

CUIDE E PROTEJA OS ALIMENTOS PARA EVITAR DOENÇAS. GARANTA A SAÚDE E A QUALIDADE DE VIDA.

Evite a contaminação dos alimentos. Tome cuidado com seguintes perigos:

Físicos: (causados por pedaços de vidro, plásticos, madeira, metal, cabelo, insetos etc.)

Biológicos: (causados por microorganismos: bactérias, fungos e vírus)

Químicos: (causados por substâncias tóxicas: detergentes, tintas, solventes, venenos etc.)

Prefeitura Municipal de Salvador
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Saúde Ambiental
Subcoordenação de Vigilância Sanitária
Subcoordenação de Vigilância em Saúde Ambiental

TELEFONES:
71 3186-1100 (Ouvidoria)
71 2201-8653 (Visa)
71 2201-8635 (Visamb)
71 2201-8643 (Viep)

www.saude.salvador.ba.gov.br



ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

Mercados

Lanchonetes

Bares e Restaurantes

Panificadoras

Açougues e similares

Buffets

PRODUZIR E COMERCIALIZAR ALIMENTOS CONFORME AS NORMAS

É GARANTIA DE SEGURANÇA E QUALIDADE.

Consulte a Legislação

Lei Municipal nº 5.504/1999
Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 (ANVISA)
Portaria nº 518/2004

Conheça mais, acesse:

www.anvisa.gov.br
www.saude.ba.gov.br/divisa/
www.saude.salvador.ba.gov.br



*Texto elaborado pela COSAM / Visa | Projeto Gráfico desenvolvido pelo Grupo de Trabalho de Comunicação e Educação em Saúde - GTCES

Os perigos estão em todos os lugares e chegam aos alimentos:

1. Através das edificações e instalações inadequadas que dificultam a higiene e facilitam a entrada de pragas. Por isso, são importantes:

- O acesso independente, sem comunicação direta com residência;
- O fluxo de produção de alimentos ordenado para evitar contato entre alimentos crus e cozidos;
- As paredes, o piso e o teto com revestimento liso, impermeável, de cor clara e lavável;
- As portas lisas, de material lavável e com protetor contra insetos e ratos. Para a prevenção, é necessária tela milimétrica em todas as aberturas, inclusive na saída de tubulações e nas áreas de manipulação e armazenamento. As grelhas e os ralos sifonados devem ser protegidos e tampados também durante a noite;
- Limpeza, boa conservação e produção com material atóxico de equipamentos, móveis e utensílios;
- Sanitários com lavatório, vaso sanitário, papel toalha e sabão anti-séptico; vestiários masculinos e femininos com armário pessoal para funcionários;
- Lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação (toalha de papel e sabão anti-séptico), além de tanque ou pia de material liso para lavagem de utensílios e equipamentos com água corrente;
- Iluminação e ventilação natural ou artificial que garanta claridade e renovação do ar;
- Fiação elétrica embutida segura que permita a higienização;
- Reservatório de água revestido de material que não comprometa a qualidade da água;
- Controle da qualidade da água e uso de água potável;
- Limpeza, a cada seis meses, de cisternas, caixas d'água e descrição dos procedimentos de higienização do reservatório de água (POP) em local de fácil visualização.
- Caixas de esgoto e gordura localizadas fora da área de manipulação de alimentos.

pág_3

2. Pelos equipamentos, móveis e utensílios sem condições de uso e higiene. Nesses casos, recomenda-se:

- Uso de utensílios, equipamentos e móveis lisos, de fácil limpeza, resistentes e em boas condições de funcionamento. Os equipamentos (de refrigeração, estufa e balcão térmico) devem ter capacidade suficiente para o volume dos alimentos a serem acondicionados;
- Preferência pelos utensílios (tábua e colher) de plástico ou inox. As tábuas de madeira e as colheres de pau acumulam microorganismos. Guarde os utensílios em local limpo e seco, protegidos de poeira e insetos;
- Sistema de exaustão para fornos e fogões em boas condições de funcionamento;
- Uso de lixeiras com tampa, pedal e providas de sacos plásticos;
- Guardar os utensílios em armários protegidos de insetos e poeira;
- Não reaproveitar, para colocar água ou alimentos, os galões que tenham sido usados para armazenar produtos tóxicos.

3. Por meio do manipulador não treinado, com problema de saúde (tosse, espirro etc) ou as mãos sujas e/ou contaminadas. Para evitar esse tipo de problema, a orientação é:

- Não deixar roupas e sapatos espalhados na área e produção;
- Não fumar no local de preparo dos alimentos;
- Não usar jóias, pulseiras, relógios, cabelos soltos, grampos, unhas pintadas e compridas;
- Evitar falar, colocar as mãos no nariz, na boca e nos cabelos;
- Não recolocar a colher na panela após experimentar a comida;
- Não pegar em dinheiro enquanto estiver trabalhando;
- Providenciar uniformes adequados e completos em número suficiente para troca diária;

pág_4

- Promover a supervisão e capacitação periódica dessa atividade. O estabelecimento deve dispor dos certificados de realização dos cursos para os funcionários relacionados à manipulação de alimentos;
- Não fazer serviço de limpeza e manipular os alimentos ao mesmo tempo;
- Lavar as mãos antes e após manipulação dos alimentos, ao tocar em materiais contaminados ou usar sanitários.
- Não trabalhar doente ou com ferimentos nas mãos e antebraços.

Neste sentido, aconselha-se:

- Encaminhar para assistência médica o trabalhador com diarreia, febre, resfriado, infecção nos olhos, doenças de pele, ferimentos nas mãos e afastá-lo imediatamente da manipulação de alimentos;
- Realizar exames médicos periódicos nos manipuladores para avaliação de saúde (pelo menos uma vez por ano).

4. Através do armazenamento inadequado que possibilita a contaminação dos alimentos e o crescimento de microorganismos que provocam doenças. É necessário que:

- Os freezers e refrigeradores não estejam superlotados. Isso dificulta a circulação do ar frio. É recomendável o uso de dois refrigeradores, separando os produtos crus e os pratos já cozidos. Caso não seja possível, coloque os alimentos cozidos na parte superior e alimentos crus na parte inferior;
- Os refrigeradores estejam funcionando corretamente;
- Todos os alimentos sejam armazenados com rotulagem visível, identificação e prazo de validade. Os alimentos com prazos de validade vencidos devem ser separados e devolvidos;
- Os alimentos sejam estocados separadamente, em embalagens fechadas e limpas para evitar contaminação;
- Tenha cuidado em relação ao líquido escorrido durante o descongelamento; pode ser foco de infecção. Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração e não devem ser congelados novamente;

pág_5

- O lixo não fique acumulado para afastar insetos e roedores;
- Não deixe comida preparada fora da geladeira. Os microorganismos se reproduzem rapidamente à temperatura ambiente;
- Não haja sobreposição de bandejas, pratos e outros recipientes com alimentos desprovidos de cobertura;
- Os alimentos dispostos em balcão fiquem protegidos para evitar contaminação por poeira, cabelo, saliva e acondicionados aquecidos (acima de 65°C) ou refrigerados (abaixo de 5°C) até o momento do consumo;
- O freezer ou refrigerador nunca sejam desligados durante a noite.

5. Pela falta de planejamento e organização das atividades que expõem os alimentos a situações de perigo. É indicado:

- Monitorar o grau de saturação do óleo com fitas utilizadas para este fim;
- Não usar a vassoura durante a manipulação de alimentos;
- Dispor de manual de "boas práticas"; construir um guia disponível para os funcionários, com descrição dos procedimentos operacionais sobre: higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e dos próprios manipuladores;
- Para estabelecimentos que utilizem água de poço, enviar trimestralmente para Vigilância em Saúde Ambiental relatório com informações sobre o controle de qualidade da água, segundo Portaria MS 518/04;
- Manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios;
- Realizar Controle Integrado de Pragas por meio de barreiras contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação. O controle químico deve ser feito por empresa que possua Alvará de Saúde da Vigilância Sanitária. **Atenção: A melhor forma de prevenir infestação de pragas é manter todas as áreas limpas e livres de entulhos, resíduos de alimentos etc;**
- Adquirir alimentos de fornecedores com Alvará de Saúde e produtos com registro no órgão competente.

pág_6