

Base Legal

- Lei Estadual nº 13317/99, (Código Estadual de Saúde)
- RDC 216 de 15/09/04 - ANVISA

Documentação Obrigatória

- Alvará expedido pela Prefeitura Municipal de Pouso Alegre;
- Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal.

*Para maiores informações
procure a Vigilância Sanitária
3449-4210*

*A QUALIDADE dos Produtos e
Serviços de Interesse à Saúde
depende da participação de todos*



Projeto: 151.5027-0012

Orientações para

*Restaurantes, Bares, Lanchonetes
e Produção de Alimentação
Coletiva*



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
POUSO ALEGRE**

Orientações Gerais

Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Produção de Alimentação Coletiva

Estrutura Física

- Projeto arquitetônico/Croquis aprovado pela Vigilância Sanitária, layout e memorial descritivo;
- Acesso independente, sem comunicação direta com a residência;
- Pia/lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico.
- Tanque ou pia para lavagem de utensílios e equipamentos de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente à atividade com água quente e fria;
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza com sistema de fechamento;
- Paredes revestidas com material resistente, liso, lavável, impermeável e em cores claras;
- Forro contínuo, em bom estado de conservação, revestidos com material impermeabilizante de fácil limpeza, de cores claras;
- Portas íntegras, revestidas de material lavável, com fechamento automático (molas) na área de produção e sanitários;
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, de maneira que raios solares não incidam sobre os alimentos, com fechamento das aberturas por telas;
- Depósito protegido de insetos e roedores, ventilado, com aberturas teladas;
- Estrado/Paleta de material que facilite a limpeza, a altura mínima de 20 cm e afastado das paredes no mínimo 20 cm;
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção;
- Instalações sanitárias, sem comunicação direta com área de produção, separadas por sexo, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta-toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico com acionamento não manual;
- Vestiários separados por sexo, com armários para guarda de objetos pessoais;
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;
- Luminárias com proteção contra estilhaçamento e iluminação sem área de sombra ou contraste;
- Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;

Equipamentos e Utensílios

- Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento e com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas máximas - mínimas, e data do degelo e da limpeza;
- Estufa balcão térmico, **pass-through** e outros equipamentos de conservação pelo calor devem ser mantidos em bom funcionamento e limpeza;
- Fogões, batedeiras e demais equipamentos em boas condições de funcionamento, limpeza, evitando a contaminação cruzada dos alimentos;
- Armários, estantes, balcões e mesas de manipulação de alimentos, revestidos de material liso, lavável e impermeável;
- Sistema de exaustão para fornos, fogões e fritadeiras, em boas condições de funcionamento e limpeza;
- Utensílios que entram em contato com alimentos devem ser lisos, de fácil limpeza e de material não contaminante, evitando a contaminação cruzada;
- Coletores de lixo com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos;
- Utensílios e recipientes para a guarda de alimentos, com tampa e de fácil limpeza.

Manipuladores

- Funcionários em boas condições de saúde, com uniforme de trabalho completo (avental, protetor de cabelos e sapato antiderrapante);
- Dispor e usar corretamente máscaras e luvas, conforme a atividade desenvolvida;
- Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas, sem esmalte, sem o uso de adornos (brincos, anéis, etc) e sem manipular dinheiro;
- Realizar exames de saúde periódicos e não manipular alimentos quando doente;
- As boas práticas de produção e de prestação de serviços, a análise de perigos e controle de pontos críticos, a manutenção de condições adequadas de trabalho deve ser partilhada pelo responsável legal da empresa, o responsável técnico e os funcionários;

Alimentos

- Obedecer orientações do fabricante quanto ao prazo de validade e temperatura e conservação dos ingredientes utilizados e dos produtos comercializados;
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, IMA ou SIM-PA) e reembalar dentro das normas;
- Os produtos prontos expostos em sistema de auto-serviço (buffet) devem estar de forma a evitar a contaminação pelo consumidor através do contato direto, espirro, tosse, sujidades do ambiente e sem possibilidade de contaminação cruzada;
- Evitar sobras de alimentos;
- Quando houver comercialização de refeições embaladas, transportadas ou não pela empresa produtora, deve ser observado o controle de tempo-temperatura desde a produção, a distribuição, o transporte e o consumo final.