquitetônicas propostas.

Este documento deverá complementar as peças gráficas com informações que descrevam as soluções adotadas no projeto, conforme a atividade a ser desenvolvida, devendo conter as especificações básicas de material de acabamento de piso, parede, teto e bancadas e equipamentos de infraestrutura (por área de trabalho/ambiente); descrição da solução adotada para a climatização, ventilação, renovação de ar, iluminação; soluções contra entrada de vetores para as aberturas (ralo,

janelas, portas e outras); instalações diversas (água, cuba, ar comprimido, etc.) descrição de todos os ambientes, principalmente das salas de atividades, sala de múltiplas atividades, cozinha, refeitório, recreação, solário, lactário, armazenamento de resíduos, sanitários, vestiários, DML, entre outros; considerações sobre as instalações da rede de energia elétrica, inclusive de emergência; condições de acessibilidade do imóvel; utilização de equipamentos específicos para prestação de serviço; descrição da solução adotada para o abastecimento de água potável, energia elétrica, gás, coleta e destinação de esgoto, águas pluviais e demais informações que auxiliem na análise e compreensão do projeto. O memorial deve ser assinado pelo responsável legal pelo estabelecimento e pelo responsável técnico pelo projeto.

Memorial de Atividades (Anexo 2 – Roteiro para elaboração)

O Memorial de Atividades tem por função descrever processos, pessoal, equipamentos e outras informações que auxiliem a compreensão e análise da atividade a ser exercida na edificação.

A leitura deste documento proporciona o entendimento das atividades em cada ambiente.

Deve descrever os dados da empresa (razão social, nome fantasia, endereço, CNPJ, número da licença para funcionamento anterior, caso existente), CNAE fiscal e descrição da atividade a ser desenvolvida, dentre outros; identificação e assinatura dos responsáveis legal e técnico pelo projeto; atividades desenvolvidas; recursos humanos; horário de funcionamento; demanda de atendimento; considerações sobre os fluxos internos e externos, devendo contemplar todo o atendimento, descarte de resíduos, entre outros.

Projeto Arquitetônico em escala 1:100 (Anexo 3 – Roteiro para elaboração)

O projeto arquitetônico deve representar a estrutura física-funcional do estabelecimento de modo demonstrar como as atividades serão desenvolvidas com foco no risco sanitário.

Devem constar no projeto arquitetônico o layout; dimensões e área dos ambientes; nomenclatura oficial adotada na legislação sanitária; cotas de nível; rampas com inclinação; escadas; instalações (elétrica, gases, acessibilidade), equipamentos e mobiliários que fazem parte da atividade; bancadas, louças e peças sanitárias; dimensões de portas e janelas; acabamentos de piso, parede, teto e bancadas; pelo menos um corte transversal e um corte longitudinal; hachura, quadros e legendas; fluxos de pacientes, profissionais e resíduos; detalhamento da ventilação (natural ou artificial) e da iluminação.

O carimbo do projeto deve conter título; dados da empresa (CNPJ e Razão Social); endereço completo; CNAE fiscal e descrição da atividade econômica que se deseja desenvolver; número do contribuinte imobiliários; escala; data da elaboração do projeto, número de folhas, quadro de áreas; croqui de implantação; assinatura e identificação dos responsáveis legal e técnico pelo projeto.

ANEXO 1

Roteiro para elaboração

MEMORIAL DE PROJETO

São requisitos do Memorial de projeto:

1. Razão social:
2. CNPJ:
3. Atividade desenvolvida (CNAE Fiscal e sua descrição):
4. Descrição das soluções de revestimento e ou proteção contra pragas adotadas **POR AMBIENTE** representado no Projeto Arquitetônico:
 - Piso:
 - Parede:
 - Teto:
 - Forro:
 - Ralo:
 - Janelas:
 - Portas:
 - Ventilação:
 - Climatização:
 - Iluminação:
 - Equipamentos:
 - Móveis:
5. Descrição da solução adotada para o abastecimento de água potável
6. Descrição da solução adotada para a coleta e destinação de esgoto
7. Descrição da solução adotada para o abastecimento de gás
8. Descrição da solução adotada para a coleta e destinação de águas pluviais
9. Outras informações relevantes, se necessário
10. Assinatura do responsável legal e do responsável técnico
11. Data

ANEXO 2

Roteiro para elaboração

MEMORIAL DE ATIVIDADE

São requisitos do Memorial de atividades:

1. Razão social
2. CNPJ
3. Atividade desenvolvida (CNAE Fiscal e sua descrição)
4. Relação de matérias primas utilizadas
5. Relação de produtos fabricados
6. Volume de produção mensal (em toneladas)
7. Quantidade de colaboradores por sexo e turnos de trabalho
8. Qualificação de pessoal
9. Descrição do processo produtivo, controle de qualidade e fluxos:
 - Recebimento de matéria prima/ insumos, procedimentos de quarentena e controle de qualidade
 - Armazenamento de matéria prima e insumos

- Considerações sobre o Programa de Controle de Alergênicos

- Descrição do Processo produtivo

- Controle de Qualidade de produto em processo

- Procedimentos de quarentena, controle de qualidade e armazenamento de produto acabado

- Manejo dos produtos devolvidos, recolhidos e não conformes

Manejo dos resíduos orgânicos e recicláveis

10. Outras informações relevantes, se necessário

11. Assinatura do responsável legal e do responsável técnico

12. Data

ANEXO 3

Roteiro para elaboração

PROJETO ARQUITETÔNICO

Todas as folhas de desenho deverão ter "carimbo" (campos de identificação), que conterà, no mínimo, as seguintes informações:

- I. Título do projeto: "projeto arquitetônico com layout";
- II. Número de folhas. Exemplo 1:3 (folha 1 de 3 folhas);
- III. Razão Social, número do CNPJ e endereço completo do estabelecimento;
- IV. CNAE fiscal e descrição da atividade econômica desenvolvida neste local;
- V. Escalas utilizadas, não menores que 1:100;
- VI. Número do contribuinte imobiliário (IPTU);
- VII. Quadro de áreas, devendo discriminar a área do terreno, área de cada pavimento, área total e área utilizada para o desenvolvimento da atividade;
- VIII. Croqui de implantação;
- IX. Nome e assinatura do responsável técnico pelo projeto e número da carteira profissional;
- X. Nome e assinatura do responsável legal;
- XI. Data da elaboração deste documento;
- XII. Deixar espaço para utilização do carimbo da Vigilância Sanitária, aproximadamente 20 cm de largura x 8 cm de altura.

São requisitos do projeto arquitetônico:

- I. Nomenclatura adotada na legislação sanitária vigente;
- II. Dimensões e áreas de todos os ambientes;
- III. Representação de cotas de nível, rampas com inclinações, escadas e demais estruturas que indicam a acessibilidade, pavimentos e níveis;
- IV. Representação das esquadrias (pass through, portas e janelas) devendo conter as dimensões, inclusive peitoris, sentido de abertura de portas, etc.;
- V. Descrição dos materiais de acabamentos adotados de piso, parede, teto e bancada, que devem ser laváveis e resistentes aos processos de higienização;
- VI. Corte longitudinal com indicação de pé direito, cotas de nível, esquadrias e layout de mobiliários e equipamentos. Os cortes devem incidir em áreas de grande interesse, como sala de atividades, cozinha, refeitório;
- VII. Corte transversal com indicação de pé direito, cotas de nível, esquadrias e layout de mobiliários e equipamentos;
- VIII. Hachuras, quadros e legendas diversos como de acabamento, de equipamentos, de fluxos, demolição, construção, de área analisada, etc.;
- IX. Fluxos, resíduos, profissionais, etc. Atentar para o cruzamento de fluxos;
- X. Representação arquitetônica de todos os ambientes com layout completo (equipamentos, mobiliários, bancadas, lavatórios, louças sanitárias, etc.), inclusive os ambientes de apoio (abrigo de resíduos, DML, etc.);

- XI. Detalhamento da solução adotada para a climatização, ventilação, renovação de ar e iluminação, que deverão estar de acordo com o Regulamento do Decreto Estadual 12.342/1.978, norma ABNT NBR 16.401/2.008 e Resolução Re nº 9/2.003, e de iluminação;
- XII. Representação dos elementos que promovam a acessibilidade dos ambientes, de acordo com a norma ABNT NBR 9.050/2.020 (banheiro acessível, rampas, assentos, trajeto para encaminhamento de pacientes para serviço de saúde de atendimento a urgências, etc.).