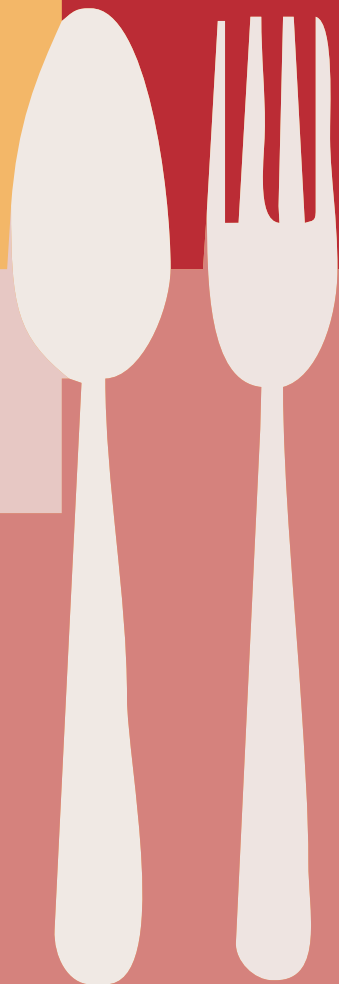


# Orientações para: Restaurantes e Produção de Alimentação Coletiva



# Orientações para: Restaurantes e Produção de Alimentação Coletiva



As orientações auxiliam os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.

## RESTAURANTES E PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

### ESTRUTURA FÍSICA.

- Projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária, com leiaute descritivo de acabamento;
- Acesso independente, sem comunicação direta com residência;
- Pia/lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico;
- Bancada com pia para a produção (manipulação) em número suficiente;
- Tanque ou pia para lavagem de utensílios e equipamentos, de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente à atividade;
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza;
- Paredes revestidas com material resistente, liso, lavável, impermeável e em cores claras;
- Forro contínuo, em bom estado de conservação, revestidos com material impermeável de fácil limpeza e de cores claras;
- Portas íntegras, revestidas de material lavável, com fechamento automático (mola) na área de produção e sanitários;
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, de maneira que os raios solares não incidam sobre os alimentos, com fechamento das aberturas por telas;
- Depósito exclusivo para matéria-prima, protegido de insetos e roedores, ventilado, com aberturas teladas;
- Estrado de material que facilite a limpeza, altura mínima de 20 cm e afastado das paredes no mínimo 20 cm;
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção;
- Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção, separadas por sexo, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta-toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico;
- Vestiários para funcionários separados por sexo, com armário para guarda e objetos pessoais;
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;
- D.M.L. (Depósito de Material de Limpeza) provido de tanque e armário;
- Acessibilidade para portadores de necessidades especiais;
- Abrigo de lixo e ralo sifonado com fechamento hídrico;

## EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento e com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas máximas e mínimas e data do degelo e da limpeza;

- Estufa, balcão térmico e outros equipamentos de conservação pelo calor devem ser mantidos em bom funcionamento e limpeza;

- Fogões, batedeiras e demais equipamentos em boas condições de

funcionamento e limpeza, evitando a contaminação cruzada dos alimentos;

- Armários, estantes, balcões e mesas de manipulação de alimentos, revestidos de material liso, lavável e impermeável;

- Sistema de exaustão para fornos, fogões e fritadeiras em boas condições de funcionamento e limpeza;

- Utensílios que entram em contato com alimentos devem ser lisos, de fácil limpeza e de material não contaminante, evitando a contaminação cruzada;

- Coletores de lixo com tampa acionada por pedal e provida de sacos plásticos;

- Utensílios e recipientes para a guarda de alimentos, com tampa e de fácil limpeza.

## MANIPULADORES

- Funcionários em boas condições de saúde, com uniforme de trabalho completo (avental, protetor de cabelos e sapato fechado);

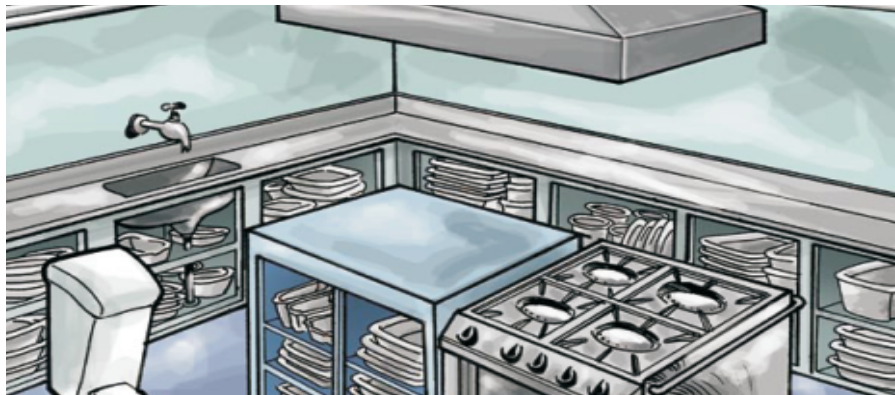
- Dispor e usar corretamente máscaras e luvas, conforme a atividade desenvolvida;

- Manter rigorosa higiene pessoal, com

unhas curtas, sem esmalte, sem uso de adornos nas mãos e pulso e sem manipular dinheiro;

- Realizar exames de saúde periódicos e não manipular alimentos quando doente;

- As boas práticas de produção e de prestação de serviços, a análise de perigos e controle de pontos críticos, a manutenção de condições adequadas de trabalho deve ser partilhada pelo responsável legal da empresa, o responsável técnico e os funcionários.



Evite problemas. mantenha os seu local de trabalho sempre limpo e organizado.

## PRODUTO/ALIMENTOS

- Obedecer às orientações do fabricante quanto ao prazo de validade e temperatura de conservação das matérias-primas e produtos utilizados;
- Adquirir produtos de origem animal inspecionada pelo órgão competente (IMA, SIF ou SIM) e de fornecedores que apresentem Alvará Sanitário, inclusive do veículo de transporte de alimentos;
- Os produtos prontos expostos em sistema de auto-serviço (Buffet) devem estar de forma a evitar a contaminação pelo consumidor através do contato direto, espirro, tosse, sujidades do ambiente e sem possibilidade de contaminação cruzada;
- Evitar sobras de alimentos, é proibido reutilizar os mesmos;
- Quando houver comercialização de refeições embaladas, transportadas ou não pela empresa produtora, deve ser observado o controle de temperatura desde a produção, a distribuição, o transporte e o consumo final.

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

**“Mais informações  
procure o Departamento  
de Vigilância Sanitária”**

**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.

## DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

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

### 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;

RDC 275 (21/10/2002) – ANVISA –  
Regulamento Técnico de  
Procedimentos Operacionais  
Aplicados aos Estabelecimentos  
Produtores/Industrializadores  
de Alimentos

### OBSERVAÇÃO

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

Av. Guilherme Ferreira, nº 1.539 - Telefone: 3331-2737  
E-mail: visa@uberaba.mg.gov.br  
Ouvidoria: 3331-2757 / Fala Cidadão: 3318-0800