

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

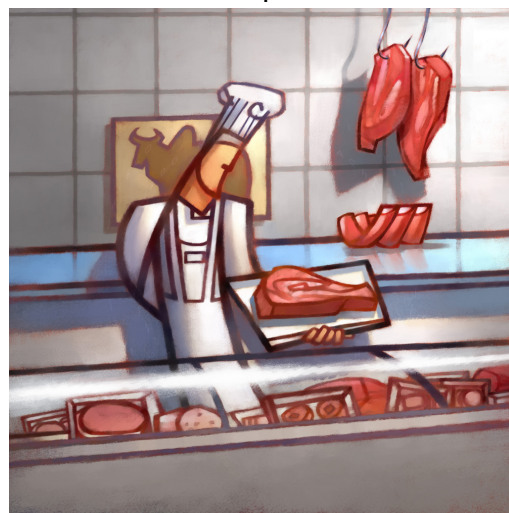
ALIMENTOS:

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Durante a inspeção são verificadas as condições gerais do estabelecimento, o estado dos equipamentos, a higiene dos manipuladores, a procedência e a qualidade dos alimentos, bem como a situação em que se encontram os veículos de transporte de alimentos e o fim a que se destinam.

1. ESTABELECIMENTO:

- ✓ Se existe alvará de saúde atualizado;
- ✓ Se o local está abastecido com água potável fornecida por rede pública;
- ✓ Se o responsável mantém a limpeza geral do estabelecimento;
- ✓ Se não existem objetos sem utilidade e animais domésticos no local;
- ✓ Se as portas e janelas estão bem ajustadas aos seus batentes, as janelas teladas e com vidros, em número suficiente, assegurando boa iluminação e ventilação, favorecendo a eliminação de resíduos em suspensão;
- ✓ Se estão instalados dispositivos que impeçam a entrada de insetos e roedores;
- ✓ Se as paredes e os pisos são revestidos de material liso, resistente e impermeável, mantidos em bom estado, estes com declive para facilitar o escoamento das águas, e providos de ralos sifonados;
- ✓ Se os forros são de cor clara, lavável, impermeável e mantidos em bom estado;
- ✓ Se a lavatório na área de manipulação de alimentos, preferencialmente com sabão líquido, toalhas descartáveis e escovas para a limpeza de mãos e unhas;
- ✓ Se as águas servidas são adequadamente destinadas, com tratamento prévio, se necessário;
- ✓ Se o estabelecimento dispõe de recipientes de lixo com tampa;
- ✓ Se os depósitos dispõem de estrados construídos de forma que não se prestem como esconderijos de insetos e roedores;



- ✓ Se dispõe de instalações sanitárias completas, em quantidade proporcional ao número de usuário dos estabelecimentos, bem conservadas e limpas, independentes para cada sexo, e com ventilação;
- ✓ Se as instalações sanitárias são mantidas em boas condições, dispondo de sabão líquido, escova para limpeza das unhas, toalhas descartáveis.
- ✓ Se a vestiário completo de acordo com o número de funcionários;

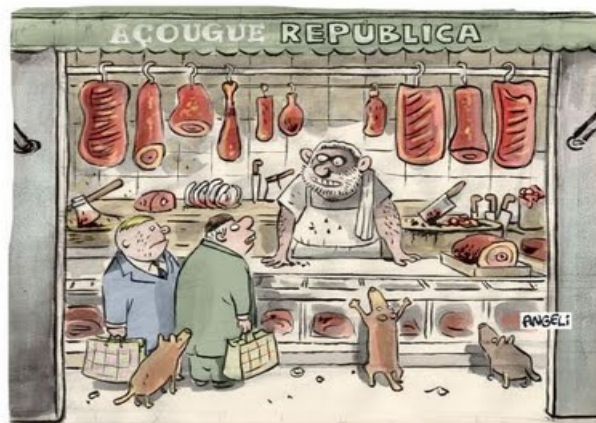
2. OS EQUIPAMENTOS:

- ✓ Os equipamentos devem ser mantidos limpos e estar em bom estado de conservação e funcionamento;
 - ✓ As mesas e balcões devem ter suas superfícies impermeabilizadas, lisas, bem conservadas e limpas;
 - ✓ Somente devem ser usados utensílios de material não contaminante, de fácil higienização, e bem conservados;
 - ✓ Deve ser suprimido o uso de equipamentos e utensílios defeituosos e/ou de madeira;
 - ✓ As câmaras frigoríficas, congeladores ou equipamentos de frio devem dispor de capacidade adequada ao volume de alimentos que necessitem baixa temperatura para sua proteção e conservação;
 - ✓ Os equipamentos de exposição/manutenção de alimentos refrigerados devem manter a temperatura abaixo de 7° C, os congelados abaixo de – 18° C e dispor de termômetro para controle da temperatura;
 - ✓ As estufas, balcões térmicos ou outros equipamentos de manutenção de temperaturas elevadas (65° C) devem dispor de capacidade adequada ao volume de alimentos que necessitem altas temperaturas para sua proteção e conservação, além de dispor de termômetro para controle de temperatura;
 - ✓ Sobre os fogões ou nas cozinhas deverão ser instalados exaustores (ou similares);
 - ✓ Devem existir instalações adequadas para lavagem e higienização de todos os equipamentos;
 - ✓ Devem ser utilizadas embalagens plásticas adequadas e registradas no órgão sanitário competente;
- 2.1) PARA PADARIAS/PANIFICADORAS, além destes itens;
- ✓ As formas devem ser mantidas sempre limpas, sem crostas, e em bom estado de conservação;
 - ✓ Se as paredes dos fornos são lisas e sem frestas que permitam a entrada de insetos e roedores;

- ✓ Devem ser utilizadas pinças e espátulas para fornecer pães e doces;

2.2) PARA AÇOUGUES, além destes itens:

- ✓ As balanças devem ser mantidas limpas, sem crostas, e em bom estado de conservação;
- ✓ Não devem ser depositados outros produtos, além de carnes, nas câmaras frigoríficas;
- ✓ Devem ser utilizados estrados nas câmaras frigoríficas para depositar caixas, a mesma de vê ser instalada de modo a permitir fácil higienização e lavagem;
- ✓ A serra fita deve ser mantida constantemente limpa;
- ✓ Deve –se dispor de recipiente adequado para a manutenção dos ossos;



- Filé-mignon? Ah, sinto muito,
mas para o seu partido só sobrou carne de pescoço!

3. OS MANIPULADORES:

- ✓ Somente devem ser autorizados a trabalhar os funcionários que se encontrarem em perfeitas condições de saúde;
- ✓ Os funcionários devem se apresentar com uniforme de trabalho completo, em bom estado e limpo;
- ✓ Devem estar sempre com as mãos limpas, unhas curtas e limpas, sem esmaltes, nem anéis, pulseiras ou outros adornos;
- ✓ Não podem fumar na área de manipulação de alimentos;
- ✓ Os funcionários que manipulam alimentos não podem trabalhar também com dinheiro;



- ✓ Devem ser orientados para lavagem rigorosas das mãos ao reiniciarem o trabalho, principalmente após o uso do sanitário;

4. OS ALIMENTOS:

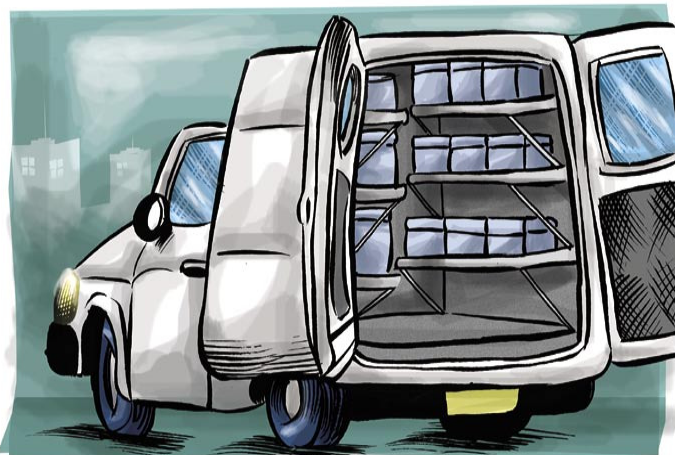
- ✓ Todos os produtos comercializados devem ser registrados no órgão competente, e as embalagens, rótulos e características dos produtos industrializados devem estar de acordo com a legislação vigente;
- ✓ As matérias primas a ser industrializadas devem ser oriundas de estabelecimentos autorizados, e os produtos de origem animal inspecionados pelo órgão sanitário competente (Ministério da Agricultura – SIF, Secretaria de Agricultura – CISPOA ou estrutura municipal equivalente);

- ✓ Não podem ser armazenados produtos alimentícios junto a qualquer produto de higiene, limpeza, inseticidas ou combustíveis;
- ✓ Todos os produtos ensacados em geral, devem ser empilhados sobre estrados e afastados das paredes (possibilitando o controle de roedores e a limpeza do local);
- ✓ Os alimentos crus devem ser armazenados separadamente daqueles já preparados;
- ✓ As sobras de alimentos devem ser eliminadas;
- ✓ As carnes não devem ser mantidas fora da refrigeração, além do tempo necessário ao seu fracionamento;
- ✓ As carcaças não devem manter contato com o piso e paredes das câmaras frigoríficas;
- ✓ As carnes armazenadas em freezer, não devem entrar em contato com o gelo;
- ✓ É proibido ao açougue (e similares) o preparo de embutidos cárneos ou qualquer outro tipo de industrialização;
- ✓ Peixes abatidos expostos à venda, devem estarem cobertos de gelo em quase sua totalidade;



5. VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS/ AMBULANTES/TRAILERS:

- ✓ Os veículos devem ser destinados ao transporte exclusivo de alimentos, de acordo com o licenciamento;
- ✓ O veículo deve ser construído, mantido e utilizado de modo a preservar os alimentos de qualquer risco, contaminação, ou alteração, mantendo-os à temperatura adequada a sua conservação;
- ✓ O compartimento de cargas deve ser separado da cabine do motorista, adequado ao tipo de alimento a ser transportado, e mantido nas mais rigorosas condições de higiene;
- ✓ As carrocerias devem possuir letreiros laterais indicando o tipo de alimentos transportados, o nome e endereço do responsável pelo transporte;



- ✓ A proteção do piso do compartimento de cargas deverá ser feita com estrados plásticos, desde que facilmente removíveis e de fácil higienização;
- ✓ Somente poderão ser transportados e comercializados alimentos com procedência comprovada e registrados nos órgãos sanitário competente;
- ✓ Os alimentos não embalados não podem ter contato direto com o piso da carroceria ou de refrigeradores, caixas e equipamentos diversos;

5.1) PARA AMBULANTES, AINDA DEVERÁ SER OBSERVADO O SEGUINTE:

- ✓ Deverá estar abastecido com água potável corrente, quando sua atividade exigir;
- ✓ Os equipamentos utilizados deverão ter a capacidade de manter os alimentos perecíveis em temperaturas adequadas à sua conservação (refrigerados 7°C, congelados -18°C);



- ✓ Somente será permitido o uso de maionese industrial, em embalagens de uso individual e descartáveis;
- ✓ A temperatura de preparo de alimentos submetidos a processo térmico deverá assegurar o atingimento de temperaturas acima de 80° na parte interna do alimento;
- ✓ O ambulante deverá usar uniforme completo, limpo e em bom estado;
- ✓ No mínimo dois funcionários por trailer, quando tiver manipulação de alimentos.

BASE LEGAL:

- Artigos 198 e 200 inciso I,II,VI,VII E VIII da Constituição Federal de 1998.
- Artigo 18, Lei Federal n.º 8080/1990.
- Decreto Estadual 23430/1974.
- Lei Municipal n.º 4040/1996.