

Olá Empreendedor,

Não se assuste. Os cuidados com as condições sanitárias são para o bem do seu próprio negócio. No momento da visita da Vigilância Sanitária serão observadas as seguintes condições:

- 1- Condições de armazenamento dos alimentos: alimentos vencidos, mal acondicionados, colocados diretamente no piso, com embalagens rompidas, sem rótulos ou sem identificação não são permitidos, lembre-se disso;
- 2- Condições de higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 3- Presença ou vestígio de animais e/ou pragas urbanas como insetos, aves e roedores;
- 4- Condições de saúde e higiene dos trabalhadores.

### **ESTRUTURA FÍSICA**

- 1- **Água potável:** A água é utilizada o tempo todo, tanto para a manipulação e produção de alimentos, produção de gelo, geração de vapor, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios, quanto na higienização das mãos e higiene pessoal. **Somente pode ser utilizada a água potável e não esqueça de manter a caixa d'água limpa!!!**
- 2- Se sua água for de **fonte alternativa** deverá ser clorada e com laudo de potabilidade mensal.
- 3- **Instalações:** As instalações físicas devem apresentar piso, paredes, divisórias, portas, janelas e forros revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, de preferência em cor clara, sempre em estado adequado de conservação e limpeza (livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, entre outros).
- 4- **Controle de pragas:** São necessárias medidas de proteção ou barreiras físicas como por exemplo: janelas e portas que se comunicam com o exterior. Essas devem ser providas de telas milimétricas de proteção, removíveis. As portas devem ter um sistema para fechamento automático e proteção de borracha na parte inferior.
- 5- Os **ralos** devem ser sifonados com tampas escamoteáveis (abre e fecha) fixada ao chão.

### **EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

- o Devem estar limpos, com fácil acesso;
- o Em quantidades suficientes para a comercialização;
- o Material não contaminante e resistente à corrosão;

### **LIMPEZA E DESINFECÇÃO**

Todos os equipamentos e utensílios utilizados ou que entrem em contato com os alimentos, devem ser confeccionados com:

- o **material não tóxico**, que não transmita odores e sabores, não seja absorvente, seja resistente à corrosão e capaz de resistir às operações de limpeza e desinfecção.
- o As **superfícies (chão, paredes e teto)** devem ser lisas, impermeáveis, de material que permita a limpeza e isentas de rugosidades e frestas que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.
- o Material para uso na desinfecção das superfícies:
  - a) Álcool a 70% - concentração ideal; permanece mais tempo em contato com a superfície e elimina os germes. O álcool saneante a 70% é indicado para desinfecção de superfícies. O álcool medicamento a 70% é indicado para antisepsia da pele.
  - b) Hipoclorito de sódio a 1% - obtém-se diluindo 10 ml de cloro puro (com registro na ANVISA e rótulo indicando sua origem) em um litro de água limpa.

**Outros produtos podem ser utilizados, desde que seja cumprida a legislação seguindo a orientação do fabricante. É necessária a utilização de luvas de borracha durante a desinfecção.**

### **CUIDADO PESSOAL**

Devemos ter cuidados básicos com a higiene pessoal como:

- o lavar as mãos várias vezes ao manusear dinheiro;
- o usar desodorante sem perfume,
- o manter as mãos limpas,
- o unhas curtas e sem esmalte,
- o os cabelos protegidos (redes ou toucas),
- o não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos, amuletos, fitas, piercing, relógio, entre outros).
- o os homens devem manter-se barbeados.
- o usar jaleco/camisa de cor clara e sempre limpos;
- o mantenha sua carteira de vacinação em dia;
- o Use sempre sapatos fechados
- o Use equipamento de proteção individual - EPI, tais como: Luvas, máscaras e óculos de acordo com procedimento e o risco exposto;

### **ARMAZENAMENTO:**

Os produtos devem ser armazenados em local:

- o arejado, com áreas de ventilação teladas (telas contra mosquitos);
- o sem umidade ou calor excessivo, limpo, organizado, livre de entulhos e outros materiais ou objetos que não estão em uso para garantir proteção contra contaminantes;
- o Sempre devem ser colocados em paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável;

- o Os alimentos **nunca** devem ser armazenados diretamente no chão!!!
- o E fique atento no prazo de validade!!!
- o Quando receber mercadorias, arrume de forma que as datas de validade mais próximas fiquem na frente e com os prazos maiores por trás sem que encoste na parede.
- o As embalagens também devem ser armazenadas de forma adequada e nunca no chão.

#### **DESTINO DE RESÍDUOS:**

- o O recipiente/coletor deve ser de material de fácil limpeza com tampa com acionamento por pedal;
- o O saco plástico interno não deve ficar cheio para ficar fácil para de ser fechado para não romper e facilitar a retirada do lixo;
- o É recomendado que o lixo deve ser armazenado em coletores exclusivos para resíduos e identificados.
- o Não coloque os sacos de lixo na rua muito antes da hora da coleta para evitar que animais derrame no chão na frente de seu negócio.

#### **COMERCIALIZAÇÃO:**

- o O **comércio de alimentos** deve seguir as regras de Boas Práticas referentes à embalagem, rotulagem e conservação do produto. O material da embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação do alimento. Deve ainda, ser adequadas às características do alimento, com o objetivo de preservar os padrões de qualidade do produto.

#### **EXIGÊNCIAS POSTURA:**

E necessário autorização do município para ocupação parcial e temporária da calçada., calçadões e praças para colocação de mesas e cadeiras por bares, restaurantes, lanchonetes e similares e pagamento de taxa. E ainda atender os seguintes requisitos:

- Na ocupação de calçadas e calçadões, deverá ser assegurado o percurso livre mínimo para pedestres de 1,20m (um metro e vinte centímetros)
- A disposição de mesas e cadeiras não poderá exceder aos limites de fachada do estabelecimento e assegurar o espaço mínimo necessário para passagem dos transeuntes entre uma e outra.

**Bom trabalho!**