

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

LEGISLAÇÃO

- ➔ Lei Municipal nº9000/96 – Código de Saúde de Curitiba
- ➔ RDC 216/04 de 15/09/04 - ANVISA
- ➔ RDC nº 49 de 31/10/2013 – ANVISA
- ➔ Resolução SESA nº004/2017.

❖ REQUISITOS

❖ Estrutura física:

- Pia para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com papel toalha (não reciclado), sabão líquido antisséptico e coletor de papel com tampa acionada sem contato manual.
- Pia para lavagem de utensílios e equipamentos em número suficiente para as atividades desenvolvidas e com água corrente.
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade para o escoamento das águas de limpeza e ralos sifonados e grelhados.
- Paredes e forros de material, liso, resistente, lavável, impermeável, em cores claras.
- Portas ajustadas aos batentes, revestidas de material lavável, com fechamento automático (mola) na área de produção e sanitários.
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, com fechamento das aberturas por telas removíveis. Devem ser posicionadas de maneira que os raios solares não incidam diretamente sobre os alimentos.
- Instalações Sanitárias não podem ter comunicação com as áreas de produção.
- Ventilação natural ou artificial garantindo a renovação do ar, sendo que o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- Local iluminado com proteção contra estilhaçamento.
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção, em dimensão compatível com o volume dos resíduos.
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma que permitam a higienização dos ambientes sem ocasionar choques e/ou curto-circuito.
- O reservatório de água deve ser edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade e potabilidade da água. A limpeza da caixa d'água deve ser realizada a cada 6 meses.
- Para fabricação de produtos de panificação, deve haver depósito exclusivo para farinhas, protegido de insetos e roedores, ventilado e com aberturas teladas.

- Os animais domésticos não podem ter acesso às áreas de produção, armazenamento e distribuição dos produtos e matérias- primas.

❖ **Manipuladores:**

- Apresentar boas condições de saúde. Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas sem esmalte e sem adornos. Usar os cabelos presos e protegidos dentro da área de produção.
- Uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- Durante o desempenho das atividades não devem fumar, espirrar, tossir, falar ao celular, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos.
- Devem proceder a lavagem das mãos antes e após manipular alimentos, ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.
- Não manipular alimentos caso apresentem lesões ou sintomas de enfermidades.

❖ **Alimentos:**

- Obedecer às orientações do fabricante quanto a temperatura, forma de conservação, armazenamento e prazo de validade das matérias-primas e produtos utilizados.
- Os alimentos reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ou desprezados.
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIP ou SIM-CURITIBA).
- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- Todos os alimentos que após a abertura ou retirada da embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados em embalagens fechadas e identificadas com designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade (não ultrapassando a data estipulada pelo fabricante).
- Os óleos e gorduras aquecidos não devem ultrapassar 180 °C. Trocá-los quando houver alterações evidentes de aroma, sabor, formação intensa de espuma e fumaça.
- Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração, a temperaturas inferiores a 5°C, ou em forno de microondas quando forem submetidos imediatamente à cocção.
- Todos os alimentos produzidos que forem embalados, devem possuir os dizeres obrigatórios de rotulagem, conforme Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA.

❖ **Equipamentos e utensílios:**

- Equipamentos de refrigeração e congelamento em boas condições de funcionamento, com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas.
- Estufa, balcão térmico e outros equipamentos de conservação pelo calor mantidos em bom funcionamento e limpeza.
- Sistema de exaustão para fornos, fogões e fritadeiras em boas condições de funcionamento e limpeza.
- Coletores de resíduos (lixo) com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos.
- Utensílios, móveis e equipamentos que entram em contato com os alimentos devem ser lisos, de fácil limpeza e de material não contaminante, conservados e resistentes à limpeza e desinfecção.

❖ **Treinamento:**

- O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser submetido a curso de capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas:
 - Contaminantes alimentares;
 - Doenças transmitidas por alimentos;
 - Manipulação higiênica dos alimentos;
 - Boas Práticas.

OBS.: O treinamento deve ser realizado por profissional habilitado. Recomenda-se que para uma abordagem eficiente dos temas.