

A **Exposição** dos produtos deve ser realizada de maneira organizada, em pilhas lineares sobre balcões ou caixas plásticas, sempre mantidos higienizados. As balanças devem ser calibradas periodicamente, evitando erros na pesagem e na precificação.

Prefira comprar frutas separadas por grupos, pois frutas como maçã, manga, pêsego e fruta-do-conde aceleram o amadurecimento das outras frutas, principalmente quando estiverem amassadas. As frutas mais sensíveis ao amadurecimento são: abacaxi, mamão, figo, uva e morango.

Já os produtos mais sensíveis à manipulação, como morangos, uvas, figos e cogumelos, devem estar embalados.

Na área de vendas devem ser disponibilizadas informações sobre os produtos, como nome do produto, classificação, origem, fornecedor e data de embalagem.

Produtos que suportam um manuseio mais intenso, como, por exemplo, batatas, podem ser escolhidas pelo consumidor ou serem colocadas em embalagens onde existe uma ótima circulação de ar, como é o caso de redinhas.

Verifique se junto de alimentos não são armazenados venenos ou outros produtos químicos, estes podem causar riscos à sua saúde. Os desinfetantes, como água sanitária, por exemplo, devem possuir registro no Ministério da Saúde (MS).

Então qual a sua contribuição para manter a segurança dos alimentos?

- ↳ Nunca apalpe os alimentos (carnes ou frutas), pois este hábito favorece a deterioração mais rápida dos mesmos.
- ↳ Lembre-se: você também pode contaminar os alimentos com as mãos sujas, cabelo, saliva, tosse, espirro etc.
- ↳ Provar os alimentos sem a higienização prévia pode contaminá-los, além de ser prejudicial à sua saúde.

- ↳ Não jogue lixo, não cuspa ou escarre no chão.
- ↳ Exija seus direitos, verificando sempre a origem dos produtos (rótulos), a integridade das embalagens e se está na temperatura recomendada pelo fabricante.
- ↳ Não fume na feira. Este hábito, além de fazer mal à sua saúde, traz malefícios a todos que estão ao seu redor.
- ↳ Traga sua sacola retornável devidamente higienizada.

Fonte de Imagens: Manual da FAO (Buenas prácticas de higiene en La preparación y venta de los alimentos en La vía pública en América Latina y el Caribe).

Secretaria da Saúde



Diretoria de Vigilância à Saúde (DVIS)
Vigilância Sanitária (VISA)
Setor de Produtos e Estabelecimentos de Interesse à Saúde (SPEIS)

Boas Práticas Sanitárias Para Feiras e Mercados



CONSUMIDOR

Vai fazer feira? Compre certo!
Fique atento às normas sanitárias.

Dentre as diversas feiras livres de Salvador, como escolher a melhor para comprar?

Como posso saber se a barraca onde compro oferece bons produtos (alimentos)?

Localização: Escolha a barraca observando, em primeiro lugar, se não existem esgotos, bueiros e fontes de lixo ao redor. As barracas que vendam produtos de fácil deterioração deverão estar localizadas em local protegido do sol e arejado (carnes, ovos, peixes, vísceras, queijos), longe de animais e outras fontes de contaminação.

A **organização** preferencialmente por setores (hortifruti, carnes e vísceras, pescados etc.), assim como a preocupação com a higiene, são os principais fatores a serem observados. Além disso, busque a feira ou o mercado mais próximo a sua residência, evitando que produtos refrigerados fiquem muito tempo fora da temperatura ideal.

Verifique se existe autorização do órgão competente (SEMOP) para o funcionamento da feira.

Higiene ambiental: Observar a higiene do piso, paredes, teto, bancadas, equipamentos e utensílios (facas, tábuas de corte, embalagens etc.). Devem existir lixeiras com tampa que acondicionem todos os resíduos, evitando a presença de moscas e roedores.

Não pode haver acúmulo de material estranho ao comércio como incensos, gaiolas e materiais de uso pessoal espalhados pelo local de armazenamento, manipulação e vendas. Não deve haver infiltração nas paredes ou fiação elétrica exposta.

Os equipamentos utilizados, como embaladoras e balanças, devem ser higienizados antes de cada jornada de trabalho.

Higiene do Manipulador: Observe o fardamento, que deverá ser limpo e de cor clara, sapatos fechados e touca.

Nas barracas que vendam peixes, carnes ou vísceras os manipuladores deverão utilizar calça, jaleco e botas impermeáveis brancas, além de avental impermeável e toucas. O funcionário deverá manter sempre as mãos limpas, sem anéis ou esmaltes, unhas cortadas,

cabelos cobertos, sem bigodes e barba aparada, sem brincos ou relógios. Este não deverá sentar no chão ou balcão de atendimento ou corte, mantendo sempre a higiene do ambiente e utensílios, além de lavar as mãos com sabão antes e depois da manipulação de produtos.

Saúde do Trabalhador: Se o manipulador apresentar lesões aparentes nas unhas e mãos, tosse intercorrente, febre, diarreia ou cuspir, comer, mascar chiclete ou palito, manusear dinheiro poderá contaminar o alimento durante seu manuseio.

Higiene dos Alimentos: Não é permitido o uso de papelão, jornal, sacos plásticos coloridos para proteger ou embrulhar os alimentos. Pode-se utilizar papéis, sacos plásticos e bandejas de isopor não coloridos (sem corante) de primeiro uso para não contaminá-los. Além disso, estes materiais também não servem para forrar o balcão.

Organização - Os alimentos não podem ser expostos ao consumo e armazenados, próximo à área com problemas de esgotamento sanitário, juntamente com produtos de higiene e limpeza, pertences pessoais, lixo, animais ou qualquer material estranho ao comércio dos mesmos. Os produtos folhosos (frutas, legumes, ervas) devem estar preferencialmente separados no balcão ou box e devem ser molhados somente água limpa proveniente da EMBASA;

Produtos derivados de animais (olhos, chifres, cabeça, dentre outros) utilizados com finalidade religiosa não podem ser comercializados juntamente com outros produtos para consumo humano.

Origem - Todo produto de origem animal (carnes, frango, ovos, pescados congelados e resfriados, queijos, salsichas, margarina etc.) deverá conter na embalagem o número de registro de inspeção: **SIE** pela ADAB (**Agência de Defesa Agropecuária**) - se for produzido e comercializado do nosso Estado ou **SIF** pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Adquirir pescados, nas seguintes condições:

•**Fresco:** envolvidos por uma espessa camada de gelo potável na proporção de 2kg de gelo para 1 kg de peixe.

•**Refrigerado e congelado:** somente comprar produtos com embalagens contendo o número de registro de inspeção (**SIE** ou **SIF**), estando de acordo com as recomendações do fabricante contidas obrigatoriamente na embalagem.

Verifique a temperatura, a cor, o cheiro, a consistência e outras características dos pescados no recebimento da mercadoria.

Importante: se na embalagem estiver escrito alimento congelado, não comprar se estiver refrigerado ou em temperatura ambiente, este alimento poderá estar contaminado.

Os pescados, frangos e carnes são de fácil deterioração e não devem ser expostos ao consumo em temperatura ambiente. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser limpos regularmente, mantidos em bom estado de conservação e feita manutenção periodicamente. Não compre se estiverem misturados produtos diferentes: peixes, camarão, mariscos, carnes, frangos no mesmo balcão, isto pode causar contaminação do produto. Esses produtos quando congelados não devem ser descongelados em temperatura ambiente e, sim, na refrigeração. Nunca devem ser recongelados;

Os produtos armazenados, ensacados ou embalados não devem ser colocados diretamente no chão. Os estrados devem ter altura a partir de 20 cm, e ser de material de fácil higienização;

No local de manuseio dos alimentos, deve haver lixeira com tampa basculante ou flexível revestida com sacos plásticos para, além de facilitar a limpeza, impedir a proliferação de insetos.

É proibido o abate de animais na feira: aves, caprinos, ovinos, coelhos etc.

