

CURSO BÁSICO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

JOSÉ ONÉRIO DA SILVA
Prefeito Municipal de Indaiatuba

Dr. RONEY BARBOZA PAGOTTO
Secretário Municipal de Saúde

SIRLENE ROSA GOMES
Diretora do Departamento de Vigilância Sanitária

Dr. Ricardo Jose Gonçalves Silva
Coordenador de Fiscalização

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Av. Fábio Roberto Barnabé, 2800 – Jd. Esplanada II
Indaiatuba – SP
Telefone: (19) 3834-9145
E-mail: sesau.devisa01@indaiatuba.sp.gov.br

APRESENTAÇÃO

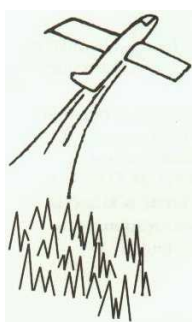
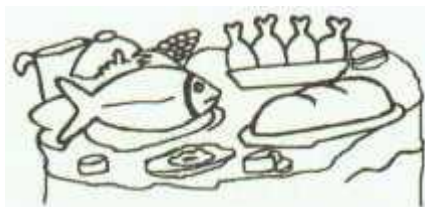
Este manual é dedicado a todos que trabalham, dirigem ou são proprietários de estabelecimentos que exercem atividades de manipulação, elaboração e comércio de alimentos.

Constitui-se em mais um importante instrumento da nova filosofia da Vigilância Sanitária, direcionada para orientação e educação na prevenção de agravos e proteção da saúde do consumidor.

Orientações para estabelecimentos comerciais de alimentos

CUIDADO! ALIMENTO CONTAMINADO É FONTE DE DOENÇAS

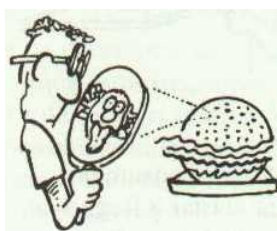
A contaminação de um alimento significa a presença de qualquer elemento estranho à sua natureza e composição, e que pode causar danos a quem o consumir.



EXISTEM VÁRIOS TIPOS DE CONTAMINAÇÃO:

- **QUÍMICA:** quando compostos químicos estranhos ao alimento estão presentes no mesmo.
Exemplos:
 - agrotóxicos: usados na lavoura para exterminar pragas;
 - inseticidas e raticidas: usados para eliminar moscas, baratas, ratos;
 - substâncias despejadas pelas indústrias nos rios, lagos e mar.

- **FÍSICA:** quando corpos estranhos ao alimento estão presentes no mesmo.
Exemplos:
 - pedaços de metal e madeira, pregos, giletes.



- **MICROBIOLÓGICA:** quando micróbios estranhos ao alimento estão presentes no mesmo.
Este é o principal tipo de contaminação e acontece quando os cuidados de higiene e conservação não são observados.

ALIMENTO CONTAMINADO TEM DESTINO CERTO QUE É O LIXO !

OS MICRÓBIOS SÃO INVISÍVEIS !!! SÃO ENCONTRADOS NA TERRA, NO AR E NA ÁGUA !

Os micróbios são responsáveis pela ocorrência de um número muito grande de doenças, quando alimentos contaminados são consumidos. As doenças causadas pelos micróbios e veiculadas pelos alimentos se manifestam com enjôos, vômitos, diarreia, dores no corpo, dor de cabeça e mal estar geral.



Em casos mais graves podem causar febre, dificuldades para respirar, convulsões, podendo levar o doente à morte.

A gravidade da doença na maioria dos casos depende da sensibilidade da pessoa, do tipo e quantidade de bactérias existentes no alimento contaminado e da quantidade de alimento consumido.

Muitos micróbios alteram o cheiro, a cor, o sabor, a consistência do alimento. Eles não são responsáveis pela doença e sim pela perda do produto.

MAS A MAIORIA DOS MICRÓBIOS QUE CAUSAM DOENÇAS NÃO ALTERAM O ALIMENTO !

Aí reside o perigo. Come-se um alimento com aspecto bom, sem saber que está contaminado.



A FREGUESIA DESAPARECE !!!



Basta uma pessoa ficar doente por haver consumido alimentos num estabelecimento para afastar a freguesia. O prejuízo à saúde e o prejuízo econômico podem ser evitados, sem grandes investimentos, seguindo as recomendações básicas de higiene e os cuidados com o preparo e conservação dos alimentos e com sua exposição para venda.

HIGIENE DE INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

As bactérias se multiplicam em resíduos que permanecem nos utensílios, equipamentos e no ambiente de trabalho, contaminando os alimentos ali produzidos. Portanto, higiene é fundamental. A higiene começa na organização. Reserve um lugar para cada coisa e evite manter nas áreas de preparo ou de estoque de alimentos.

PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

1-Todo procedimento de higienização deve ser descrito. O documento deve conter o método, a frequência, o responsável pelo procedimento, o local, os produtos utilizados.

2-Higienize equipamentos e utensílios antes e após o uso.

3-Não coloque equipamentos e utensílios higienizados diretamente sobre o piso.

4-Higienize equipamentos e utensílios seguindo o seguinte processo:

- . Retire os resíduos sólidos;
- . Lave com água e detergente;
- . Enxágüe;
- . Desinfete;
- . Deixe secar naturalmente ou utilize pano descartável.

A desinfecção poderá ser feita com água quente a, no mínimo, 80° C ou pelo uso de desinfetantes apropriados.

OUTROS MÉTODOS PARA HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS

Os utensílios e equipamentos devem ser lavados com água e detergente para retirar toda sujeira.

Depois de limpos devem ser desinfetados. A desinfecção pode ser feita através de um dos métodos abaixo:

1º) Com água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5% de cloro livre):

- use 1 (uma) colher de sopa de água sanitária para 1 (um) litro de água;

- mergulhe os utensílios nessa solução por 10 (dez) minutos.

2º) Com água fervente: mergulhe os utensílios depois de limpos em água fervente por 5 (cinco) minutos.

3º) Com máquina de lavar louça: deve atingir temperatura constante de 90°C.

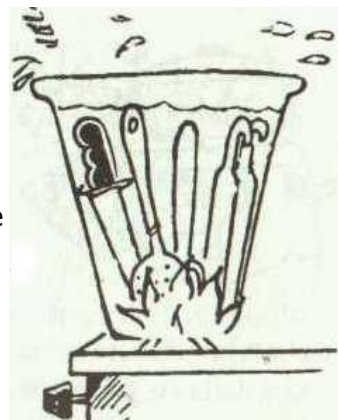
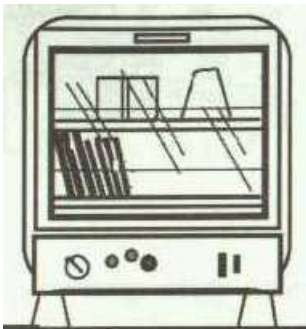


TABELA CONTENDO FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

Tipo	Frequência						De acordo com a necessidade ou com regulamentação específica
	Diário	Diário ou de acordo com o uso	Semanal	Quinzenal	Mensal	Semestral	
Pisos, ralos, áreas de produção e lavagem, lavatórios, sanitários, mobiliário, recipiente de lixo	X						
Equipamentos, utensílios, superfícies de manipulação, saboneteiras		X					
Paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeira, câmaras			X				
Estoque, estrados, congeladores				X			
Luminárias, interruptores, tomadas elétricas, telas					X		
Reservatório de água						X	
Tetos, forros, caixas de gordura, filtro de ar condicionado, tubos de ar							X

OBSERVAÇÕES:



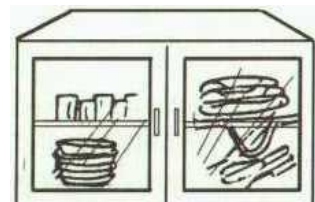
Outros métodos de desinfecção podem ser usados, desde que, se tenha garantia da sua eficiência e eficácia.

Os produtos químicos podem ser usados, mas é preciso observar:

- se têm registro no Ministério da Saúde (MS);
- se podem ser usados em equipamentos e utensílios que entrem em contato direto com o alimento
- se está expresso na rotulagem o modo de uso.

DEPOIS DE LIMPOS E DESINFETADOS, OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DEVEM SER GUARDADOS PROTEGIDOS DE POEIRA, INSETOS E RATOS.

Os panos utilizados devem ser claros e limpos.
Os panos e objetos de auxílio na lavagem devem ser desinfetados com água quente da mesma forma que os utensílios.



AS ORIENTAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO PODEM SER OBTIDAS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.

MANIPULADOR



O manipulador é um elemento chave na produção do alimento. Ele pode ser motivo da contaminação, através de mãos sujas ou contaminadas, tosse, espirro e conversa sobre os alimentos, ou por outras falhas na manipulação.

Lembre-se que os micróbios são invisíveis.

NÃO SÃO PRÁTICAS RECOMENDÁVEIS:

- deixar roupas e sapatos espalhados na área de produção;
- fumar no local de preparo dos alimentos;
- usar jóia, pulseiras, relógios, grampos de cabelo e cabelo soltos;
- unhas pintadas e compridas;
- falar, cantar, tossir sobre alimentos, colocar as mãos no nariz, boca e cabelos;
- experimentar a comida com colher e recolocá-la na panela;
- enxugar as mãos no avental;
- lidar com dinheiro e em seguida com o alimento;
- fazer serviço de limpeza e manipular os alimentos ao mesmo tempo;
- trabalhar doente, com ferimentos nas mãos e antebraços.



O FUNCIONÁRIO DEVE RIGOROSAMENTE:



- lavar as mãos e antebraços:
 - antes de iniciar ou reiniciar o trabalho;
 - após o uso do banheiro;
 - antes e após trabalhar com alimentos crus;
- tomar banho diário, de preferência no serviço, antes de iniciar suas tarefas;
- fazer uso de uniforme limpo, de cor clara;
- fazer rede ou gorro para os cabelos;

- usar sapato fechado.

O HOMEM É UM IMPORTANTE AGENTE DE CONTAMINAÇÃO, POIS EM MÉDIA, POSSUI O SEGUINTE NÚMERO DE BACTÉRIAS:

INTESTINO – até 10 milhões de bactérias por grama

SALIVA – 750 milhões de bactérias por ml

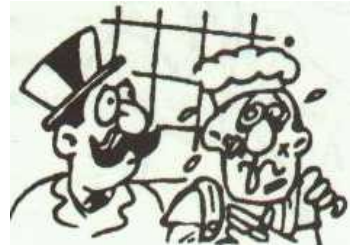
AXILAS – 2,5 milhões de bactérias por cm²

COURO CABELUDO – 1,5 milhões de bactérias por cm²

MÃOS – até 62.500 bactérias por poro

O PATRÃO DEVE GARANTIR:

- que o manipulador com diarreia, febre, resfriado, infecção nos olhos, doenças de pele, ferimentos nas mãos seja afastado para outra atividade, sem prejuízos de qualquer natureza;
- instalações adequadas para que possam guardar roupas e pertences;
- sanitários e chuveiros em condições adequadas de funcionamento e limpeza;
- pias com água e sabão;
- uniformes adequados e completos em número suficiente para troca diária.



Produtos de Limpeza e produtos tóxicos devem ser armazenados em local separado.

ARMAZENAMENTO PERECÍVEIS A TEMPERATURA RECOMENDADA

- Alimentos perecíveis em geral: entre 6 e 10°C
- Presuntos, leite e seus derivados: até 10°C
- Peixes e carnes: ente 0° a 3°C
- Congelados: -18°C
- Pratos prontos conservados a quente: 65°C



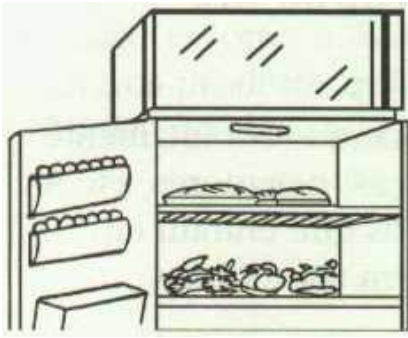
AS TABELAS A SEGUIR APRESENTAM AS TEMPERATURAS E PRAZOS DE CONSERVAÇÃO SEGUNDO O TIPO DE ALIMENTO:

TABELA A: REFRIGERAÇÃO

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
FRUTAS E HORTALIÇAS	ATÉ 10°C	POR 72H
FRIOS E LATICÍNIOS MANIPULADOS	ATÉ 8°C ATÉ 6°C ATÉ 4°C	POR 24H OU POR 48H OU POR 72H
CARNES, AVES E SEUS PRODUTOS MANIPULADOS CRUS	ATÉ 4°C	POR 72H
PESCADO CRU	ATÉ 2°C	POR 24H
ALIMENTOS COZIDOS	ATÉ 4°C	POR 72H
PESCADO COZIDO	ATÉ 4°C	POR 24H
SOBREMESAS	ATÉ 8°C ATÉ 6°C ATÉ 4°C	POR 24H OU POR 48H OU POR 72H

TABELA B: CONGELAMENTO

TEMPERATURA	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5°C a -10°C	20 dias
-10°C a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias



Os freezers e refrigeradores não devem permanecer superlotados, pois isso dificulta a circulação do ar frio.

É recomendável haver dois refrigeradores: um para produtos crus e outros para pratos já cozidos. Se isso não for possível coloque os alimentos da seguinte forma:

- alimentos cozidos na parte superior, e
- alimentos crus na parte inferior.

NUNCA DESLIGUE O FREEZER E REFRIGERADOR DURANTE A NOITE, ESSA ECONOMIA SAI CARA !!!

Verifique sempre se estão funcionando corretamente.

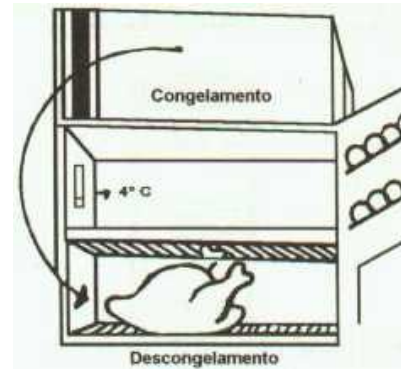
Todos os alimentos devem ser armazenados de forma que a rotulagem esteja visível, observando o prazo de validade.

Os alimentos devem ser estocados separadamente, em embalagens fechadas e limpas para evitar contaminação cruzada.

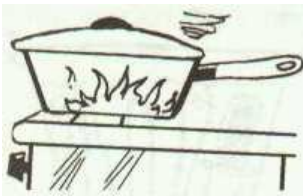
LEMBRE-SE: O PRIMEIRO QUE ENTRA É O PRIMEIRO QUE SAI.

DESCONGELAMENTO

O descongelamento correto deve ser feito sob refrigeração a temperatura entre 3 a 4°C. Lavar bem os equipamentos, utensílios e pias utilizados antes e após o descongelamento, ele pode ser o foco de contaminação. **Os alimentos descongelados não podem ser congelados novamente.**



COZIMENTO



A maioria dos micróbios **MORREM** durante o cozimento. Por isso, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas que garantam o cozimento completo no seu interior. (74°C no interior da peça).

MANIPULAÇÃO

EVITE MANIPULAÇÃO E PREPARE O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL OS ALIMENTOS ! DESSA FORMA VOCÊ ESTARÁ DIMINUINDO O PERIGO DE CONTAMINAÇÃO.



- Manipule os alimentos somente quando absolutamente necessário. Use sempre garfos, pinças, pegadores, etc. As partes dos equipamentos e utensílios que entrarem em contato com os alimentos não devem ser tocadas.

- Os alimentos crus podem trazer micróbios. As verduras, legumes e frutas devem ser lavados e desinfetados em local ou horário diferente do preparo dos demais alimentos.
- Os alimentos crus de origem animal também devem ter seu local ou horário determinado, para evitar a contaminação cruzada.



- Os utensílios (tábuas de cortar, facas, garfos, vasilhas, máquinas de moer) devem ser lavados e desinfetados sempre que usados com alimentos crus.

- O pré-preparo e o preparo de pratos prontos para o consumo deve-se iniciar no máximo com 12 horas de antecedência.
- Os alimentos durante a manipulação podem permanecer fora de refrigeração no máximo 90 minutos.
- Os pratos prontos e produtos de confeitaria podem permanecer sob refrigeração no máximo por três dias, desde que acondicionados em recipientes rasos (10cm) para facilitar o resfriamento e protegidos com filme plástico ou tampa.

DISTRIBUIÇÃO

As saladas e produtos conservados a frio devem permanecer em balcões sob a temperatura de até 10°C. Os balcões térmicos, devem ser abastecidos com água tratada e trocada diariamente e devem garantir que a temperatura no interior do alimento seja de 65°. Os produtos conservados a quente sob a temperatura mínima de 65°C, devem ser consumidos no máximo 12 horas.



CUIDADOS NAS OPERAÇÕES DE RECEBIMENTO



No ato do recebimento dos alimentos devem ser conferidos:

- a procedência;
- cor, sabor, aroma e consistência;
- embalagem;
- transporte.

TODOS OS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS DEVEM CONTER NA ROTULAGEM:

- nº de registro no Ministério da Agricultura (M.A. ou SIF) para produtos de origem animal;
- nº de registro no Ministério da Saúde (M.S.) para produtos de origem vegetal ou mista;
- nome do produto e marca,
- nome e endereço do fabricante;
- modo de conservação;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- ingredientes.



NÃO DEVEM SER ACEITOS:

- embalagens sem rótulo e prazo de validade ou com prazo de validade vencido;
 - embalagens furadas, rasgadas, empoeiradas;
 - latas amassadas, estufadas, enferrujadas;
 - alimentos com odor, sabor e consistência alterados;
 - alimentos transportados e veículos com condições inadequadas de temperatura, higiene e manutenção.
-

CUIDADOS NA COMPRA DE ALIMENTOS

Para obtermos um melhor aproveitamento dos produtos, devemos observar alguns procedimentos:

- ✓ Observar a **Data de Fabricação** e o **Prazo de Validade**;
- ✓ Comprar antes os produtos mais resistentes (enlatados, batata, cebola, etc...) e que podem ficar no fundo do carrinho, sem amassar ou esmagar. Depois, devem ser colocados os alimentos refrigerados, os frutos e, por último, as verduras na parte superior do carrinho, porque são mais leves e resistentes.



1 - ALIMENTOS ENLATADOS - o principal sinal visível de deterioração é o estufamento da embalagem. Portanto, não compre "**latas estufadas, amassadas, enferrujadas, com rótulos manchados ou molhados**" (os enlatados deteriorados são alimentos que mais oferecem perigo).



2 - ALIMENTOS EM VIDRO - irregularidades no produto podem ser observadas quando houver **formação de gases, estufamento de tampa, turvação** do xarope ou da salmoura, **depósito branco** no alimento ou no fundo da embalagem, **objeto estranho ou sujeira** nas bebidas engarrafadas.



3 - ALIMENTOS EM PACOTES - não devem ser comprados se as embalagens apresentarem-se **estufadas, com furos, vazamentos, sulcos**, partes **amassadas** ou **violadas**. Quando o pacote for transparente, observar se os grãos não estão **carunchados**, se não há presença de **mofo** em massas refrigeradas, pães de forma e outros.



4 - ALIMENTOS "IN NATURA" - não comprar FRUTAS **batidas, com manchas** ou **partes moles**; VERDURAS **amareladas, com manchas, sujas** e **com marcas de insetos**; LEGUMES **esponjosos, machucados**, ou **enrugados, com manchas escuras, partes podres** ou **emboloradas**.



5 - CARNES, AVES E PEIXES - a grande preocupação deve ser a "**procedência dos alimentos**" - compre sempre alimentos frescos, com aparência, cor e odor característicos, sob refrigeração e de fontes seguras, devidamente inspecionados em sua origem e com o nº do "**SIF**". Não compre carnes vendidas por marreteiros, muito comum ainda em alguns bairros; não compre derivados (linguiça, salsicha, frios, etc.) **vendidos a granel** ou embalados **sem o necessário rótulo, etiqueta** ou **selo** que garanta sua procedência e validade.

Carnes - as carnes devem estar firmes e com cheiro próprio. A carne bovina tem cor "**vermelho vivo**" e a suína "**vermelho polido**". Não consumir carnes **amolecidas** e **pegajosas**, com **cor escura, cor esverdeada** ou **odor forte**.



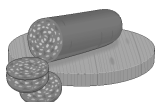
Aves - as carnes de aves devem ter consistência firme, cor amarelada, brilhante e cheiro próprio e deve também estar bem aderida aos ossos. Não preparar aves com **cheiro forte** ou **cor alterada**.



Peixes - os peixes devem ter escamas bem aderidas, olhos salientes e brilhantes, guelras de cor vermelha e cheiro característico. Não preparar peixes que **soltam escamas** facilmente, com **carne amolecida** e **guelras escuras**.



Ovos - os ovos devem estar sem rachaduras, com cheiro próprio e claras bem consistentes. Não preparar ovos com **rachaduras, claras amolecidas** e com **cheiro forte**.



6 - EMBUTIDOS (salsichas, mortadelas e linguiças) - devem ter consistência firme e estar bem aderidas a embalagem. Não preparar

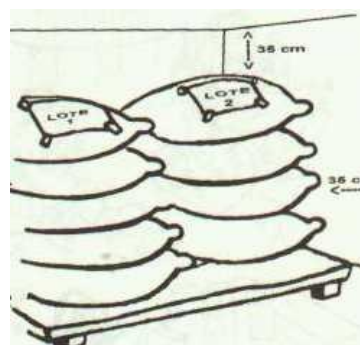
embutidos com **cor alterada, com líquido ou ar** dentro da embalagem ou que estejam **pegajosos**.

ARMAZENAMENTO - NÃO PERECÍVEIS

A área de armazenamento deve ser arejada, iluminada, livre de goteiras e vazamentos pois os micróbios crescem em ambientes úmidos.

Devem ser evitados ambientes quentes. Os produtos conservados à temperatura ambiente devem permanecer longe do forno ou fogão.

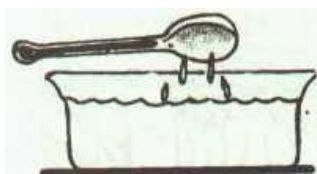
A temperatura máxima aceitável é 25°C. Os alimentos devem estar empilhados sobre estrados e distantes 35 cm da parede ou teto.



ESSA PRÁTICA PERMITE MELHOR CIRCULAÇÃO DO AR E FACILITA A LIMPEZA

DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS

Limpeza e desinfecção de hortaliças, legumes e frutas: escolher uma a uma, retirando as estragadas, lavar a jato de água corrente, uma a uma, removendo com as mãos a sujeira;



- numa vasilha colocar 1 (uma) colher de sopa de água sanitária (hipoclorito de sódio entre 2 a 2,5% de cloro ativo) em 1 litro de água e misturar;
- colocar de molho o alimento, cuidando para que fique totalmente imerso;
- aguardar 20 a 30 minutos;
- enxaguar em água corrente tratada;
- deixar escorrer a água.

Outros produtos químicos podem ser utilizados desde que registrados no Ministério da Saúde e usados conforme expresso na rotulagem.

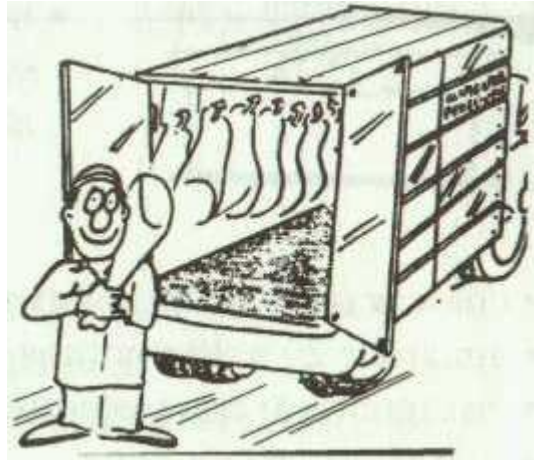
TRANSPORTE

Para serem transportados os alimentos devem estar devidamente acondicionados e protegidos; os veículos devem estar limpos e bem conservados.

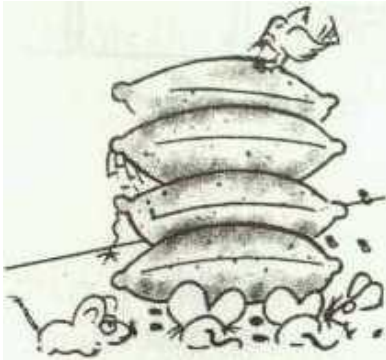
Não é permitido transportar pessoas, animais, produtos tóxicos e de limpeza junto com alimentos.

Os produtos perecíveis devem ser transportados em veículos com carrocerias fechadas e as temperaturas devem ser as seguintes:

- refrigeração..... entre 0° a 10°C
- congelamento.... -15°C
- a quente.....65°C



PREVENÇÃO E CONTROLE DAS PRAGAS

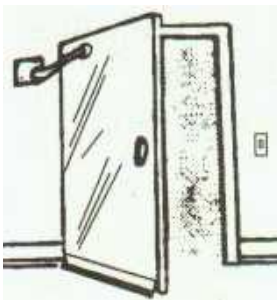
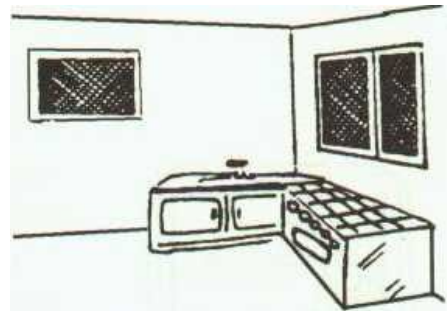


Os ratos, baratas, moscas e pássaros transmitem doenças ao homem, além de causar grandes prejuízos danificando as embalagens e provocando a inutilização de grande quantidade de alimentos.

Por isso, é importante que medidas sejam tomadas para impedir que entrem no estabelecimento.

Para prevenção é preciso colocar tela milimétrica em todas as aberturas e vãos, inclusive saída de tubulações, nas áreas de manipulação e armazenamento.

Os ralos sifonados e grelhas devem ser protegidos e permanecerem tampados durante a noite.



As portas devem ser providas de mola, para que permaneçam sempre fechadas e na parte inferior devem ter protetor contra entrada de insetos e ratos.

A melhor forma de prevenir infestação de pragas é manter todas as áreas limpas e livres de entulhos, resíduos de alimentos e sujidades em geral.

DESIINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

A desinsetização e desratização do local só pode ser feita por empresa que tenha alvará de funcionamento da Vigilância Sanitária.

Para aplicar o inseticida, os alimentos devem ser retirados do local. Os equipamentos e utensílios devem ficar protegidos e após a aplicação devem ser lavados.

Os raticidas não podem ficar espalhados pelos cantos. Existem caixas fechadas, próprias para colocar o raticida, com orifício para entrada e saída do rato.



A empresa aplicadora do inseticida e raticida deve fornecer um certificado assinado pelo responsável técnico mencionando o nome e a composição do produto ou associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área, as instruções para a prevenção ou para o caso de ocorrência de acidente e o prazo de validade da aplicação.

LIXO

MANTENHA o lixo em recipiente limpo, revestido de saco plástico e sempre TAMPADO para evitar moscas, baratas e ratos.

PROTEJA o lixo do sol, chuva e do acesso de ANIMAIS e PESSOAS.

RETIRE o lixo toda vez que achar necessário. **Não** deixe o lixo **permanecer** à noite no seu estabelecimento, para evitar presença de ratos e baratas.



NUNCA MISTURE LIXO DO BANHEIRO AOS DEMAIS LIXOS.

A UTILIZAÇÃO DE SISTEMA ALTERNATIVO DE DESTINO DE LIXO DEVE SER COMUNICADA À AUTORIDADE SANITÁRIA

SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS

Mantenha os sanitários sempre limpos e desinfetados com água sanitária.

MEDIDAS E CUIDADOS GERAIS

Para qualquer atividade, é preciso solicitar junto à Vigilância Sanitária o Alvará de funcionamento.

Os empregados e os proprietários devem procurar o Centro de Saúde para solicitar a Carteira de Saúde. Ela é fornecida gratuitamente e é renovada anualmente.

O estabelecimento deve ser mantido sempre limpo.

Não é permitido jogar na rua as águas de lavagem de louça ou de ambiente.

As paredes, pisos de todas as dependências devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável e de cor clara.

Os equipamentos (fogões, exaustores, freezers, refrigeradores) e utensílios devem ser em número suficiente e devem estar funcionando adequadamente.

NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE ANIMAIS DOMÉSTICOS.

NÃO É PERMITIDO VARRER A SECO.

NÃO É PERMITIDO REUTILIZAR RESTOS DE ALIMENTOS.

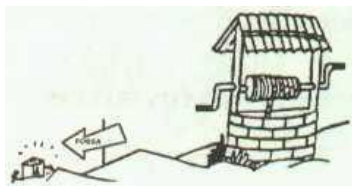
* Alguns dos requisitos básicos da RDC 216.

- Resolução completa na internet

www.anvisa.gov.br

	SIM	NÃO	N/A
O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades, através de meios eficazes			
Pisos, paredes e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos conservados livres de rachaduras, trincas, bolores e descascamentos			
As portas e janelas devem ser ajustadas aos batentes, as portas da área de armazenamento e preparação devem possuir molas e as aberturas externas telas milimétricas			
As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexão com a rede de esgoto. Os ralos devem ser escamoteáveis e as grelhas possuírem telas			
O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios devem ser compatíveis, com o volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias			
Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados			
As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como perecível devem ser expostos a temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário.			
No recebimento de alimentos devem ser observados a procedência; cor, sabor, aroma e consistência; embalagem; transporte dos mesmos			
Quando as matérias-primas e ingredientes não forem utilizados sem sua totalidade devem ser devidamente acondicionados			
A iluminação da área de preparação deve proporcionar boa visualização e as luminárias devem possuir proteção contra queda e explosões			
A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores			
As instalações sanitárias e os vestiários não devem ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas devem ser dotadas de molas			
As instalações sanitárias e os vestiários devem possuir lavatórios dotados de sabão líquido, toalhas de papel e os coletores de lixo tampa acionadas por pedal			
Devem existir lavatórios exclusivos para lavagem de mãos na área de manipulação, em posição estratégica dotados de sabão líquido e toalha de papel			
Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, sabores e odores			
Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser mantidos em adequado estado de conservação (vedado os de madeira)			
Os equipamentos para proteção e conservação em refrigeração devem dispor de termômetros para controle adequado da temperatura (anotar em planilhas)			
Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de boas Práticas Operacionais (MBPO) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)			
O responsável pela manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado			
O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação			
Os manipuladores deverão possuir carteiras de saúde e o controle de saúde dos mesmos devidamente registrados			
Os manipuladores deverão utilizar vestuários completos limpos, de cor clara, rede ou gorro para cabelos e sapatos fechados			
Devem ser observados hábitos higiênicos e asseio pessoal dos manipuladores			
Devem ser adotadas medidas eficazes relacionadas ao controle integrado de vetores e pragas urbanas			
A higienização dos reservatórios é obrigatória, devendo ser executada na instalação, semestralmente e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água			

RECOMENDAÇÕES BÁSICAS, USE SEMPRE ÁGUA TRATADA.



As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista fonte de contaminação próxima (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção periódica.

Após a desinfecção da água deve ser realizada análise bacteriológica em laboratório de confiança.

A UTILIZAÇÃO DO SISTEMA ALTERNATIVO DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DEVE SER COMUNICADA À AUTORIDADE SANITÁRIA

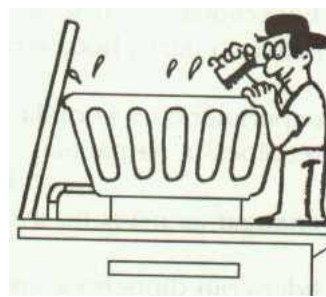
RESERVATÓRIO

A existência de reservatório é obrigatória, por lei.

O reservatório de água deve permanecer sempre tampado.

O reservatório deve ser desinfetado:

- quando for instalado;
- a cada 6 (seis) meses;
- na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes).



Verifique se o reservatório está com rachaduras. Isso possibilita infiltrações de água contaminada, principalmente em reservatórios semi-enterrados ou subterrâneos.

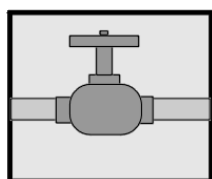
As dúvidas devem ser esclarecidas na Vigilância Sanitária:

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA DE INDAIATUBA / SP
Fone (19) 3834-9013 / 3834-9168

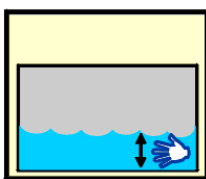


DESINFETANDO CAIXAS D'ÁGUA

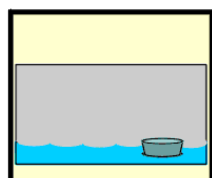
MATERIAIS



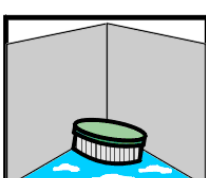
1) Feche o registro de entrada da casa para que não entre água na caixa durante a limpeza. Guarde um pouco de água em baldes ou vasilhas para ser utilizada na casa durante a limpeza.



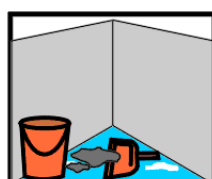
2) Deixe água no interior da caixa, na altura de um palmo.



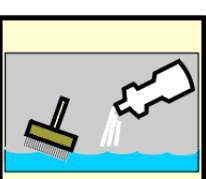
3) Você vai utilizar a água que ficou no fundo durante a lavagem, tampando a saída da caixa com um tampão ou um pano



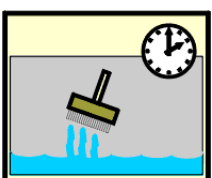
4) Com a escova de cerdas vegetais ou plásticas, esfregue o fundo da caixa. **Não use sabão, detergente ou escovas de cerdas de aço.**



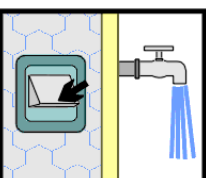
5) Retire a água e os detritos que ficaram no fundo com a pá de plástico, o balde e panos limpos. Evite que fiapos se depositem nas paredes da caixa.



6) Mantenha a saída fechada. Ponha as luvas de borracha. Deixe entrar novamente água na caixa até a altura de um palmo. Agora adicione dois litros de água sanitária e deixe por duas horas. Com a broxa e um balde, molhe as paredes internas completamente.



7) A cada 30 minutos você deve conferir se as paredes secaram. Se estiverem secas, molhe-as novamente com a mistura até que se completem duas horas. Mantenha a caixa fechada durante este período.



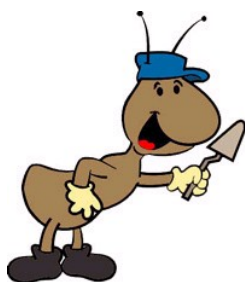
8) Após o período de duas horas, mantenha o registro fechado e abra a saída da caixa, deixando escoar a mistura. Abra todas as torneiras da casa e acione a válvula de descarga para que se desinfetem também a tubulação da casa. Encha completamente a caixa e escoe a água novamente, para enxaguá-la bem.

Após estes procedimentos, a caixa d'água já poderá ser novamente utilizada.

DICAS

Algumas dessas dicas podem facilitar o trabalho e melhorar o resultado final. Observe!!

- 1) A solução de água e água sanitária pode ser utilizada na limpeza de quintais, banheiros e outros pisos
- 2) Após a limpeza, a caixa deve estar sempre bem fechada para que não entrem animais e sujeira.
- 3) Marque na caixa a data da limpeza. A limpeza deverá ser efetuada novamente em um prazo entre seis meses e um ano, no máximo.



ELABORAÇÃO

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

www.cvs.saude.sp.gov.br

FONTE CAPA

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

www.anvisa.gov.br

ADAPTAÇÃO

MARCOS PAULO LUQUES

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE INDAIATUBA

www.indaiatuba.sp.gov.br