

ORIENTAÇÕES ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS

1 - Estrutura Física

- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade para o escoamento das águas de limpeza.
- Ralos sifonados com grelhas e dispositivo para fechamento.
- Paredes e forros de material, liso, resistente, lavável, impermeável, em cores claras.
- As Instalações Sanitárias não podem ter comunicação direta com as áreas de produção.
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, com fechamento das aberturas por telas removíveis. Devem ser posicionadas de maneira que os raios solares não incidam diretamente sobre os alimentos.
- Ventilação natural ou artificial garantindo a renovação do ar.
- Local iluminado e com proteção contra estilhaçamento nas luminárias ou led.
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma que permitam a higienização dos ambientes sem ocasionar choques e/ou curto-circuito.
- Pia para higienização das mãos com papel toalha (não reciclado), sabão líquido antisséptico e coletor de papel com tampa e pedal.
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção, em dimensão compatível com o volume dos resíduos.
- O reservatório de água deve ser edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade e potabilidade da água. A limpeza da caixa d'água deve ser realizada a cada 6 meses (RDC 216/2004 e Decreto Estadual nº 5711/2002).

2 - Manipuladores de alimentos

- Apresentar boas condições de saúde. Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas sem esmalte e sem adornos. Usar os cabelos presos, protegidos por toucas e calçados fechados.
- Uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- Durante o desempenho das atividades não devem fumar, espirrar, tossir, falar ao celular, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar.
- Devem proceder a lavagem das mãos antes e após manipular alimentos, ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.
- Não manipular alimentos caso apresentem lesões ou sintomas de enfermidades.

3 - Alimentos

- Obedecer às orientações do fabricante quanto a temperatura, forma de conservação, armazenamento e prazo de validade das matérias-primas e produtos utilizados.
- Adquirir produtos de origem animal inspecionado pelo órgão competente (SIF, SIP ou SIM):

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- Todos os alimentos que após a abertura ou retirada da embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados em embalagens fechadas e identificadas com designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade (não ultrapassando a data estipulada pelo fabricante).
- Os óleos e gorduras aquecidos não devem ultrapassar 180°C. Trocá-los quando houver alterações evidentes de aroma, sabor, formação intensa de espuma e fumaça.
- Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração, ha temperaturas inferiores a 5°C ou em forno de micro-ondas quando forem submetidos imediatamente à cocção. Uma vez descongelado, o alimento não pode ser congelado novamente.
- Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C e quando conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior.

4 - Equipamentos e utensílios

- Equipamentos de refrigeração e congelamento em boas condições de funcionamento, com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas.
- Estufa, balcão térmico e outros equipamentos de conservação pelo calor mantidos em bom funcionamento e limpeza.
- Sistema de exaustão para fornos, fogões e fritadeiras em boas condições de funcionamento e limpeza.
- Lixeiras com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos.
- Produtos de limpeza devem possuir no rótulo o registro no Ministério da Saúde.
- Utensílios, móveis e equipamentos que entram em contato com os alimentos devem ser lisos, de fácil limpeza e de material não contaminante, conservados e resistentes à limpeza e desinfecção.

5 - Treinamento

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser submetido a curso de capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- Contaminantes alimentares;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos;
- Boas Práticas para serviços de alimentação.
- Sugestão de curso gratuito ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/disponivel-curso-gratis-sobre-manipulacao-de-alimentos>

6- Legislação

- RDC 216/04
- Lei Municipal nº 160 de 22/03/2018
- Lei Estadual nº 1331 de 23/11/01 regulamentada pelo Decreto Estadual nº 5711 de 23/05/02