

Orientações para: Padarias e Confeitarias



PANIFICADORAS E CONFEITARIAS

ORIENTAÇÕES GERAIS.

Estrutura física:

- Projeto arquitetônico com leiaute e memorial descritivo de acabamento;
- Acesso independente, sem comunicação direta com residência;
- Pia e/ou lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com acionamento não manual;
- Tanque ou pia para lavagem de utensílios e equipamentos de material liso e impermeável;
- Piso lavável, impermeável, ralo com fechamento hidráulico;
- Paredes e teto de material lavável e impermeável de cor clara;
- Forro contínuo, em bom estado de conservação, revestidos com material impermeabilizante, 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 farinha de trigo, protegido de insetos e roedores, ventilado, com aberturas teladas;
- Estrados de material que facilite a limpeza com altura mínima de 20 cm e afastado das paredes no mínimo 20 cm;
- Caixas de gordura/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, sabonete líquido e lixeira com acionamento não manual (exclusivo para consumidores e separadas por sexo);
- Vestiários separados por sexo, 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;
- Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;
- O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade e a potabilidade da água;
- D.M.L. (Depósito de Material de Limpeza) com tanque.

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

**Fique atento:
Os produtos expostos para venda
devem ser sempre acondicionados
em vitrines, expositores ou outros
equipamentos com ventilação
adequada, de modo a resguardá-los
de insetos ou outros elementos
naturais, e do contato direto dos
clientes.**

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento e com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados;

- Fogões, batedeiras e demais equipamentos em boas condições de funcionamento e uso, devidamente higienizados;

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

- Sistema de exaustão para fornos, evitando o aquecimento em demasia do ambiente;

- Coletores de lixo com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos em toda a área de manipulação de alimentos;

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

O responsável pelo estabelecimento deve assegurar a vigilância adequada da saúde dos trabalhadores que manipulam alimentos.

MANIPULADORES

- Funcionários em boas condições de saúde, com uniforme de trabalho completo, de cor clara em perfeitas condições de limpeza;

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

- Manter rigorosa a higiene pessoal, com unhas curtas, sem barba, sem esmalte, sem o uso de adornos nas mãos e pulso e sem manipular dinheiro;

- Realizar exames de saúde periódicos.

ALIMENTOS

- Obedecer orientações do fabricante quanto ao prazo de validade e temperatura de conservação dos ingredientes utilizados e dos produtos comercializados;
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, IMA OU SIM);
- Manter os produtos expostos à venda identificados, com data do preparo e validade;
- Os produtos não devem estar expostos de forma a permitir contato direto do consumidor, evitando-se a possibilidade de contaminação;
- Os produtos de panificação e/ou de confeitaria produzidos e comercializados no local são dispensados da comunicação do início da fabricação junto ao Ministério da Saúde;
- Os produtos de panificação e/ou confeitaria produzidos no local e distribuídos a terceiros, devem ser regularizados junto ao Ministério da Saúde.

OBSERVAÇÃO

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

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.

“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.