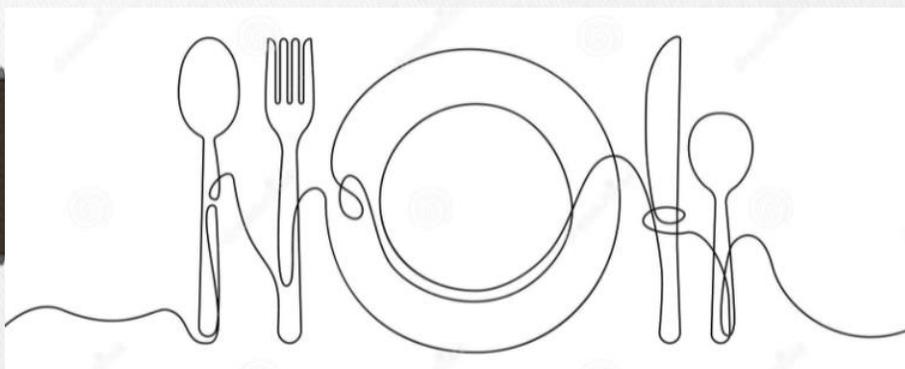


**Coordenadoria de Vigilância em Saúde  
Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde  
Núcleo de Vigilância de Alimentos**

# **Orientações da Vigilância Sanitária**



## **Cuidados Mínimos na Manipulação de Alimentos**

**2021**

## **1. Recebimento de Mercadorias e Armazenamento**

- Conferir a procedência do produto, cor, aroma e consistência característicos, condições das embalagens, as condições do transporte e validade.
- O primeiro produto a vencer é o primeiro produto que sai - PVPS. Os produtos devem ser colocados em pallets ou estrados com 30 cm de altura e com uma distância segura entre as pilhas.
- Observe as recomendações de empilhamento dos fabricantes, evite excessos e mantenha-os distantes da parede e do teto.
- Nunca mantenha em estoque, utilize ou venda produtos com data de validade vencida.

## **2. Conservação dos Alimentos**

- Os freezers e refrigeradores não devem permanecer superlotados, os alimentos devem ser armazenados separadamente, em embalagens fechadas e limpas, evitando assim a contaminação cruzada.
- Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração. Cuidado com o líquido que escorre do descongelamento.
- NUNCA DESLIGUE os equipamentos de refrigeração para economizar energia.

## **3. Manipulação**

- O pré-preparo de pratos deve ser iniciado no máximo com doze horas de antecedência e os alimentos perecíveis devem ser conservados sob refrigeração. Os alimentos crus não podem entrar em contato com alimentos cozidos ou prontos.
- O cozimento é a etapa mais importante do preparo dos alimentos. A maioria dos micro-organismos que causa doenças morre durante o cozimento. A temperatura segura de cozimento é de no mínimo 74 °C no interior da peça. Por isso o monitoramento da temperatura durante o cozimento é muito importante.

#### **4. Distribuição**

- Os alimentos servidos frios, como as saladas, devem permanecer à temperatura de 10º C, por até quatro horas.
- Os alimentos servidos quentes devem ficar à temperatura acima de 60º C por até seis horas.
- A água do balcão térmico (self-service) deve ser mantida entre 80 e 90º C e trocada diariamente.

#### **5. Higiene dos Equipamentos e Utensílios e no Ambiente de Trabalho**

A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

- Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.
- O maquinário deve estar com proteção adequada e em boas condições de uso, assim como as instalações elétricas e hidráulicas.
- Os recipientes de lixo devem estar revestidos com sacos plásticos, tampados e longe dos alimentos.
- Os resíduos de alimentos devem ser acondicionados separados do lixo sanitário.

#### **6. Água**

- A água deve ser de preferência da rede pública de abastecimento. Se for proveniente de fonte alternativa, deve ser analisada para verificar sua potabilidade.

- Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.
- A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada a cada seis meses e vedada adequadamente.

## **7. O Manipulador**

- A saúde do trabalhador e o ambiente de trabalho são importantes para o resultado final: alimentos seguros para o consumidor.
- Os exames de coprocultura e coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulam diretamente os alimentos ou participam diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontram-se totalmente embalados.
- As roupas, os calçados e demais objetos pessoais devem ser guardados em locais próprios e nunca na área de produção.
- Devem ser respeitados os seguintes hábitos de higiene: unhas cortadas e sem esmalte, cabelos e barbas protegidos.
- Evite fumar e usar anéis, pulseiras, relógios e grampos de cabelo na área de produção.
- O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.
- Realizar a lavagem das mãos antes de iniciar qualquer procedimento de manipulação.
- Não é permitido fazer o serviço de limpeza e manipular os alimentos ao mesmo tempo.
- Os manipuladores devem estar capacitados e realizarem reciclagem para melhor exercerem suas funções.