



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE TELÊMACO BORBA - PARANÁ

VIGILÂNCIA EM SAÚDE / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



Descrição: restaurantes, lanchonetes, cozinhas, padarias e similares.

Orientações gerais

1. Acesso independente, sem comunicação direta com domicílio;
2. Pia/Lavatório para higienização das mãos com toalha de papel descartável e sabão líquido;
3. Tanque ou Pia para lavagem dos utensílios e equipamentos de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente a atividade com água quente e fria;
4. Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza que jamais devem ser escoadas na rua;
5. Paredes lisas revestidas até a altura mínima de 2 m (dois metros) com material resistente, lavável, impermeável e em cores claras;
6. Teto ou forro contínuo, em bom estado de conservação, revestido com material e pintura resistente a limpeza e em cores claras;
7. Portas revestidas de material lavável, íntegras e a externa com telas, com fechamento automático (mola) na área de produção e sanitários;
8. Janelas com vidros íntegros, de fácil acionamento, de maneira que os raios solares não incidam sobre os alimentos, com fechamento das aberturas por telas;
9. Depósito ventilado com aberturas teladas;
10. Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;
11. Luminárias com proteção e iluminação sem áreas de sombra;
12. Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;
13. Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção;
14. Layout atendendo um fluxo que evite a contaminação cruzada de alimentos;
15. Vestiários: separados por sexo, com armários para guarda de objetos pessoais;
16. Instalações sanitárias, sem comunicação direta com áreas de produção, separadas por sexo dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta toalhas de papel, sabão líquido e lixeira provida de tampa.

Equipamentos e Utensílios



1. Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento e com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados;
2. Fogões e demais equipamentos em boas condições de funcionamento e uso, evitando assim acidentes;
3. Armários, estantes e balcões para manipulação de alimentos, revestidos de material liso, lavável e impermeável;



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE TELÊMACO BORBA - PARANÁ

VIGILÂNCIA EM SAÚDE / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

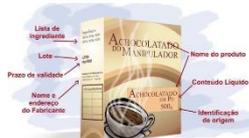
4. Estrados de material que facilite limpeza, altura mínima de 20 cm e afastados da parede no mínima 20 cm;
5. Sistema de exaustão para fogões e fornos, evitando o aquecimento em demasia do ambiente;
6. Coletores de lixo com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos;
7. Utensílios e recipientes, para a guarda de alimentos, de fácil limpeza e com tampa;
8. Estrados, tabuas de corte, macetes de carnes e bandejas, de material liso, lavável e impermeável;
9. Manutenção e limpeza diária dos equipamentos e utensílios.
10. Buffet protegido por vidros conf. Lei Estadual nº 17350/2012.

Manipuladores



1. Todos os funcionários devem estar em perfeitas condições de saúde;
2. Apresentar-se com uniforme de trabalho completo, (de tonalidade clara, gorro, avental e botas);
3. Devem estar com as mãos limpas, unhas cortadas, sem esmalte, sem usa de adornos nas mãos e braços.
4. Realizar exames de saúde periódicos.
5. Para fornecimento de refeições para empresas é necessário o contrato com nutricionista como RESPONSÁVEL TÉCNICO, (CNAE 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas);

Alimentos



1. Seguir as orientações do fabricante quanta a temperatura de conservação dos produtos alimentícios armazenados;
2. Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (S.I.F., S.I.P. ou S.I.M.);
3. Armazenamento deve seguir as regras do PEPS (primeiro que entra e primeiro que sai) ou PVPS (primeiro que vence e 0 primeiro que sai);
4. Manter os recipientes de alimentos identificados, com nome do produto e data de vencimento;
5. Conservar os alimentos preparados em separado dos in natura;
6. Coletar amostras de 200g dos alimentos preparados guardando-as por 72 horas sob refrigeração ou congelamento (restaurantes);
7. Todo alimento deve ser manipulado em local limpo e organizado, objetos em desuso e estranhos ao local não devem permanecer na área de manipulação.

“LAVE SEMPRE AS MÃOS, A SAÚDE COMEÇA NESTE ATO SIMPLES”

