
Administração Central
Unidade do Ensino Médio e Técnico – Cetec

Atualizando as informações que regulamentam a construção e operação de refeitórios, disponibilizamos a Portaria CVS-5/2013, que define os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de produção e distribuição de refeições no Estado de São Paulo. Estas normas orientam a manipulação higiênica dos alimentos; infraestrutura da cozinha industrial (localização, paredes, piso, forros, tetos, janelas, portas, iluminação, ventilação, instalações sanitárias, lixo, esgotamento sanitário e área de preparação de alimentos); higiene e saúde dos manipuladores; controle de água, matéria prima e fornecedores; higiene ambiental; controle de pragas; transporte e armazenamento de alimentos; pré-preparo e cocção dos alimentos; e treinamento de funcionários. Os documentos estão disponíveis em:

Portaria CVS-5/2013 – http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

Atualizado em 08/2015 por
Marta Lousada Zen Fujita
CRN3 - 1845