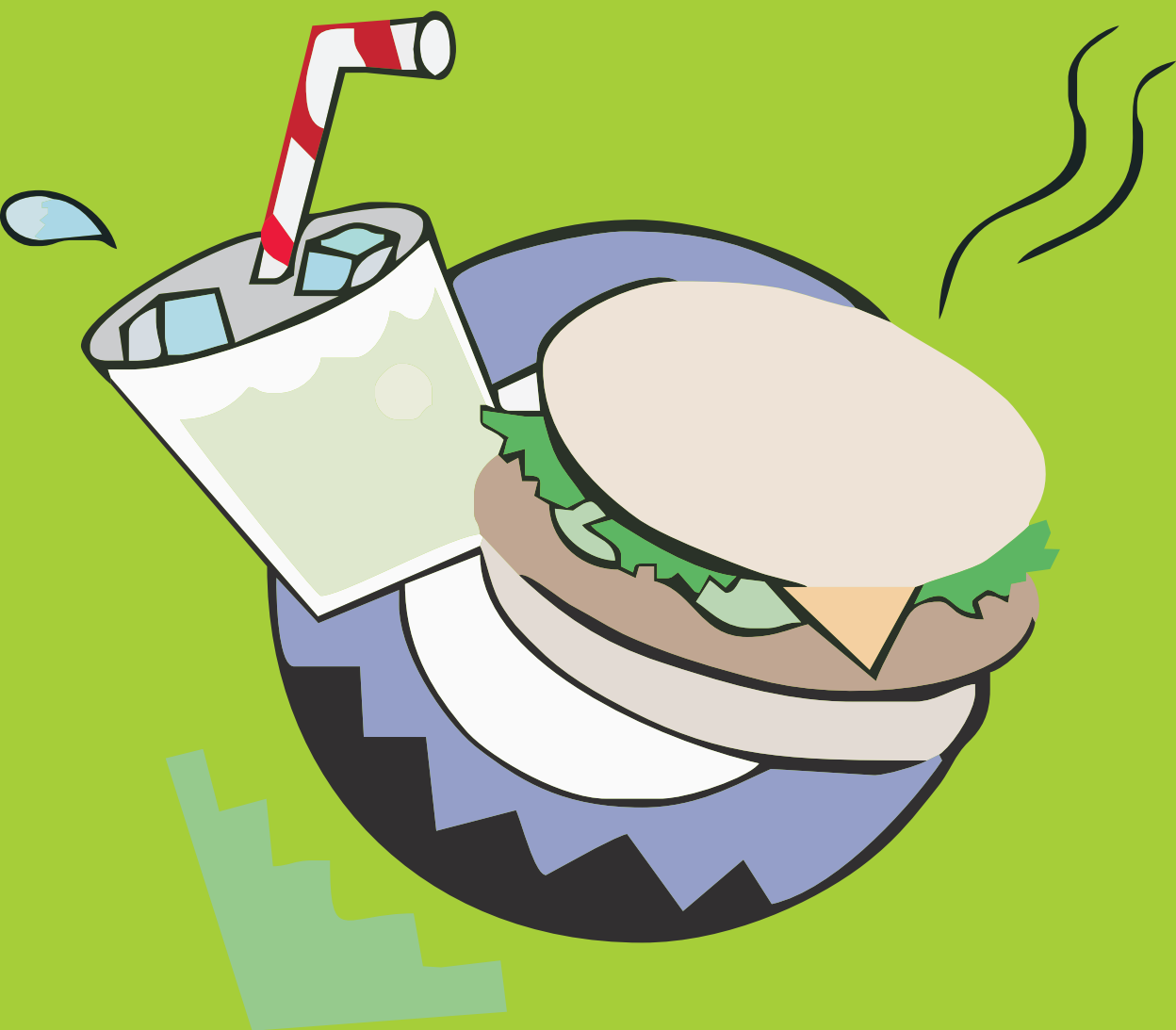


Orientações para: Bares, Lanchonetes, Sorveterias e Mercearias



BARES, SORVETERIAS, LANCHONETES E MERCEARIAS

ORIENTAÇÕES GERAIS.

Estrutura física:

- Projeto arquitetônico com leiaute e memorial descritivo de acabamento, aprovado pela Vigilância Sanitária;

- Acesso independente, sem comunicação direta com a residência;

- Pia e/ou lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com acionamento não manual;

- Tanque ou pia para lavagem de utensílios e equipamentos de material liso e impermeável;

- Piso lavável, impermeável e ralos com fechamento hidráulico;

- Paredes e teto de material lavável e impermeável de cor clara;

- Portas e janelas de material liso e impermeável, com aberturas teladas;

- Local exclusivo para guardar produtos para devolução (TROCA);

- Estrados de material que facilite a limpeza com altura mínima de 20 cm;

- Instalações sanitárias separadas por sexo dotadas de vaso sanitário, lavatório, toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeira com acionamento não manual (exclusivo para consumidores e separadas por sexo);

- Vestiários separados por sexo, com armários para a guarda de objetos pessoais;

- Caixas de gordura e esgoto, localizadas fora da área de produção;

- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito, permitindo a higienização dos ambientes;

- O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade e a potabilidade da água;

- D.M.L. (Depósito de Material de Limpeza) com tanque.

As orientações auxiliam os comerciantes e os manipuladores a prepararem, a armazenarem e a venderem os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.





... São práticas de
... higiene que devem
... ser obedecidas pelos
... manipuladores desde
... a escolha e compra
... dos produtos a serem
... utilizados no preparo
... do alimento até a
... venda para o
... consumidor.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento, com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário da temperatura máxima – mínima e data do degelo e limpeza;
- Estufa, balcão térmico e outros equipamentos de conservação pelo calor, devem ser mantidos em bom funcionamento e limpeza.

ALIMENTOS

- Obedecer orientações do fabricante quanto ao prazo de validade e temperatura de conservação das matérias-primas e produtos utilizados;
- Não utilizar sobras ou restos de alimentos.

Manipuladores

- Possuir dispositivo apropriado para pegar alimentos (não tocá-los diretamente, sem proteção das mãos, tanto o manipulador como o consumidor);
- Funcionários em boas condições de saúde, com uniforme de trabalho completo (avental, protetor de cabelos e sapato fechado);
- Dispor e usar corretamente máscaras e luvas, conforme a atividade desenvolvida;
- Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas, sem esmalte, sem uso de adornos nas mãos e pulso e sem manipular dinheiro.

*“Lave sempre as mãos,
a saúde começa neste ato
simples”*

OBSERVAÇÃO

Fazer controle periódico de combate a insetos, roedores e limpeza de caixa d'água (mínimo de 6 em 6 meses).

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

- Alvará de localização expedido pela Prefeitura Municipal de Uberaba.
- Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

DISPOSITIVOS NORMATIVOS

- Lei Estadual 13.317/99-SES/MG – Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- RDC – 216 (15/09/04) – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Essas regras irão auxiliar os comerciantes e os manipuladores a prepararem, a armazenarem e a venderem os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.

“Mais informações procure o Departamento de Vigilância Sanitária”

Av. Guilherme Ferreira, nº 1.539 - Telefone: 3331-2737

E-mail: visa@uberaba.mg.gov.br

Ouvidoria: 3331-2757 / Fala Cidadão: 3318-0800

Produção: Departamento de Vigilância Sanitária e Núcleo de Educação em Saúde do Departamento de Controle de Zoonoses, . *** **Arte/Criação:** Núcleo de Educação em Saúde do Departamento de Controle de Zoonoses. *** **Endereço:** Av. Tutunas, 658 *** **Contato:** 3315-4569 3315-4173 / 3317-4655 (Ramal: 204) *** **E-mail:** nucleo.edu.zoonoses.uberaba@hotmail.com.