



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

**ORIENTAÇÃO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE COZINHAS**  
**INDUSTRIAIS.**

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

- Os vestiários/sanitários deverão ser separados por sexo.
- Os vestiários/sanitários deverão possuir piso e teto em material liso, lavável, as paredes deverão ser revestidas com material impermeável, lavável e de fácil acesso a limpeza na altura de 2 metros, devendo ser livres de rachaduras, fissuras, trinca e rugosidades.
- Deverão possuir chuveiros em numero suficientes à quantidade de funcionários.
- Deverão possuir armários para guarda dos pertences pessoais.
- Deverão possuir lavatórios providos de sabão liquido e papel toalha.
- As portas de ambos deverão possuir sistema de fechamento automático (molas), os ralos deverão ser escamoteáveis.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.
- Vestiários e sanitários não poderão ter comunicação direta ou indireta com área de produção.

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

- Deverá possuir área para triagem das mercadorias, esta devendo possuir lavatório para a pré-limpeza das hortaliças e verduras.
- As caixas de papelão e caixas oriundas do CEASA e outros, não poderão ter acesso à área de produção, 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 conforme descritos pelos fabricantes.

**ÁREA DE DEPÓSITO:**

- Todos os alimentos deverão ser armazenados em armários fechados e protegidos.



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

- Todos os alimentos deverão ser armazenados por tipo de produto.
- O depósito não poderá situar-se no interior da sala de preparo.
- Os alimentos perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frias ou outros equipamentos de refrigeração.
- As portas deverão possuir sistema de fechamento automático.

**ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO:**

As paredes, pisos e tetos, deverão ser de material liso, lavável e impermeável e em cores claras com altura mínima 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 pequenos utensílios.
- 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 (colheres, tabua de carne dentre outros).
- Deverá possuir sistema de retenção de gordura em suspensão (coifas) sobre todos os utensílios destinados à fritura, cocção de alimentos.
- Deverá respeitar 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.
- Se houver passa prato, este deverá possuir sistema de fechamento, devendo permanecer fechado durante o preparo.
- 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 facultativo, desde que haja a limpeza das mãos adequadamente quando da mudança da manipulação de um alimento para outro.
- Deverá possuir armários fechados para o armazenamento dos utensílios.
- Deverá possuir técnico responsável pela elaboração dos alimentos (nutricionista)
- O técnico responsável deverá providenciar amostras dos alimentos preparados e mantê-las armazenadas por 72 horas.

**ÁREA DE PREPARO DE SALADAS:**

As paredes, pisos e tetos, deverão ser de material liso e em cores claras, devendo ser laváveis e resistentes.

- Deverá possuir lavatório para a limpeza dos alimentos, hortaliças e demais.
- As aberturas deverão ser teladas.
- As luminárias deverão possuir proteção contra quedas e explosões.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.
- Os funcionários deverão fazer uso de uniformes completos.
- Esta seção não poderá situar-se juntamente com a seção de preparo e elaboração dos alimentos.

**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 gordura.
- Armários fechados para o armazenamento dos utensílios limpos.
- Esta seção não poderá situar-se no interior da seção de preparo e elaboração dos alimentos.
- 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.



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

**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.
- Os produtos deverão possuir registro nos órgãos competentes.
- Não é permitida a fabricação de sabão tipo caseiro.
- Os utensílios de limpeza (vassouras/rodo/pano de chão) utilizados na limpeza dos sanitários, não poderão ser utilizados para a limpeza das demais áreas.

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

O depósito dos resíduos 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 sala de preparo dos alimentos.

**VEÍCULO UTILIZADO PARA A ENTREGA DOS ALIMENTOS:**

- O veículo para a entrega dos alimentos deverá ser isotérmico, as partes internas deverão impermeáveis e laváveis e em cores claras.

A área de carga, não poderá possuir comunicação com a cabine do mesmo.

- As caixas utilizadas para o transporte e entrega, deverão ser plásticas e térmicas.
- Deverá possuir termômetro para o controle da temperatura, a qual não poderá ser inferior a 74°.

**DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA A SER APRESENTADA:**

- Deverá possuir MBPO (manual de boas práticas operacionais)
- Deverá possuir o POP (procedimento operacional padronizado)
- Todos os funcionários deverão possuir certificado de participação no curso de alimentos realizado pelo DEvisa.
- O técnico responsável deverá ser capacitado e possuir registro no órgão específico (CRN).
- O técnico deverá possuir contrato de prestação de serviços entre a empresa se for o caso.
- Deverá possuir certificado e registro referente à limpeza das caixas d'água.



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

- Deverá possuir certificado e registro da desinsetização e controle de pragas urbanas 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 (PCMSO).
  - **OS: Os funcionários acometidos de doenças infecto-contagiosas, com problemas de saúde ou machucados, deverão ser afastados das funções de elaboração e manipulação de alimentos.**
- **QUANDO HOUVER A NECESSIDADE DE REFORMAS DA EDIFICAÇÃO, ADAPTAÇÃO OU CONSTRUÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADO CROQUI PARA A AVALIAÇÃO DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS COMPETENTES.**

**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**