



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

**ORIENTAÇÃO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE AÇOUGUES**  
**COM CARNES ASSADAS**

**VESTIÁRIO E SANITÁRIOS PARA USO DOS FUNCIONÁRIOS:**

- Os sanitários deverão ser separados por sexo.
- O piso e paredes deverão ser de material liso, impermeável, lavável, devendo ser livre de trincas, rachaduras, fissuras, rugosidades e de fácil acesso à limpeza.
- Os vestiários deverão possuir piso, paredes e teto em material liso, lavável e impermeável na altura de 2 metros.
- Deverão possuir chuveiros.
- Deverão possuir armários para guarda dos pertences pessoais.
- Deverão possuir lavatórios providos de sabão líquido e papel toalha.
- As portas de ambos deverão possuir sistema de fechamento automático (molas).
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.
- Vestiários e sanitários não poderão ter comunicação direta ou indireta com área de produção.
- Os funcionários uniformizados não poderão sair para área externa fazendo uso dos mesmos.

**ÁREA DE RECEBIMENTO E TRIAGEM DAS MERCADORIAS:**

- Deverá possuir área para triagem das mercadorias.
- As caixas de papelão e outros, não poderão ser colocados em câmara fria e outros equipamentos de refrigeração, devendo os alimentos ser removidos destas e transportados para caixas plásticas providas de tampa e devidamente armazenados.
- Durante o recebimento das mercadorias, deverá ser observado à origem dos produtos, sua data de fabricação e validade, registro nos órgãos competentes bem como a temperatura se mantém os padrões de qualidade.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

**ÁREA DE DEPÓSITO:**

- Os alimentos perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração.
- Alimentos como hortaliças/verduras, deverão ser removidos de caixas de papelão/madeira para outras plásticas e providas de tampa.
- Enlatados e demais devendo ser armazenados em armário fechado.

**ÁREA DE VENDA:**

- Os pisos e tetos deverão ser de material liso, lavável e impermeável e em cores claras.
- As paredes deverão ser revestidas com material liso, lavável e impermeável e em cores até a altura de 2 metros.
- Todas as aberturas para área externa (janelas) deverão possuir proteção contra a entrada de vetores (telas mosquiteiras).
- Todos os ralos deverão ser do tipo escamoteável.
- Se houver grelhas para o escoamento de água, estas deverão possuir proteção contra a entrada de vetores (telas) ou outro tipo de material que permita seu fechamento/isolamento.
- Deverá possuir lavatório para a limpeza de alimentos.
- Deverá possuir lavatórios em posição estratégica para a limpeza das mãos, devendo ser provido de sabão líquido bactericida e papel toalha.
- As bancadas e mesas deverão ser impermeáveis e de fácil acesso a limpeza, não podendo ser de madeira.
- Os utensílios que entrem em contato direto com os alimentos não poderão ser de madeira (tabua de carne dentre outros).
- Deverá respeitar e ordenar o fluxo grama de preparo e manipulação.
- Todas as lixeiras deverão possuir sistema de acionamento por pedal.
- Todas as portas deverão possuir acionamento automático (molas) e ajustadas aos batentes, devendo ser livre de frestas.
- As portas com acesso à área externa deverão possuir proteção contra a entrada de vetores na parte inferior.
- Todas as luminárias deverão possuir proteção contra queda e explosão.
- Deverá possuir conforto térmico adequado, sendo **vedado** o uso de ventiladores.
- A iluminação e ventilação natural deverão ser compatíveis com as atividades desenvolvidas.
- Todos os funcionários desta seção deverão fazer uso de uniformes completos (avental, gorro, calça comprida e sapato fechado) em cores claras, o



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

uso de máscara é facultativo, desde que os funcionários não conversem e ou falem sobre os alimentos.

- A utilização de luvas será facultativa, desde que haja a limpeza das mãos adequadamente quando da mudança da manipulação de um alimento para outro.
- Os funcionários não poderão sair uniformizados e fazendo uso de botas para área externa do estabelecimento.
- Deverá possuir armários fechados para o armazenamento dos utensílios.
- 

**ÁREA DESOSSA DE CARNES:**

- Os pisos e tetos deverão ser de material liso e em cores claras, devendo ser laváveis e resistentes.
- As paredes deverão ser revestidas com material liso, lavável, impermeável em cores claras até a altura de 2 metros.
- Deverá possuir lavatório para a higienização das mãos, devendo ser provido de sabão líquido bactericida e papel toalha.
- Deverá possuir lavatório para limpeza de alimentos.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.
- As luminárias deverão possuir proteção contra quedas e explosões.
- Deverá possuir porta com fechamento automático (molas).
- Os funcionários deverão fazer uso de uniformes completos.
- Esta seção não poderá situar-se juntamente com a seção de venda e desossa.

**ÁREA PARA MANIPULAÇÃO E TEMPERO DE CARNES:**

- Os pisos e tetos deverão ser de material liso, lavável e impermeável e em cores claras.
- As paredes deverão ser revestidas com material liso, lavável e impermeável e em cores até a altura de 2 metros.
- Todas as aberturas para área externa (janelas) deverão possuir proteção contra a entrada de vetores (telas mosquiteiras).
- Todos os ralos deverão ser do tipo escamoteável.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

- Se houver grelhas para o escoamento de água, estas deverão possuir proteção contra a entrada de vetores (telas) ou outro tipo de material que permita seu fechamento/isolamento.
- Deverá possuir lavatório para a limpeza de alimentos.
- Deverá possuir lavatórios em posição estratégica para a limpeza das mãos, devendo ser provido de sabão líquido bactericida e papel toalha.
- As bancadas e mesas deverão ser impermeáveis e de fácil acesso a limpeza, não podendo ser de madeira.
- Os utensílios que entrem em contato direto com os alimentos não poderão ser de madeira (tabua de carne dentre outros).
- Deverá respeitar e ordenar o fluxo gramado de preparo e manipulação.
- Todas as lixeiras deverão possuir sistema de acionamento por pedal.
- Todas as portas deverão possuir acionamento automático (molas) e ajustadas aos batentes, devendo ser livre de frestas.
- As portas com acesso à área externa deverão possuir proteção contra a entrada de vetores na parte inferior.
- Todas as luminárias deverão possuir proteção contra queda e explosão.
- Deverá possuir conforto térmico adequado, sendo **vedado** o uso de ventiladores.
  
- A iluminação e ventilação natural deverão ser compatíveis com as atividades desenvolvidas.
- Todos os funcionários desta seção deverão fazer uso de uniformes completos (avental, gorro, calça comprida e sapato fechado) em cores claras, o uso de máscara é facultativo, desde que os funcionários não conversem e ou falem sobre os alimentos.
- A utilização de luvas será facultativa, desde que haja a limpeza das mãos adequadamente quando da mudança da manipulação de um alimento para outro.
- Os funcionários não poderão sair uniformizados e fazendo uso de botas para área externa do estabelecimento.
- Deverá possuir armários fechados para o armazenamento dos utensílios.
- Esta seção não poderá situar-se no interior da seção de venda, desossa ou limpeza de utensílios.

**ÁREA PARA E LOCAL DE ASSAR CARNES:**

- Deverá possuir mesa de apoio, a qual não poderá ser de madeira.
- Deverá possuir um lavatório para limpeza das mãos, devendo ser provido de sabão líquido bactericida e papel toalha.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

- As máquinas utilizadas para assar carnes e frangos, não poderão permanecer em calçada, devendo situar-se no interior do estabelecimento.
- No caso de proliferar fumaça em excesso ou fuligem, as máquinas deverão ser providas de sistema de exaustão (chaminé) as quais deverão situar-se 2 metros acima da janela vizinha mais próxima.
- No caso da necessidade de se armazenar alimentos (carnes/frangos) assados para a posterior venda em caixas de isopor, estas deverão ser revestidas com material impermeável e de fácil acesso a limpeza.

**ÁREA DE LIMPEZA DOS UTENSÍLIOS:**

- Deverá possuir pisos, paredes e tetos em cores claras, devendo ser impermeáveis até a altura de 2 metros.
- Possuir lavatórios para a limpeza dos utensílios.
- Proteção contra quedas e explosões nas luminárias.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.
- Deverá possuir caixas retentoras de resíduos gordurosos.
- Armários fechados para o armazenamento dos utensílios limpos.
- Esta seção não poderá situar-se no interior da seção de venda e ou desossa.
- As buchas e escovas utilizadas para limpeza deverão ser substituídas quantas vezes forem necessárias, estas devem ser mantidas desinfetadas (1colher de água sanitária/cloro por litro de água, deixando imersa por 15 minutos) após escorrer em água corrente e utilizada novamente.

**ÁREA DE ARMAZENAMENTO DOS RESÍDUOS (LIXO):**

O depósito dos resíduos (lixo) deverá possuir piso e paredes impermeáveis e laváveis, ralos ligados à rede de esgoto para o devido escoamento das águas oriundas da limpeza e portas para seu fechamento.

- Os tambores de lixo deverão possuir tampas apropriadas.
- Este deverá situar-se em área externa, não podendo estar próximo à área de venda e ou desossa.

**ARMARIOS PARA A GUARDA DE PRODUTOS E UTENSÍLIOS DE LIMPEZA:**

- Deverá possuir armário fechado para a guarda dos produtos e utensílios (vassouras/rodos) utilizados na limpeza do local.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

- Não será permitida a fabricação de sabão tipo caseiro, todos os produtos deverão possuir registro nos órgãos competentes.

**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA A SER APRESENTADA:**

- Deverá possuir o MBPO (MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO).
- Deverá possuir o POP (PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO).
- O responsável pelo tempero das carnes deverá ser capacitado através de curso específico a ser realizado no SENAI/CAMPINAS.
- Todos os funcionários deverão possuir certificado de participação no curso de alimentos realizado pelo DEVISA.
- Deverá possuir certificado e registro referente à limpeza das caixas d'água.
- Deverá possuir certificado e registro da desinsetização do local.
- Deverá possuir registro e controle da temperatura dos equipamentos de refrigeração.
- Deverá possuir registro de manutenção dos equipamentos.
- Todos os funcionários deverão possuir certificado de saúde.
- 

**OBS: Funcionários acometidos de doenças infecto-contagiosas, com problemas de saúde ou machucados, deverão ser afastados das funções de elaboração e manipulação de alimentos.**

- **QUANDO HOVER A NECESSIDADE DE REFORMAS DA EDIFICAÇÃO, ADAPTAÇÃO, AMPLIAÇÃO OU CONSTRUÇÃO, DEVERÁ SER APRESENTAR CROQUI PARA PRÉVIA AVALIAÇÃO DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS COMPETENTES.**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**TELEFONE (19) 3834-9145**

**LEGISLAÇÕES EMBASADAS**

**RDC 216 / 04**

**Decreto Estadual 12.342/78**

**Lei Estadual 10.083/98**

**ESTAS LEGISLAÇÕES PODEM SER ACESSADAS NO SITE DA ANVISA  
(AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA)**

**[WWW.ANVISA.GOV.BR](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)**