



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

ORIENTAÇÃO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE
FRANGONETE E CARNES ASSADAS

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, os alimentos devem ser removidos destas e transportados para caixas plásticas providas de tampa e devidamente armazenados.
- Durante o recebimento das mercadorias, deverá ser observada a origem dos produtos, data de fabricação e validade, registro nos órgãos competentes bem como a temperatura se mantém os padrões de qualidade.

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 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.
- 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.



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

- 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.
- Se possuir sistema de passa prato, este deverá ser protegido por sistema fechamento (porta com tela ou outro material que não permita o acesso de vetores externos para o interior dessa área.
- Todas as lixeiras deverão possuir sistema de acionamento por pedal.
- Todas as portas deverão possuir acionamento automático (molas), 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 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 ou limpeza de utensílios.

ÁREA 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 liquido bactericida e papel toalha.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.
- As máquinas utilizadas para assar carnes e frangos, não poderão permanecer em calçada, devendo situar-se no interior do estabelecimento.



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

- No caso de proliferar fumaça em excesso ou fuligem, as máquinas deverão ser providas de sistema de exaustão (chaminé) as quais deverão situar-se a 2 metros acima da janela vizinha mais próxima.
- No caso da necessidade de se armazenar alimentos (carnes/frangos) assados para a posterior venda, estas deverão ser mantidas em caixas de isopor, as quais 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 dos utensílios deverão ser substituídas quantas vezes forem necessárias, estas devem ser mantidas desinfetadas devendo ser utilizado (1 colher de água sanitária/cloro ou hipoclorito de sódio por litro de água, deixando imersa por 15 minutos) após escorrer em água corrente e utilizada novamente.
- Os lavatórios deverão ser ligados à rede de esgoto, devendo obrigatoriamente seu encanamento de esgoto passar por caixa retentora de gordura.
- Deverá possuir local apropriado e adequado para a limpeza das máquinas de assar frangos e outras, as quais não poderão ser limpas em via pública (calçada).

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

SANITÁRIOS PARA USO DOS FUNCIONÁRIOS:



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

- Os sanitários deverão ser separados por sexo.
- Deverão possuir piso, paredes e teto em material liso, lavável e impermeável na altura de 2 metros, devendo ser livres de rachaduras, fissuras, trinca e rugosidades.
- 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), os ralos deverão ser escamoteáveis.
- As lixeiras deverão ser de acionamento por pedal.

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.
-

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.



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

- 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 APRESENTADO AO DEVERA UM CROQUI PARA PRÉVIA 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