



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

ORIENTAÇÃO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE
LANCHONETES E PIZZARIAS.

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS PARA USO DOS FUNCIONÁRIOS:

- Os sanitários deverão ser separados por sexo.
- Os vestiários deverão possuir piso, paredes e teto em material liso, lavável e impermeável na altura de 2 metros, DEVENDO SER LIVRE DE RACHADURAS, FISSURAS, TRINCAS E RUGSIDADES.
- 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), 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 outros, não poderão ter acesso à área de produção, devendo os alimentos serem 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.
- Todos os alimentos deverão ser armazenados por tipo de produto.



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

- 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.

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 e ordenar o fluxo gramal de preparo e manipulação.
- Todas as lixeiras deverão possuir sistema de acionamento por pedal.
- Todas as portas deverão possuir acionamento automático (molas) e ajustado 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 (aventil, 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.



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

- A utilização de luvas será facultativa, 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.

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.

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 será permitida a fabricação de sabão tipo caseiro **TODOS DEVERÃO POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES.**

SEÇÃO DE VENDA COM CONSUMAÇÃO:

- O local onde há o preparo de sucos naturais deverá ser provido de um lavatório para a limpeza dos alimentos (frutas).
- Um lavatório para a limpeza dos utensílios.
- Um lavatório exclusivo para a higienização das mãos, sendo provido de sabão liquido bactericida e papel toalha.
- Luminárias com proteção contra quedas e explosões.



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

- As paredes, piso e teto deverão ser de material liso, lavável e impermeável, devendo as paredes possuir barra impermeável até a altura de 2mtros.
- Deverá possuir sanitários separados por sexo para uso dos clientes, os quais deverão ser providos de sabão liquido papel toalha e lixeiras com pedal.

SANITÁRIOS DE USO DOS CLIENTES:

- Os sanitários deverão ser separados por sexo.
- As portas deverão possuir sistema de acionamento automático (molas), os ralos deverão ser escamoteáveis.
- As paredes deverão ser de material liso, lavável e impermeável, devendo ser livre de rachaduras, fissuras, trincas, não sendo autorizado o uso de grafiato ou outra forma que não permita sua fácil limpeza.
- Os lavatórios deverão ser providos de sabão liquido e papel toalha.
- As lixeiras deverão possuir sistema de acionamento por pedal.
- Os sanitários não poderão ter comunicação direta com a sala de consumação.

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.

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.
- Deverá possuir certificado e registro referente à limpeza das caixas d'água.
- Deverá possuir certificado e registro da desinsetização do local.



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

- 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.
 - **OS: Os funcionários acometidos de doenças infecto-contagiosas, com problemas de saúde e ou machucados, deverão ser afastados das funções de elaboração e manipulação de alimentos.**
- QUANDO HOVER A NECESSIDADE DE REFORMAS DA EDIFICAÇÃO, ADAPATAÇÃO OU CONTRUÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADO 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