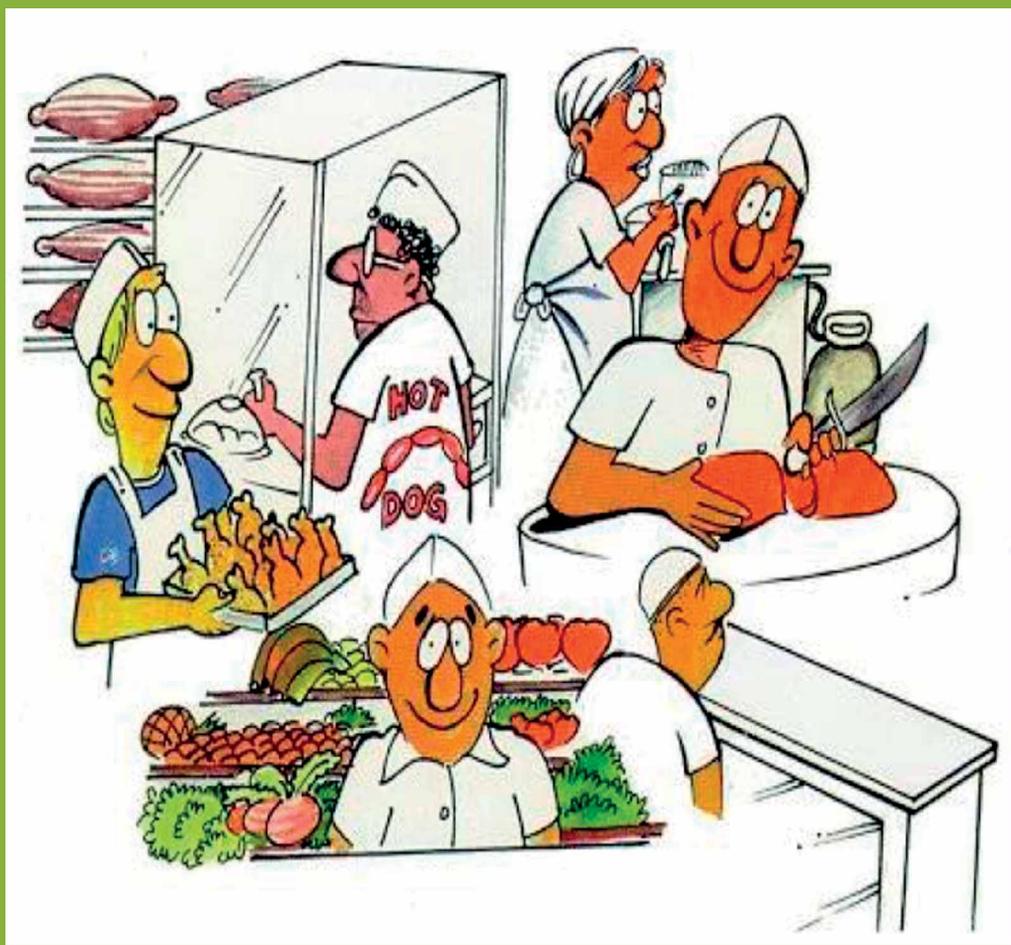


# BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



## AMBULANTES E FEIRANTES



**PREFEITO**  
**Luiz Alberto Maguito Vilela**

**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**Paulo Rassi**

**COORDENADOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E  
AMBIENTAL**  
**Luciano de Moura Carvalho**

**ELABORAÇÃO**

**Débora Almeida Franco – Chefe de Fiscalização de  
Alimentos**

**Denise Nunes Barnabé – Nutricionista**

**Alessandro Teles – Fiscal de Saúde Pública**

**Eurípia José da Silva – Fiscal de Saúde Pública**

**Evelly Mayre da Silva – Fiscal de Saúde Pública**

**Gabriella Pacheco B. C. Mendes – Fiscal de Saúde Pública**

**Ivonildes Arantes Custódio – Fiscal de Saúde Pública**

**Paulo César L. do Prado – Fiscal de Saúde Pública**

**Régis de Moraes Felix – Fiscal de Saúde Pública**

**Rildo José dos Santos – Fiscal de Saúde Pública**

**Aparecida de Goiânia**  
**2014**

# APRESENTAÇÃO

Caro leitor,

O seu trabalho é muito importante para a economia, sociedade e turismo da nossa cidade. Sendo assim, esta cartilha foi elaborada para orienta-lo a preparar, armazenar, transportar e vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, protegendo a saúde dos seus clientes.

O conteúdo deste documento foi baseado na “Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação” (ANVISA), na Cartilha Feirantes “Boas Práticas em Manipulação de Alimentos” (GOIÂNIA, 2010) e na legislação sanitária Resolução-RDC nº216/2004 voltada aos serviços de alimentação. Desejamos uma boa leitura.

Cuide bem desta cartilha, ela será sua companheira auxiliando-o em vários momentos de seu trabalho!

**Vigilância Sanitária e Ambiental**

**Aparecida de Goiânia - Goiás**

# SUMÁRIO

<b>Apresentação</b>	<b>4</b>
<b>Capítulo 1</b> Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)	<b>6</b>
O que é contaminação?	<b>7</b>
O que são micróbios?	<b>8</b>
Multiplicação dos micróbios nos alimentos	<b>9</b>
<b>Capítulo 2</b> Boas Práticas em Manipulação de Alimentos em Casa	<b>10</b>
O que são boas práticas	<b>10</b>
Boas práticas em higiene pessoal	<b>11</b>
Uniforme	<b>15</b>
Limpeza e higiene geral	<b>16</b>
Cuidados com os alimentos	<b>21</b>
<b>Capítulo 3</b> Boas práticas em Manipulação de Alimentos na Comercialização	<b>29</b>
Cuidados com a água	<b>29</b>
Cuidados com as mãos	<b>29</b>
Cuidados com a superfície de trabalho	<b>30</b>
Cuidados com os equipamentos e utensílios	<b>31</b>
Cuidados com o lixo	<b>33</b>
Exposição e distribuição dos produtos	<b>34</b>
Cuidados com o armazenamento dos produtos	<b>34</b>
O que fazer com as sobras?	<b>38</b>
<b>Bibliografia Consultada</b>	<b>39</b>

# Capítulo 1

## Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)

### O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados por micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas.

### Sintomas mais comuns:

- ✓ Vômitos e diarreias
- ✓ Dores abdominais
- ✓ Dor de cabeça
- ✓ Febre
- ✓ Alteração da visão, olhos inchados dentre outros.



*Em adultos saudios, a maioria das DTA's não deixa sequelas; para crianças, idosos, gestantes e pessoas doentes, as conseqüências podem ser graves, podendo inclusive levar à morte!*

*Algumas DTA's são mais severas, apresentando complicações graves até para as pessoas saudias.*

## O que é contaminação?

A contaminação dos alimentos ocorre quando agentes físicos estranhos ao alimento, substâncias tóxicas e/ou parasitas e micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.

*A maioria das DTA's está associada à contaminação dos alimentos por micróbios prejudiciais à saúde!*



É sempre bom lembrar que medidas simples (Boas Práticas), como lavar as mãos, conservar os alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto evitam ou controlam a contaminação dos alimentos.

## O que são micróbios?

Micróbios, também conhecidos como microrganismos, são organismos vivos tão pequenos que não podem ser vistos sem auxílio do microscópio (equipamento com lentes de aumento).

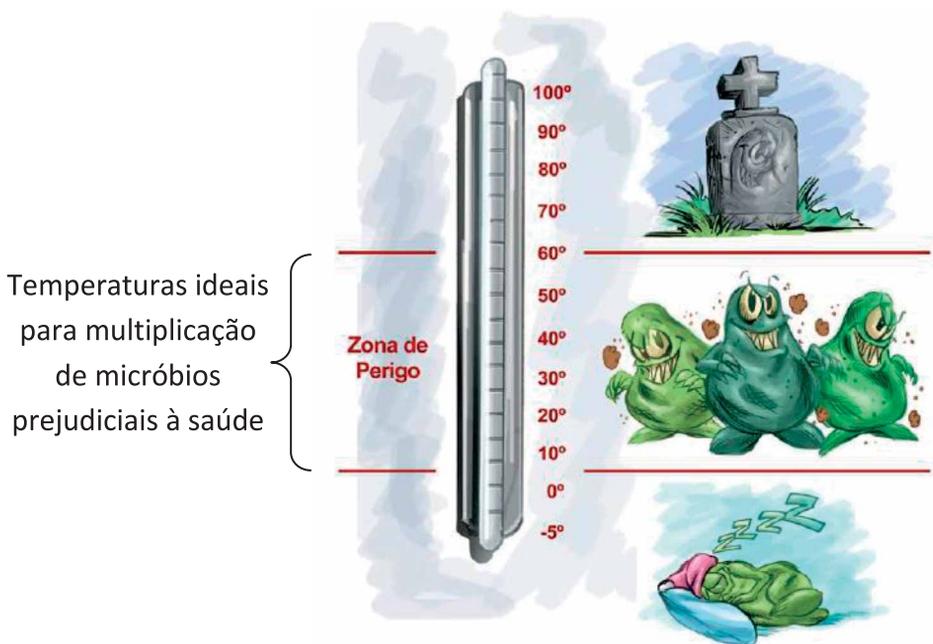


### Você sabia que...

- ✓ Os micróbios podem ser encontrados no solo, água, pessoas, animais, alimentos e até no ar;
- ✓ Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta;
- ✓ São divididos em 3 grupos: vírus, bactérias e fungos;
- ✓ A maioria dos micróbios é inofensiva e alguns fungos são úteis na preparação de iogurte, pães, queijos, vinho, cerveja entre outros alimentos;
- ✓ Alguns micróbios podem deteriorar os alimentos que ficam com cheiro e sabor desagradáveis. Outros não alteram sabor e cheiro, mas sua presença causa doenças;
- ✓ O homem é um dos principais meios de transporte dos micróbios para os alimentos.

## Multiplicação dos micróbios nos alimentos

A multiplicação acontece quando os micróbios encontram condições ideais de temperatura, umidade e nutrientes. Multiplicam-se rápido e podem causar doenças. Uma única bactéria pode se multiplicar 130.000 vezes em apenas 6 horas.



### É importante:

✓ Manter temperatura adequada dos equipamentos:

Geladeira – abaixo de 5°C

Balcão *self service* – acima de 60°C

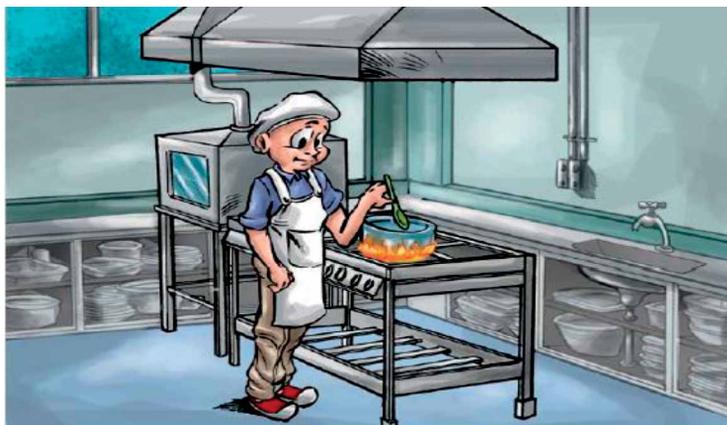
## Capítulo 2

### Boas Práticas em Manipulação de Alimentos em Casa

#### O que são Boas Práticas?

São ações e práticas de higiene que devem ser adotadas e obedecidas pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra dos produtos que serão utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor.

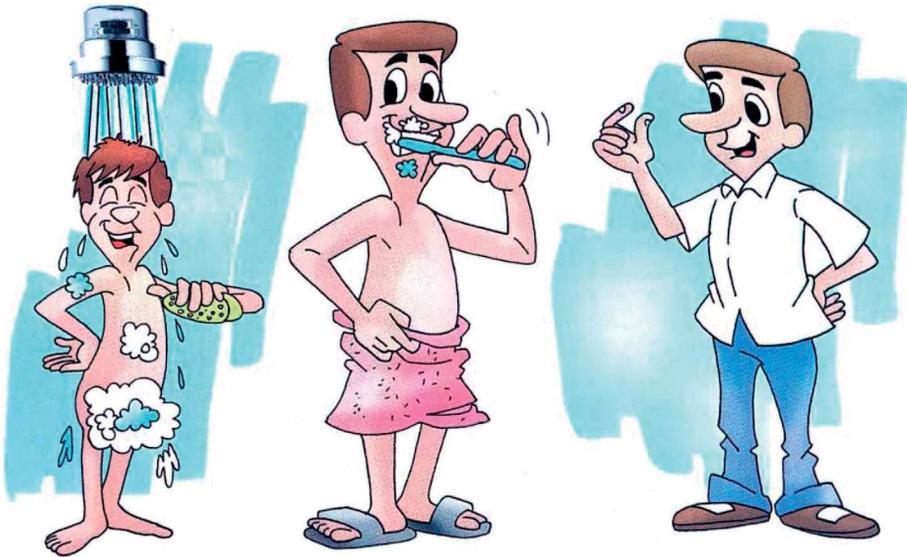
Obedecendo as boas práticas é possível evitar a contaminação dos alimentos e que eles estraguem, garantindo um produto de qualidade ao consumidor.



## Boas práticas em higiene pessoal

Ao trabalhar com alimentos é muito importante adotar hábitos adequados de higiene pessoal, tais como:

- ✓ Tomar banho todos os dias;
- ✓ Lavar a cabeça pelo menos de dois em dois dias e escovar bem os cabelos;
- ✓ Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- ✓ Escovar os dentes no mínimo três vezes ao dia;
- ✓ Evitar perfumes e desodorantes com cheiro forte.

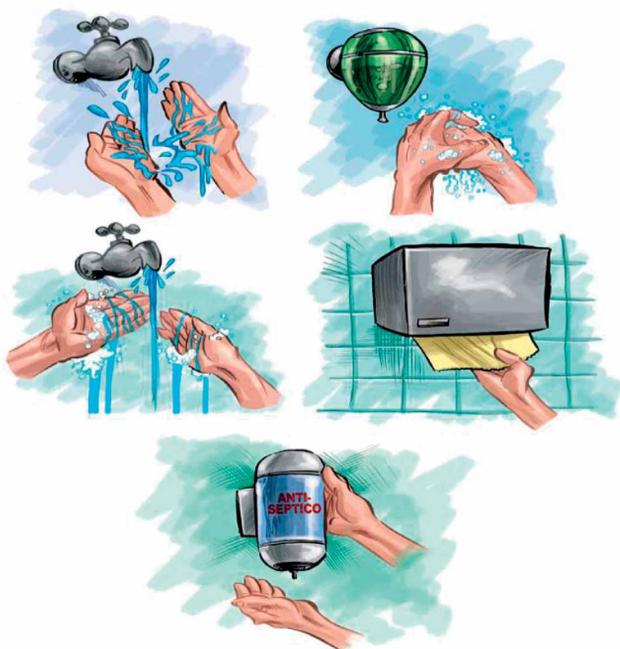


## Higiene das mãos...

Quando lavar as mãos?	
✓ Antes de começar a preparar os alimentos.	✓ Depois de tocar nas embalagens e alimentos sujos ou crus.
✓ Depois de usar o banheiro.	✓ Antes de tocar em alimentos já limpos e preparados.
✓ Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz.	✓ Depois de pegar em dinheiro ou fumar.
✓ Depois de usar rodo, vassoura, panos e outros produtos de limpeza.	✓ Antes de tocar em vasilhas limpas.
✓ Depois de limpar ou trocar as fraldas de crianças.	✓ Todas as vezes que as mãos estiverem sujas.
✓ Depois de recolher o lixo e outros resíduos.	✓ Todas as vezes que recomeçar o preparo de alimentos que foi interrompido.

***Após lavar as mãos, sempre que for manipular algum alimento, borrife nas mãos álcool 70%.***

## Como lavar as mãos



### Seguir os seguintes passos:

1. Utilize água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete líquido, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxágue bem com água, retirando todo o sabonete;
4. Seque as mãos com papel toalha;
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico.



LEMBRE-SE...

- ✓ Não assoe ou coloque o dedo no nariz;
- ✓ Não coloque o dedo no ouvido;
- ✓ Não cuspa ou penteie o cabelo próximo aos alimentos;
- ✓ Ao tossir ou espirrar, afaste-se dos alimentos, cobrindo a boca e o nariz com guardanapo ou lenço descartável e depois lave bem as mãos;
- ✓ Ao provar os alimentos, NÃO O FAÇA COM A MÃO, use uma colher separada e não a mesma utilizada para mexer a preparação;
- ✓ Evite falar, cantar ou assoviar sobre os alimentos;
- ✓ Use vasilhas e talheres sempre limpos;
- ✓ Não masque chiclete, palito, fósforo ou chupe bala quando estiver preparando os alimentos;
- ✓ Coloque touca ou lenço cobrindo todo o cabelo quando for preparar o alimento e um avental limpo;
- ✓ Não utilize anéis, brinco colares, pulseiras, aliança, fitas, relógios, amuletos, piercings ou outros adereços durante o preparo dos alimentos;
- ✓ Não use barba.

## Uniforme

O uniforme é uma importante ferramenta de proteção tanto do manipulador de alimentos quanto do próprio alimento, pois o protege de alguma possível contaminação.

Ele deve ser utilizado no preparo dos alimentos (na cozinha) e durante a sua distribuição (na feira e nos pontos de comércio).

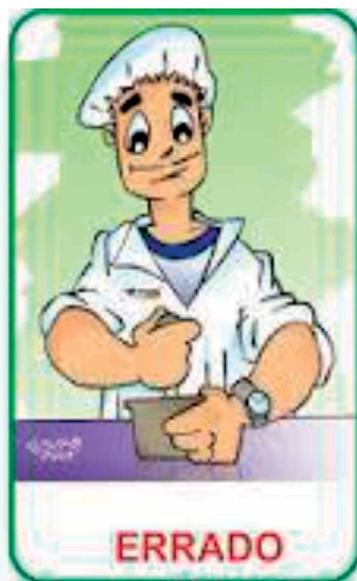
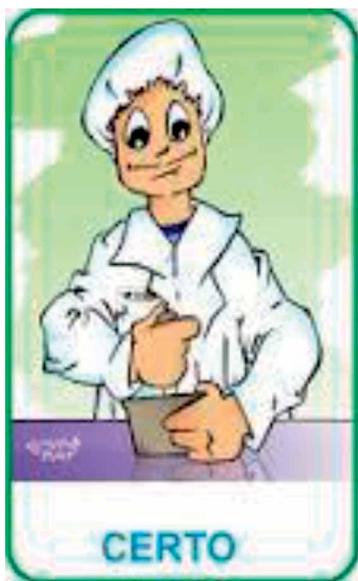


### ATENÇÃO...

O manipulador de alimento deve utilizar roupa de cor clara, com manga, sapato fechado antiderrapante e touca no cabelo.

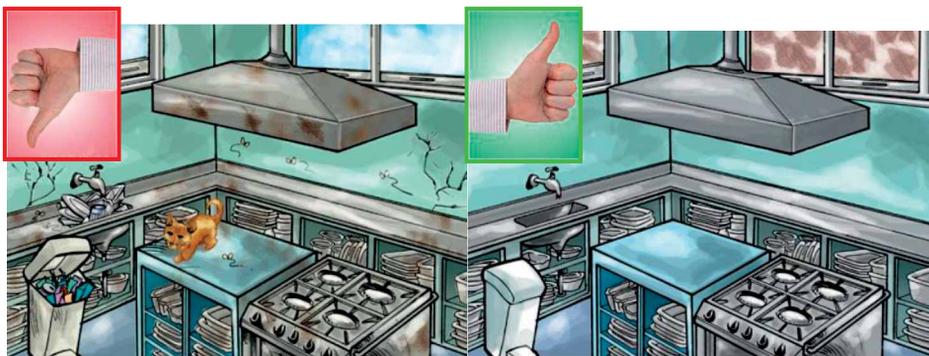
- ✓ O uniforme deve estar sempre limpo e completo, devendo ser trocado todos os dias;
- ✓ O uniforme deve ser usado apenas no local de trabalho;

- ✓ Seu uniforme deve estar sempre em bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;
- ✓ Mantenha seu cabelo totalmente coberto pela touca. Não use grampos para fixação, pois eles podem se soltar e contaminar o alimento.



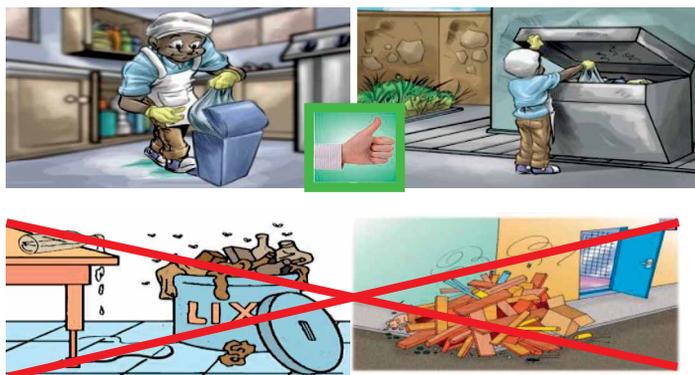
## Limpeza e higiene geral

O local onde serão preparados os alimentos a serem comercializados deve ser limpo, organizado e seguro, livre da presença de pragas como mosquitos, moscas, baratas e ratos, além de animais domésticos como cães, gatos e aves.



- ✓ As bancadas e utensílios usados no preparo dos alimentos devem ser limpos com água e sabão e, borrifados com álcool 70%;
- ✓ Faça uma faxina minuciosa na cozinha a cada 15 dias, limpando teto, paredes, janelas, prateleiras, armários, geladeira e freezer;
- ✓ Objetos em desuso devem ser retirados do local para impedir o abrigo de insetos e sujeira;
- ✓ Mantenha o teto, parede, móveis e utensílios em bom estado de conservação;
- ✓ Janelas e outras aberturas devem possuir telas para impedir a entrada de insetos e outros animais;
- ✓ Instale proteção contra quebra nas lâmpadas que estiverem na área de produção e estoque de alimentos;
- ✓ Nunca guarde produtos de limpeza junto com alimentos;

- ✓ Não use produtos de limpeza clandestinos;
- ✓ Venenos devem ser aplicados quando necessário somente por uma empresa especializada;
- ✓ O lixo deve ser colocado em lixeira com tampa de pedal, dotados de sacos plásticos e recolhido sempre que estiver cheio. **NÃO DEIXE AS LIXEIRAS CHEIAS DE UM DIA PARA O OUTRO, ISSO ATRAIRÁ PRAGAS.**
- ✓ Banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e estoque de alimentos e, devem estar sempre limpos e organizados, com papel higiênico, sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa de pedal;
- ✓ Higienize a caixa d'água pelo menos a cada 6 meses.



*Não se esqueça, este é o seu ambiente de trabalho, portanto, mantenha-o sempre limpo e organizado!*

## Como lavar os utensílios

1. Retire a sujeira e esfregue com bucha, água e sabão;
2. Enxague em água corrente e deixe secar naturalmente;
3. Guarde em local limpo e seco.

### CUIDADO...

*Não utilize utensílios de madeira, pois madeira é de difícil higienização e pode acumular microrganismos!*

## Como limpar a geladeira e o freezer

1. Desligue a geladeira ou o freezer da tomada;
2. Retire todos os alimentos e guarde-os em caixas térmicas;
3. Retire as partes móveis e lave com água e sabão;
4. Limpe a parte de dentro com bucha, sabão e água;
5. Ligue na tomada até gelar novamente;
6. Coloque os alimentos de volta.

## ATENÇÃO...

*Não demore muito, pois os alimentos não podem ficar fora da geladeira por muito tempo!*

### Como limpar o forno e o fogão

1. Retire as partes móveis, lave com bucha e sabão, enxague e deixe secar naturalmente;
2. Limpe a parte fixa com bucha, sabão e água;
3. Tire a espuma com pano úmido;
4. Deixe secar naturalmente.

## ATENÇÃO...

*O fogão deve ser limpo sempre que for utilizado!*

Como limpar equipamentos como batedeira, liquidificador, máquina de moer carne e processador de alimentos

1. Retire as partes móveis e coloque de molho em água e sabão;
2. Esfregue com escova ou bucha, enxague e deixe secar naturalmente;
3. Limpe as partes fixas com bucha, água e sabão.

### ATENÇÃO...

*Os panos devem ser lavados sempre que forem utilizados, devendo ser separados de acordo com a limpeza para qual ele será utilizado (limpeza de chão, banheiro, mesas e equipamentos)!*

### Cuidados com os alimentos



## Como comprar os alimentos

O que fazer?	Por que fazer?
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Compre ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.</li><li>✓ Não compre produtos clandestinos e sem procedência.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Fornecedores também devem atender às Boas Práticas, pois ingredientes não confiáveis podem transmitir contaminação aos alimentos preparados.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Não use produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos, vazamento, ou outro tipo de defeito.</li><li>✓ Limpe as embalagens antes de abri-las.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ A embalagem é uma importante proteção dos alimentos. Produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas.</li><li>✓ Embalagens podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de abertas.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Observe se o alimento resfriado não está quente ou se os congelados não estão descongelados.</li><li>✓ Ao comprar os produtos, escolher por último os resfriados e congelados, pois eles não devem ficar fora do congelador ou geladeira por muito tempo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ A temperatura do alimento é fundamental para mantê-lo seguro e livre de contaminação.</li></ul>

***Fique atento ao produto que você utiliza.  
Produtos com prazo de validade vencido não  
devem ser utilizados no preparo de alimentos.  
Sempre observe a data de validade dele. Cuidado  
com as promoções!***

## Como armazenar os alimentos

O que fazer?	
✓ Não coloque alimentos no chão.	✓ Mantenha as embalagens dos produtos sempre limpas.
✓ Organize os produtos de acordo com suas características: latas, sacarias, vidro, descartáveis etc. ✓ Na geladeira e no freezer, colocar os alimentos de modo que tenha espaço livre para que o ar livre circule. Não amontoe os alimentos.	✓ Ao guardar os produtos na geladeira, observe a seguinte ordem: alimentos prontos na prateleira de cima, os semi prontos na prateleira do meio (sempre tampados) e os crus na prateleira de baixo em sacos plásticos transparentes.
✓ Guarde os produtos obedecendo suas datas de validade. Produtos que vencerão primeiro devem ser colocados na frente, pois deverão ser consumidos primeiro.	✓ Não recongele alimentos. Alimentos descongelados só poderão ser congelados novamente após serem cozidos.
✓ Ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: nome do produto, data de retirada da embalagem original, prazo de validade após a abertura.	✓ Mantenha a limpeza e higiene do seu estoque. ✓ Locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de animais. ✓ Retire os objetos em desuso do seu estoque.
✓ Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados.	✓ Abra a porta da geladeira e do freezer o mínimo possível para que não percam a temperatura e estraguem os alimentos.

## Como preparar os alimentos

O que fazer?	Por que fazer?
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C. Ao reaquecer o alimento, ele também deve atingir essa temperatura.</li><li>✓ Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem os micróbios.</li><li>✓ Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.</li><li>✓ As verduras que serão cozidas devem ser bem lavadas e conservadas em vasilhas limpas e tampadas até a hora de ir para a panela.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ CUIDADO! Carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talheres, pratos, etc.). Isso é chamado contaminação cruzada.</li><li>✓ Um exemplo desse tipo de contaminação é cortar frango cru e usar a mesma faca, sem lavar, para fatiar uma carne assada.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde.</li></ul>

<p>indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Essas substâncias dão sabor e cheiro ruins ao alimento e, geralmente, produzem muita fumaça e espuma.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.</li><li>✓ No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem estar em vasilhames com tampa e serem identificados com: nome do produto, data de preparo e prazo de validade.</li><li>✓ Não descongele alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de microondas se for prepará-los imediatamente ou deixe os alimentos na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.</li><li>✓ Não espere muito para colocar o alimento na geladeira, mesmo que ainda esteja um pouco quente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente.</li><li>✓ Durante o descongelamento, a carne produz sucos que podem contaminar outros alimentos com micróbios patogênicos.</li></ul>



*A contaminação cruzada é um grande problema na produção de alimentos. Ela acontece quando os micróbios vão de um alimento para outro através de vasilhas, talheres, equipamentos, mãos, panos ou pelo próprio alimento!*

### Como desinfetar os alimentos

As frutas e verduras devem ser bem lavadas e desinfetadas antes de serem utilizadas e consumidas.



1. Lave as frutas e as verduras uma a uma em água corrente e coloque em um recipiente limpo. No caso de verduras folhosas, lave folha por folha;
2. Em uma vasilha limpa, prepare uma solução sanitizante com água e produto adequado para este fim

- (hipoclorito de sódio) na diluição de 200 ppm (uma colher de sopa para cada litro de água);
3. Coloque o alimento já limpo e escorrido de molho nesta solução por 10 minutos;
  4. Enxague.

### ATENÇÃO...

*1. Não lave nenhum alimento com sabão e detergente. Sabão não mata micróbios e pode contaminar o alimento com produto químico;*

*2. Não reutilize a solução sanitizante, ela só vale por 15 minutos.*

### Cuidados a serem tomados com o óleo

- ✓ Reutilize o óleo de fritura no máximo duas vezes;
- ✓ O óleo a ser descartado deve ser armazenado em vasilhas e entregue em postos de coleta. Não o despeje na pia;
- ✓ Não misture óleo novo com óleo a ser reutilizado;
- ✓ Evite fritar os alimentos muito úmidos, procure secá-los antes, pois a água do alimento pode estragar o óleo.

## Como transportar os alimentos preparados

O que fazer?	Por que fazer?
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Armazene o alimento a ser transportado em vasilhames bem fechados.</li><li>✓ Os vasilhames devem estar identificados com:<ul style="list-style-type: none"><li>- o nome do alimento;</li><li>- a data de preparo;</li><li>- o prazo de validade.</li></ul></li><li>✓ Se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas.</li><li>✓ O veículo utilizado no transporte deve ter cobertura para proteção dos vasilhames e deve estar limpo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Os micróbios estão espalhados por todo o ambiente e, por isso, os alimentos prontos devem ser mantidos bem protegidos.</li><li>✓ Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente.</li></ul> 



**Atenção!**  
*Verifique se não há baratas, ratos ou outros animais no veículo de transporte do alimento.*

*Não transporte junto com os alimentos substâncias tóxicas, como produtos de limpeza e venenos.*

## Capítulo 3

### Boas Práticas em Manipulação de Alimentos na Comercialização

#### Cuidados com a água

Leve sempre com você para a feira ou qualquer outro ponto de comércio uma vasilha de armazenamento de água, com capacidade para garantir a necessidade durante todo o período de trabalho. Lembre-se de levar também um recipiente coletor da água servida (usada).



#### Cuidados com as mãos

*Lembre-se de lavar as mãos também durante a comercialização dos alimentos!*

## Cuidados com a superfície de trabalho

- ✓ As mesas, bancadas e prateleiras utilizadas na feira ou outro ponto de comércio devem ser de material liso, lavável, de cor clara, resistente e impermeável, pois deverão ser lavadas e higienizadas antes e após o uso;
- ✓ Forre as superfícies com plástico resistente e liso em perfeito estado de conservação. Isso dará maior proteção. Após as atividades esse deverá ser lavado, seco e guardado em local limpo até o próximo uso;
- ✓ Borrife álcool 70% nas superfícies e deixe secar naturalmente;
- ✓ Durante as atividades de comércio, retire as sujidades das superfícies utilizando um pano limpo e úmido exclusivo para esse fim. Dê preferência aos panos descartáveis.



O que fazer?	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada.</li> <li>✓ Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.</li> </ul>

## Cuidados com os equipamentos e utensílios

- ✓ Limpe seus equipamentos (liquidificador, crepeira, extrator de suco, chapa, etc.) a cada uso;
- ✓ Sua barraca ou ponto comercial deve possuir equipamentos de controle de temperatura dos alimentos, tais como, estufas para preparações quentes e balcão refrigerado para frios ou caixas térmicas de material resistente, lavável, impermeável e não poroso.

*Não é recomendado o uso de caixas térmicas de isopor!*



- ✓ Higienize as caixas térmicas antes e após o uso:
1. Retire as sujidades;
  2. Lave com água, bucha e sabão;
  3. Enxague;
  4. Borrife álcool 70%;
  5. Deixe secar naturalmente.



- ✓ Utilize um pegador para cada tipo de alimento a ser vendido;
- ✓ Higienize todos os utensílios a serem utilizados no comércio do alimento antes e depois do expediente seguindo os mesmos passos para higienização das caixas térmicas.

## Cuidados com o lixo

Todas as barracas e locais destinados ao comércio de alimentos devem possuir lixeiras com sacos plásticos e em tamanho adequado à demanda.



*Recolha o seu lixo após o encerramento de suas atividades ou sempre que for necessário e leve-o para o local determinado pela prefeitura. Não deixe seu lixo espalhado pelas ruas!*

## Exposição e distribuição dos produtos

O que fazer?	
✓ Prepare somente a quantidade necessária. Evite sobras.	✓ Mantenha o alimentos sempre sob temperatura adequada. Os alimentos quentes devem estar sempre bem quentes e os alimentos refrigerados devem estar sempre bem refrigerados. Se necessário, utilize gelo nas caixas.

## Cuidados com o armazenamento dos produtos

- ✓ Mantenha os produtos que serão submetidos à cocção (fritos, assados e grelhados) em caixas térmicas congelados ou refrigerados. Prepare-os aos poucos, de acordo com a demanda;
- ✓ Asse ou pré-asse as tortas, lasanhas e salgados em casa. Transporte-os refrigerados e mantenha-os assim até o momento da distribuição;

- ✓ Mantenha massas e recheios de alimentos também sob refrigeração até o momento do preparo para o consumidor;
- ✓ Não transporte alimentos já aquecidos ou prontos para servir. Na feira é que eles deverão ser aquecidos para o consumo;
- ✓ Os alimentos prontos para consumo que estiverem em espera para serem vendidos deverão estar protegidos contra insetos e poeira.



## ATENÇÃO VOCÊ QUE COMERCIALIZA CARNE...

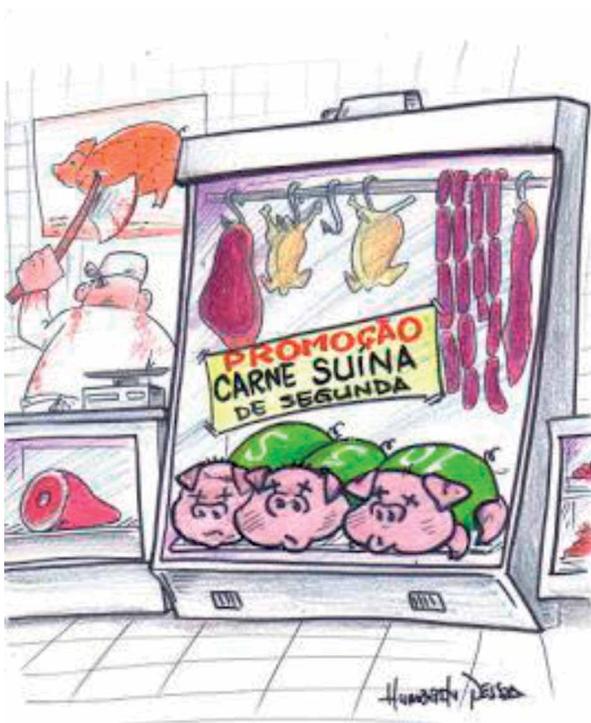
As carnes devem ser mantidas sob refrigeração durante o transporte e comercialização nas feiras. Excluindo a carne de sol, todas as demais **NÃO DEVEM, DE MODO ALGUM, SEREM CONSERVADAS E EXPOSTAS À VENDA EM TEMPERATURA AMBIENTE.**

### ATENÇÃO...

*Carnes devem ter procedência comprovada. Produtos provenientes de abate clandestino, sem a devida inspeção veterinária oficial (SIF/SIE) podem causar doenças graves como tuberculose, brucelose e cisticercose, além de infecções e intoxicações alimentares, podendo levar a morte.*

## Carne de Sol

- ✓ Depósito e exposição para venda em expositores fechados, em material lavável e impermeável, à prova de insetos e poeira e, observados cuidados de conservação, limpeza e higiene;
- ✓ Assim como os expositores, os ganchos também devem ser de material resistente e impermeável, e estarem em bom estado de conservação.



**Lembre-se, a fabricação de linguiça sem autorização do órgão sanitário competente (AGRODEFESA) é proibida!**

## O que fazer com as sobras?

- ✓ Descarte ou doe os produtos que não forem vendidos imediatamente ao término da feira.

*Só poderão retornar para casa os produtos que permaneceram armazenados sob refrigeração durante todo o período do comércio. Ao chegar em casa, coloque-os imediatamente no freezer ou geladeira em vasilhas com tampa ou sacos plásticos transparentes de primeiro uso!*



## BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Gerência Geral de Alimentos (GERALI). **Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação**. Brasília: ANVISA, 3ª. ed. 42p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Universidade Federal de Goiás (UFG). Faculdade de Nutrição (FANUT). Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia (SMS). Departamento de Vigilância Sanitária de Goiânia. **Boas Práticas em Manipulação de Alimentos. Cartilha Feirantes**. Goiânia, 2010.



**Informações - Vigilância Sanitária e Ambiental  
Área de Alimentos  
Telefones: (62) 3545-4869 / 3545-4843**