

Orientações para: Feiras Livres e Ambulantes



Os feirantes e ambulantes que se destinam a preparar e servir alimentos para o consumidor são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços.

FEIRAS LIVRES E AMBULANTES

Estrutura Física, Equipamentos e Utensílios:

- Local e/ou dispositivo para a lavagem das mãos;
- Cobertura das barracas, carrinhos ou engates (trailers) devem estar em bom estado de conservação e devidamente limpos;
- Maquinários e utensílios higienizados e em bom estado de conservação (utilizados na manipulação, acondicionamento e transporte dos alimentos);

- Local exclusivo para armazenar embalagem em perfeitas condições higiênico-sanitárias;

- Lixeira com tampa e acionamento por pedal dotado de saco plástico;

- Mesas de manipulação em bom estado de conservação, constituídas de material liso, resistente e impermeável;

- Veículos que transportam alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumento de controle para verificar a umidade e a temperatura adequadas;

- Equipamentos para conservar a temperatura "ideal" dos produtos alimentícios (freezer/geladeira/ estufa).

LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO

- Limpeza geral e constante;
- Não usar substâncias odorizantes e/ou desodorantes no controle da higiene e desinfecção, para evitar contaminação dos alimentos;
- Descarregar os veículos que conduzirem mercadorias imediatamente após a chegada e colocá-los na situação e ordem que forem determinadas pela fiscalização.

PRODUTOS

- Não comercializar produtos sem registro em órgão competente de acordo com legislação vigente;
- Exibir, quando solicitado pela fiscalização sanitária, a nota fiscal de compra dos produtos expostos à venda.

MANIPULADORES

- Uniforme completo (proteção para o cabelo, jaleco, calçado fechado) de cor clara e limpo;
- Sem uso de adornos (anel, aliança, pulseira, relógio e outros);
- Unhas limpas, cortadas, sem esmalte;
- Barbeado;
- Não fumar;
- Não manusear dinheiro;
- Manipuladores saudáveis, isentos de lesões de pele e outros sintomas que comprometam a qualidade do produto acabado (gripe, diarreia, etc);
- Possuir dispositivo apropriado para pegar alimentos (não tocá-los diretamente com as mãos, tanto o manipulador como o consumidor).



Ao manipular os alimentos, evite o contato direto.

ALIMENTOS

- Não utilizar sobras ou restos de alimentos;
- Óleos devem ser trocados quando apresentar sinais de saturação, modificação na sua cor ou presença de resíduos queimados (são cancerígenos);
- Matéria-prima usada na manipulação de alimentos com registro em órgão competente de acordo com a legislação vigente;
- As embalagens plásticas devem ser transparentes para perecíveis.

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

- Alvará de localização expedido pela Prefeitura Municipal de Uberaba;
- Autorização de funcionamento expedida pela Secretaria de Trânsito (SETTRANS) - Departamento de Posturas;
- Autorização da Vigilância Sanitária.

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;

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

“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.