

**Coordenadoria de Vigilância em Saúde
Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Núcleo de Vigilância de Alimentos**

Orientações da Vigilância Sanitária



Cuidados durante a Manipulação de Alimentos

A comida de rua é uma alternativa prática e acessível para a população. Para que se garanta a qualidade e segurança dos alimentos oferecidos, o comerciante ambulante deve observar alguns cuidados.

CUIDADOS COM O LOCAL DE TRABALHO

- Não se instale em locais insalubres. As áreas próximas às instalações devem estar limpas, sem acúmulo de água, lixo e outros objetos estranhos à atividade;
- Os equipamentos e utensílios devem estar em condições adequadas de conservação e higiene;
- Não jogue o lixo na via pública. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos plásticos, dentro de lixeiras com tampas sem acionamento manual, evitando-se assim a atração de vetores e pragas no local;
- Quando não for possível a higienização dos utensílios, utilize os descartáveis;
- As caixas isotérmicas devem estar limpas e bem conservadas.

CUIDADOS COM OS ALIMENTOS

- Utilize água potável no preparo de alimentos, para higienização das mãos e utensílios;
- O gelo utilizado em alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável;
- Utilize apenas alimentos com procedência, dentro da validade e conservados adequadamente;
- Não mantenha os alimentos crus próximos dos já preparados;
- Depois de prontos, os alimentos devem ser mantidos nas temperaturas recomendadas para sua conservação;
- Os óleos e gorduras utilizados para fritura devem ser substituídos sempre que estiverem alterados (fumaça, espuma, cor escurecida e excesso de resíduos queimados);
- Os restos e sobras de alimentos devem ser descartados;
- Utilizar preferencialmente os molhos e temperos industrializados e embalados individualmente;
- Evite o uso de tábuas e utensílios de madeira;
- Mantenha os alimentos protegidos para evitar a contaminação por proximidade ou ação dos consumidores, produtos químicos, insetos etc.

CUIDADOS DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Devem estar de uniformes apropriados, limpos e conservados;
- Os cabelos devem estar presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
- Devem estar com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base;
- Não podem usar objetos de adorno pessoal e maquiagem;
- Devem possuir hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falar desnecessariamente, não falar ao celular, não fumar, não cantar, não assobiar, não espirrar, não cuspir, não tossir e não manipular dinheiro);
- Devem adotar procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios;
- As mãos devem ser higienizadas sempre que tocar em lixo, dinheiro, alimentos crus ou não higienizados, após utilizar o sanitário;
- Devem realizar semestralmente os exames médicos de coprocultura e o coproparasitológico;
- Os manipuladores devem estar capacitados em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

CONSUMIDOR

Caso verifique condições inadequadas denuncie:



PORTAL DE ATENDIMENTO
PREFEITURA DE SÃO PAULO