



# DETERMINAÇÃO DA ANVISA

## TRECHO DA RESOLUÇÃO RDC Nº 216

**Título:** Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

**Ementa:** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**Publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004

**Órgão emissor:** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**Alcance do ato:** federal - Brasil

**Área de atuação:** Alimentos

### 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

**DOCUMENTO COMPLETO DA RESOLUÇÃO EM:**

<http://bit.ly/anvisardc216>