

## Orientações Gerais

Os supermercados e afins são estabelecimentos de comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios.

### Classificação

- MINIMERCADO, MERCEARIA, ARMAZÉM, EMPÓRIO, SECOS E MOLHADOS: com área de venda inferior a 300m<sup>2</sup>, com sortimento limitado e predominância de produtos alimentícios variados.
- SUPERMERCADO: com área de venda entre 300 a 5000 m<sup>2</sup>.
- HIPERMERCADO: com área de venda superior a 5000 m<sup>2</sup>.
- LOJA DE CONVENIÊNCIA: quando ocorre a venda predominantemente de produtos alimentícios industrializados, com horário de funcionamento normalmente de 24 horas por dia.

### Organização das Atividades

Quando o estabelecimento desenvolver outras atividades em seu interior, como a venda de lanches (lanchonete, pastelaria, espetinho) essas deverão ser incluídas no seu alvará comercial e seguir a legislação sanitária em vigor.

Quando se tratar de lojas ocupando o espaço do supermercado, essas deverão possuir o alvará comercial e a licença sanitária.

Os responsáveis não poderão fracionar, reembalar e rotular produtos industrializados de origem animal, vegetal ou mista, sem estarem de acordo com a legislação sanitária em vigor.

O consumidor não poderá manusear produtos de origem animal (carnes e pescados), nem demais produtos de panificação, confeitaria, doces e massas expostas à venda desembrados, cabendo ao responsável pelo estabelecimento medidas de proteção dos alimentos contra a contaminação.

Os diversos setores deverão seguir a legislação sanitária específica, quando existir, e a legislação sanitária geral, com vistas à adoção de boas práticas de produção e de prestação de serviços e a análise dos perigos e controle dos pontos críticos.

Documentação exigida: alvará expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba e licença sanitária expedida pela Secretaria Municipal da Saúde.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
CURITIBA

## Orientações para

## Comércio Varejista de Alimentos Supermercados e Afins



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
CURITIBA



## Setores dos Supermercados e Hipermercados

**AÇOUGUE:** venda de carnes *in natura*, frescas, frigorificadas ou congeladas, em cortes e/ou embaladas, com ou sem auto-serviço dos produtos embalados, armazenadas e/ou expostas a venda em equipamentos de frio adequados ao tipo do produto (resfriados ou congelados), manipulação ocorrendo em área climatizada; venda de acordo com a temperatura de conservação constante na rotulagem. Quando ocorrer o embalagem e/ou reembalamento de produtos para auto-serviço, deverá ter autorização do órgão competente (SIM - CURITIBA)- Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

**ÁREA DE ARMAZENAMENTO E/OU ESTOQUE:** deverá atender a legislação em vigor para as condições de empilhamento, umidade, controle de vetores e roedores, iluminação e ventilação, contaminação cruzada.

**ÁREA DE RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:** com fluxo preferencial de descarga estabelecido para produtos perecíveis, sem possibilidade de contaminação cruzada, atendendo a legislação em vigor.

**CONFEITARIA:** venda de produtos de confeitaria doces ou salgados, prontos para o consumo, produzidos no próprio local ou por empresas terceirizadas, a granel ou embalados, devidamente rotulados. A produção deverá ocorrer em área exclusiva, climatizada se for o caso.

**COZINHA E/OU REFEITÓRIO PARA OS FUNCIONÁRIOS:** deverá atender a legislação trabalhista e sanitária em vigor.

**FRIOS E LATICÍNIOS:** venda em local apropriado, de produtos em peças inteiras, em porções ou fatiados, embalados e devidamente rotulados, com ou sem auto-serviço. Poderá ocorrer eventualmente o fracionamento e o reembalamento no próprio local, em sala climatizada, mediante autorização do órgão competente (SIM-CURITIBA).

**HORTIFRUTIGRANJEIROS:** venda de frutas, verduras e legumes *in natura*, a granel ou embalados, armazenados e/ou expostos conforme sua perecibilidade. Os ovos deverão ser expostos em locais de temperatura ambiente amena, longe de fontes de calor e iluminação intensa, preferencialmente em refrigeração.

*“Para maiores informações procure o Distrito Sanitário mais próximo.”*

## Setores dos Supermercados e Hipermercados

**MERCEARIA:** venda de produtos alimentícios industrializados, embalados, devidamente rotulados na origem, dispostos em prateleiras ou em equipamentos de frio como gôndolas, ilhas e freezers, conforme a recomendação constante da rotulagem.

**PANIFICADORA:** venda de produtos de padaria, elaborados no próprio local, a granel ou embalados e devidamente rotulados, sem distribuição a terceiros. Eventualmente poderá existir uma área apropriada para a produção centralizada e distribuição a outras lojas da mesma rede, dentro do município.

**PEIXARIA:** venda de pescados frescos, frigorificados ou congelados, com ou sem auto-serviço dos produtos embalados, devidamente rotulados, armazenados e/ou expostos à venda em equipamentos de frio adequados ao tipo de produto (resfriado ou congelado). Quando ocorrer o embalagem e/ou reembalamento de produtos para auto-serviço, deverá ter autorização do órgão competente (SIM - CURITIBA).

**ROTISSERIA:** venda de refeições elaboradas e/ou manipuladas em local próprio do estabelecimento e expostos a venda em balcões térmicos refrigerados ou aquecidos, semi-preparadas ou prontas para o consumo. Eventualmente poderá ocorrer a venda de produtos industrializados como doces, geléias, conservas de origem vegetal, fracionados e reembalados pelo próprio estabelecimento em área exclusiva para tal, devidamente rotulados.

**SALGADOS E DEFUMADOS:** venda de produtos de origem animal em peças ou porções, eventualmente fracionados e reembalados no próprio local, devidamente rotulados, com autorização do órgão competente (SIM - CURITIBA), expostos de maneira a evitar contaminação.

## Base Legal:

- ✍ Portaria nº 326-SVS / MS de 30/07/97
- ✍ Lei Estadual nº 13331 de 23/11/01
- ✍ Decreto Estadual nº 5711 de 23/05/02
- ✍ Lei Municipal nº 9000 de 31/12/96
- ✍ Lei municipal nº 10168 de 24/05/01
- ✍ Decreto Municipal nº 70 de 07/03/02

