

TABELA VI

EXIGÊNCIAS MÍNIMAS
DOS COMPARTIMENTOS, AMBIENTES OU LOCAIS DAS EDIFICAÇÕES

Locais	Área Útil	Instalações mínimas de Sanitários	Local de Vendas	Vestiário	Copa/ Copa Quente	Cozinha/Sala de Manipulação	Depósito material de limpeza	Depósito Gêneros alimentícios
Bar Botequim e Congêneres	a cada 200m ²	01 unid. para cada sexo	sim	sim (3)	Copa quente	-	sim	Opcional
Restaurantes e Congêneres	a cada 200m ²	público:- 01 unid. para cada sexo serviço:- (4)	sim	sim (3)	Copa	Cozinha	sim	sim
Lanchonetes e Congêneres	a cada 200m ²	público:- 01 unid. para cada sexo serviço:- (1) completo	sim	sim (3)	Copa quente	-	sim	Opcional
Boate, Clube Noturno, Discoteca, Casa de Espetáculo, Salão de Baile e Congêneres	a cada 100 m ²	público:- 01 unid. para cada sexo serviço:- (1)	-	sim (3)	-	-	sim	-
Supermercado	300 a 5000 m ²	público:- 01 unid. para cada sexo	sim	sim (3)	-	-	sim	sim
Hipermercado	acima de 5000 m ²	serviço:- (1)						
Confeitaria, Padaria e Congêneres	a cada 200m ²	público:- 01 unid. para cada sexo (2) serviço:- (1)	sim	sim (3)	-	Sala de Manipulação	sim	sim
Açougue, Peixaria e Congêneres	a cada 200m ²	01 unid. para cada sexo	sim	sim (3)	-	-	sim	Equipamento frigorífico
Mercearia, Empório, Quitanda e Mercado	a cada 200 m ²	01 unid. para cada sexo	sim	sim (3)	-	-	sim	Opcional

(1) 1 sanitário para cada sexo a cada 20 funcionários

(2) Se houver permanência de público

(3) Quando necessário a troca de roupa ou imposto o uso de uniformes ou EPIs.

(4) Um chuveiro a cada 10 funcionários nos casos de exposição a calor intenso.

Obs.:- 1 - Deverá atender á Legislação Sanitária Estadual e a NR's.

2 - O DML pode ser constituído por um armário e o tanque para lavar panos e materiais de limpeza deve ser coberto e não pode ficar na área de manipulação dos alimentos.