

RESTAURANTES, SORVETERIAS, CAFÉS, PADARIAS, CONFEITARIAS, LANCHONETES, BARES E SIMILARES

- Toalhas e guardanapos rigorosamente limpas;
- Estufas para exposição ou guarda de produtos devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C;
- Recipiente/vasilhame com tampa de material inócuo, limpos e em condições de uso para guarda, preparo, transporte de alimentos (fracionados, abertos ou prontos);
- Fornos, máquinas e caldeiras instalados em compartimento especial, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovado pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente;
- Transporte e entrega de pães, biscoitos e similares: recipientes adequados e protegidos, os veículos de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária;
- Massas de secagem e alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados;
- Sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos a registro no órgão competente;
- Molhos somente na forma de sachê, sendo proibida a utilização de bisnagas ou outro tipo de embalagem para tais produtos.

DO PESSOAL

- Obrigatório a carteira de saúde para produção, industrialização, manipulação e distribuição de alimentos;
- Carteira de saúde tem validade de 06 (seis) meses;
- Pessoas que manipulam alimentos devem manter o mais rigoroso asseio corporal e vestuário;
- No recinto de trabalho usar jaleco e/ou vestimenta e/ou avental de cor clara, gorro ou touca; mãos e unhas limpas, curtas, sem pintura obrigatoriamente lavados com água e sabão antes do início das atividades, quando estiverem tocado em material contaminado ou dinheiro, após ter utilizado instalações sanitárias; cabelos e barbas aparadas ou protegidos;
- Não utilizar adornos (brincos, pulseiras, relógios) durante manipulação dos alimentos.



Disk denúncia: 66 3401 8421
Rua Xavantes, 785, Centro



ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS

ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO

Elaborado por Fabiola Tomaz Pelegrini
Fiscal Sanitário Médica Veterinária.

Revisado por

Altiane Pacheco de Araújo Fiscal sanitário
Erica Ohana Martins Birk Administrativo
Haina de Almeida Coutinho Fiscal sanitário
Jucélia Moraes de Lima Fiscal sanitário
Keliton Moreno Nascimento Fiscal sanitário
Marcus Vinicius Mariano Nascimento Fiscal sanitário
Nelson Vinicius Sabino Serra Fiscal sanitário
Wancy de Macedo Carvalho Fiscal sanitário
Rodrigo Vargas Soares Coordenador de VISA
Lidyane Synara Gomes de Sousa Coord. de Vig. em Saúde
Samara O. Andrade Engenharia de Alimentos UFMG

COMPILADO DA LEGISLAÇÃO NA ÁREA DE ALIMENTOS: LEI COMPLEMENTAR 077/2003 (CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL) E RDC ANVISA N° 216/2004

NORMAS GERAIS

- Licença sanitária;
- Água corrente potável/tratada. Em caso de ser proveniente de poço artesiano, deve ser analisada de 6 em 6 meses;
- Para o preparo de alimentos e gelo, a água deve ser potável;
- A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos;
- Piso com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- Recipiente adequado para lixo com tampa e pedal e saco de lixo;
- Ralos sifonados ou com dispositivo para abertura e fechamento;
- Ventilação e iluminação adequados;
- Vasilhames, copos, pratos, talheres de material inócuo, sem rachaduras, quebrados, lascados, em perfeitas condições de uso;
- Câmaras, geladeiras, freezer com capacidade proporcional da demanda em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- Armários com porta para guarda de vasilhames e demais utensílios em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destina;
- Rigoroso estado de higiene e a juízo da fiscalização deverão ser pintados e/ou reformados;
- Realizar periodicamente a dedetização, desratização e limpeza da caixa d'água;

- O lixo deve ser retirado da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados e para áreas específicas, após manuseio do lixo, é necessário lavar muito bem as mãos.

É proibido:

- ✓ ter depósito de substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, fraudar, falsificar ou adulterar alimentos;
- ✓ fumar enquanto manipular e/ou servir alimentos;
- ✓ objetos estranhos a atividade desempenhada ou danificados/sem uso;
- ✓ piso de madeira;
- ✓ ter comunicação direta com residência;
- ✓ permanência de qualquer animal estranho a atividade do estabelecimento.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- Água corrente
- Acessórios para higienização (sabão líquido, papel toalha);
- Lixeira com tampa e pedal e saco plástico;
- Piso cerâmico ou de material de fácil higienização;
- Teto liso, de material adequado, de cor clara que permita adequada limpeza e higienização;
- Devem estar longe e não ter ligação direta com a cozinha/área de manipulação de alimentos e/ou com o depósito de alimentos;
- Porta com trancas;
- Manter sempre limpo e organizado;
- Separado por sexo.

COZINHA/ SALA DE MANIPULAÇÃO

- Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado de fácil limpeza e higienização, de cor clara, até a altura mínima de 2,0 (dois) metros;
- Teto liso, de material adequado, de cor clara que permita adequada limpeza e higienização;
- Pia com água corrente, deverá ter pia para preparação de alimento e outra para lavagem de utensílios;
- Coifa ou exaustor;
- Mesas de manipulação e bancadas em material de fácil limpeza e higienização, sem frestas ou ranhuras e em boas condições;
- Aberturas para ventilação com telas milimetradas ou outras medidas para o controle de pragas e vetores de contaminação;
- Lâmpadas, a depender do modelo, devem ser protegidas contra quebra;
- Nunca guardar produtos de limpeza próximo aos alimentos e somente usar produtos regularizados;
- Folheto explicativo de como higienizar corretamente as mãos;
- Identificação dos alimentos fabricados/fracionados, com data de fabricação/fracionamento/abertura e data de validade.

DEPÓSITO DE ALIMENTOS

- Piso cerâmico ou de material de fácil higienização;
- Estrados para colocação de alimentos (para que não fiquem em contato direto com o solo), inclusive bebidas;
- Teto liso, de material adequado, de cor clara que permita adequada limpeza e higienização.

