

Orientações para: Mercados



MERCADOS

ORIENTAÇÕES GERAIS.

- Paredes e teto com pintura impermeável e lavável (acrílica), de cor clara;
- Pisos lisos, impermeáveis e laváveis, de cores claras, antiderrapantes e com escoamento para água;
- Teto limpo e conservado, sem buracos e trincas no forro;
- Iluminação e ventilação adequadas;
- Rede elétrica com fiação intacta;
- Água servida ligada à rede pública;
- Ralo com fecho hídrico;

LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO

- Limpeza de todo o estabelecimento, quantas vezes forem necessárias;
- Obedecer ao fluxo de produção dentro do estabelecimento, para evitar contaminação cruzada (matéria-prima, manipulação, produto acabado);
- Não usar substâncias odorizantes e/ou desodorantes no controle da higiene e desinfecção, para evitar contaminação dos alimentos e/ou que os odores se misturem;
- Controle periódico de insetos, roedores e limpeza de caixa d'água (mínimo de 6 em 6 meses);

- Local exclusivo para guardar material de limpeza (D.M.L.), com tanque;
- Local exclusivo (pia) para lavar utensílios e maquinários;
- Local adequado para depósito de lixo;
- Local exclusivo para guardar produtos vencidos e para devolução;
- Áreas adjacentes limpas (vias de acesso e imediações);
- Pia e /ou lavatório exclusivo para lavar as mãos (sabão líquido e papel toalha) dentro da área de manipulação;
- Local exclusivo para guardar pertences de funcionários.

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;

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

-Maquinários e utensílios higienizados e em bom estado de conservação (utilizados na manipulação, acondicionamento e transporte dos alimentos);

-Armários apropriados para guardar maquinários e utensílios, de material inócuo e lavável;

-Local exclusivo para armazenar embalagens novas para uso;

-Lixeiras com tampas, pedais e sacos plásticos;

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

-Estrados com altura acima de 20 cm (PVC) ou prateleiras para estoque de mercadorias (respeitar uma distância mínima para higienização adequada).

PRODUTOS

-Não comercializar produtos sem registro em órgão competente de acordo com legislação;

-Exibir, quando solicitado pela fiscalização sanitária, a nota fiscal de compra dos produtos expostos à venda.

MANIPULAÇÃO

-Uniforme completo (proteção para o cabelo, jaleco, calçado fechada) de cor clara e limpo;

-Sem uso de adornos (anel, 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);

-Os funcionários devem fazer exames admissionais e periódicos;

-Treinamento adequado para que os manipuladores e funcionários tenham melhor preparo para desempenharem suas tarefas;

-Possuir dispositivo apropriado para pegar alimentos (não tocá-los diretamente com as mãos, tanto o manipulador como o consumidor).

***“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.