

Orientações para: Açougues e Peixarias



AÇOUGUES E PEIXARIAS

ORIENTAÇÕES GERAIS.

Estrutura física:

- Projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária, com leiaute e memorial descritivo de acabamento;

- Área compatível com as atividades desenvolvidas;

- Pia/lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico;

- Tanque ou pia para lavagem dos utensílios e equipamentos, de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente para a atividade;

- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza;

- Paredes lisas, revestidas com material resistente, liso, lavável, impermeável em cores claras;

- Forro contínuo, em bom estado de conservação, de cor clara, revestido com material impermeabilizante e de fácil limpeza;

- Portas revestidas de material liso, lavável, íntegras, com fechamento automático, a externa com tela;

- Janelas com vidros íntegros, de fácil acionamento, com aberturas teladas;

- Raios solares não devem incidir diretamente sobre os produtos;

- Instalações sanitárias sem comunicação direta com a área de produção, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta-toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico;

- Vestiário com armários para guarda de objetos pessoais;

- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;

- Luminárias com proteção contra estilhaçamento e iluminação sem áreas de sombra ou contraste.

Evite comprar carnes e peixes de ambulantes, pois os animais poderiam estar doentes ou terem sido abatidos em condições inadequadas de higiene.

Açougues e peixarias são ramos de atividades de comércio varejista de alimentos, com venda exclusiva no balcão, para o consumidor final.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Câmaras frigoríficas com capacidade e número suficiente para o volume da matéria-prima ou dos produtos a serem armazenados, com temperatura controlada;
- Freezer deve ser utilizado somente para a conservação dos produtos originalmente congelados na indústria;
- Estrados, tábuas de corte e bandejas, devem ser de material liso, lavável e impermeável;
- Serra-fita deve ser limpa diariamente e mantida em local exclusivo, protegido da ação de insetos, roedores e contaminação ambiental;
- Os utensílios e equipamentos devem ser de material não corrosivo e não contaminante, em boas condições de uso.

MANIPULADORES

- Todos os funcionários devem estar em perfeitas condições de saúde e realizar exames médicos periódicos;
- Apresentar-se com uniforme de trabalho completo, de tonalidade clara, gorro, avental, botas impermeáveis e sapatos fechados;
- Manter boa higiene pessoal, com as mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos nas mãos e braços;
- Quando o manipulador for a única pessoa que atende o estabelecimento, deverá manter rigorosa higiene das mãos, principalmente após lidar com dinheiro.

“Lave sempre as mãos, a saúde começa neste ato simples”

ALIMENTOS

- Obedecer orientações do fabricante quanto a temperatura de conservação dos produtos industrializados armazenados e expostos à venda;
- Utilizar e comercializar matéria-prima e produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, IMA e SIM);
- Sebo, ossos e outros subprodutos podem ser armazenados dentro das câmaras frias, desde que estejam acondicionados em recipientes fechados;
- Não é permitido o processamento de produtos derivados de carnes ou de pescados no mesmo ambiente do açougue ou peixaria;
- Exibir quando solicitado pela fiscalização, a nota fiscal de compra dos produtos expostos à venda.

DISPOSITIVOS NORMATIVOS

- Lei Estadual 13.317/99-SES/MG – Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- RDC – 216 (15/09/04) – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

- Alvará de localização expedido pela Prefeitura Municipal de Uberaba.
- Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

OBSERVAÇÃO

Fazer controle periódico de combate a insetos, roedores e limpeza de caixa d'água (mínimo de 6 em 6 meses).

“Mais informações procure o Departamento de Vigilância Sanitária”

Av. Guilherme Ferreira, nº 1.539 - Telefone: 3331-2737

E-mail: visa@uberaba.mg.gov.br

Ouvidoria: 3331-2757 / Fala Cidadão: 3318-0800

Produção: Departamento de Vigilância Sanitária e Núcleo de Educação em Saúde do Departamento de Controle de Zoonoses, . *** **Arte/Criação:** Núcleo de Educação em Saúde do Departamento de Controle de Zoonoses. *** **Endereço:** Av. Tutunas, 658 *** **Contato:** 3315-4569 3315-4173 / 3317-4655 (Ramal: 204) *** **E-mail:** nucleo.edu.zoonoses.uberaba@hotmail.com.