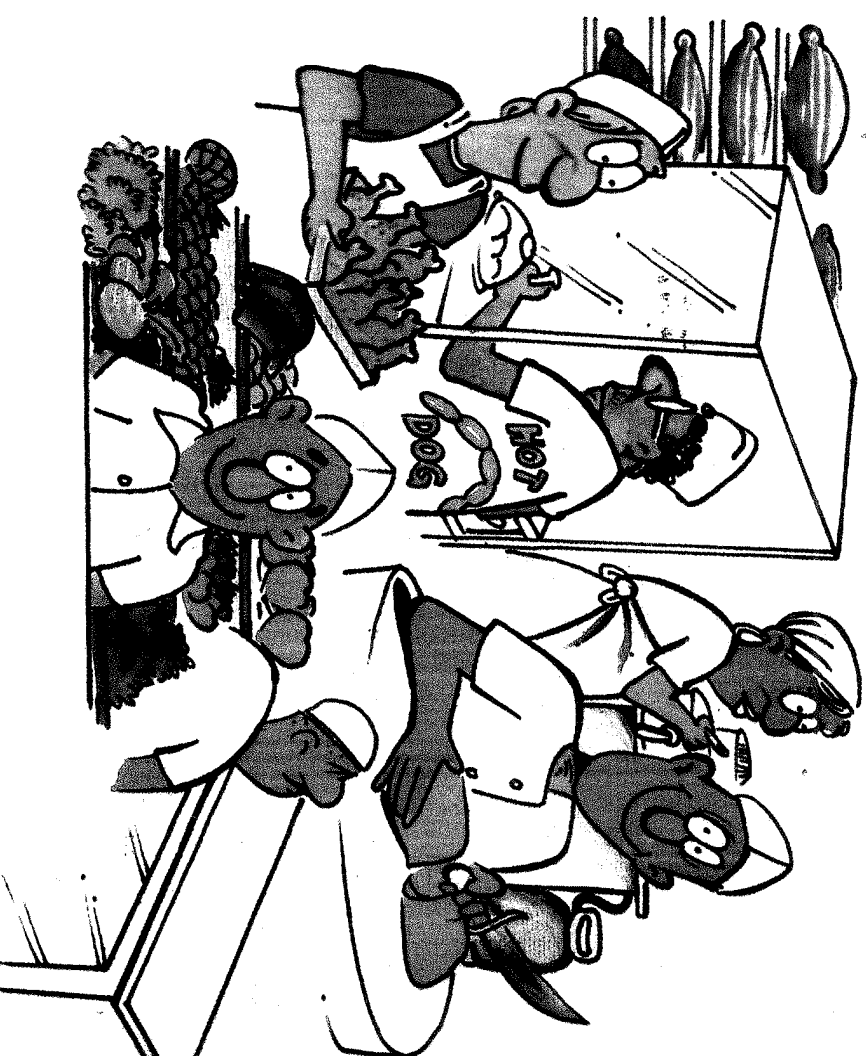


ORIENTAÇÕES PARA ESTABELECIAMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS

3ª Edição - Revisada
2000



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



MÁRIO COVAS

Governador do Estado de São Paulo

JOSÉ DA SILVA GUEDES

Secretário de Estado da Saúde

MARISA LIMA CARVALHO

Diretor Técnico do Centro de Vigilância Sanitária

SÔNIA GIL COSTA

Diretor da Divisão Técnica de Produtos

WILLIAM CÉSAR LATORRE

Diretor do Grupo Técnico de Alimentos

ELABORAÇÃO

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MARIA DE LOURDES ELIZABETH BLASSIOLI

DENISE VENTURI

VERA LÚCIA DA SILVA FRANCO

COLABORAÇÃO

DILMA SCALA GELLI

Microbiologista - Instituto Adolfo Lutz

MARIA DE LOURDES FELIPE DE MORAES

Secretaria Estadual da Educação

Revisão para 3ª Edição

CAROLINA SATIKO HARASAWA

DELFINA AZUCENA CASTRO B. PYTEL

APRESENTAÇÃO

*Este manual é dedicado a todos que
trabalham, dirigem ou são
proprietários de estabelecimentos que
exercem atividades de manipulação,
elaboração e comércio de alimentos.
Constitui-se em mais um importante
instrumento da filosofia da
Vigilância Sanitária direcionada para
orientação e educação, na prevenção
de agravos e proteção da saúde do
consumidor.*

CUIDADO! ALIMENTO CONTAMINADO É FONTE DE DOENÇAS!

A contaminação de um alimento significa a presença de qualquer elemento estranho à sua natureza e composição, e que pode causar danos a quem o consumir.

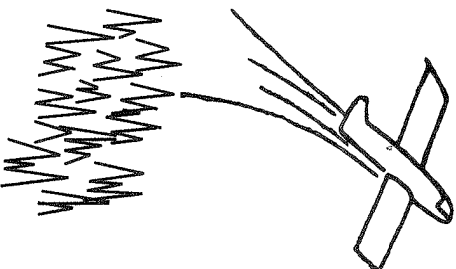


EXISTEM VÁRIOS TIPOS DE CONTAMINAÇÃO:

● **QUÍMICA:** quando compostos químicos estranhos ao alimento estão presentes no mesmo.

Exemplos:

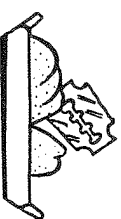
- agrotóxicos: usados na lavoura para exterminar pragas;
- inseticidas e raticidas: usados para eliminar moscas, baratas e ratos;
- substâncias despejadas pelas indústrias nos rios, lagos e mar.



● **FÍSICA:** quando corpos estranhos ao alimento estão presentes no mesmo.

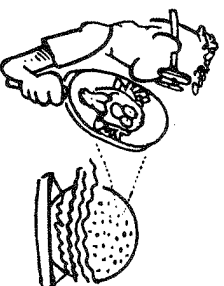
Exemplos:

- pedaços de metal e madeira, pregos, lâminas.



● **MICROBIOLÓGICA:** quando micróbios estranhos ao alimento estão presentes no mesmo.

Este é o principal tipo de contaminação e acontece quando todos os cuidados na preparação e conservação não são observados.

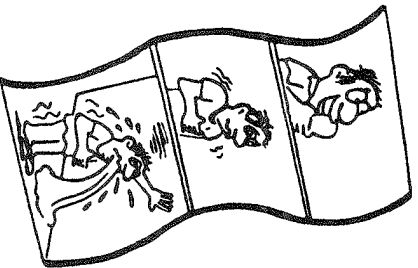


ALIMENTO CONTAMINADO TEM DESTINO CERTO QUE É O LIXO!

OS MICRÓBIOS SÃO INVISÍVEIS !!! SÃO ENCONTRADOS NA TERRA, NO AR E NA ÁGUA!

Os micróbios são responsáveis pela ocorrência de um número muito grande de doenças, quando alimentos contaminados são consumidos.

As doenças causadas pelos micróbios e veiculadas pelos alimentos se manifestam com enjoos, vômitos, diarreia, dores no corpo, dor de cabeça e mal estar geral.



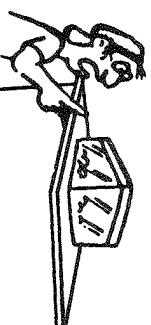
Em casos mais graves podem causar febre, dificuldades para respirar, convulsões, podendo levar o doente à morte.

A gravidade da doença na maioria dos casos depende da sensibilidade da pessoa, do tipo e quantidade de bactérias existentes no alimento contaminado e da quantidade de alimento consumido.

Muitos micróbios alteram o cheiro, a cor, o sabor, a consistências do alimento. Eles não são responsáveis pela doença e sim pela perda do produto.

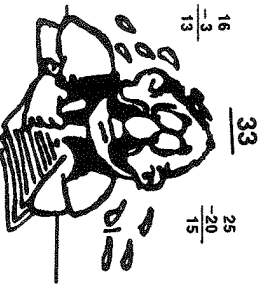
MAS A MAIORIA DOS MICRÓBIOS QUE CAUSAM DOENÇAS NÃO ALTERAM O ALIMENTO !!!

Aí reside o perigo. Come-se um alimento com aspecto bom, sem saber que está contaminado.



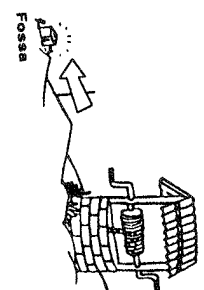
A FREGUESIA DESAPARECE !!!

Basta uma pessoa ficar doente por haver consumido alimentos num estabelecimento para afastar a freguesia. O prejuízo à saúde e o prejuízo econômico podem ser evitados, sem grandes investimentos, seguindo as recomendações básicas de higiene e os cuidados com o preparo e conservação dos alimentos e com sua exposição para venda.



RECOMENDAÇÕES BÁSICAS

USE SEMPRE ÁGUA TRATADA!



As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista fonte de contaminação próxima (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção periódica. Após a desinfecção da água deve ser realizada análise bacteriológica em laboratório de confiança.

A UTILIZAÇÃO DE SISTEMA ALTERNATIVO DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DEVE SER COMUNICADA À AUTORIDADE SANITÁRIA

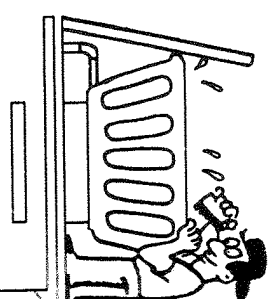
RESERVATÓRIO

A existência de reservatório é obrigatória por lei. O reservatório de água deve permanecer sempre tampado.

O reservatório deve ser desinfetado:

- quando for instalado;
- a cada 6 (seis) meses;
- na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes).

Verifique se o reservatório está com rachaduras. Isso possibilita infiltrações de água contaminada, principalmente em reservatórios semi-enterrados ou subterrâneos.



AS ORIENTAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO PODEM SER OBTIDAS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.

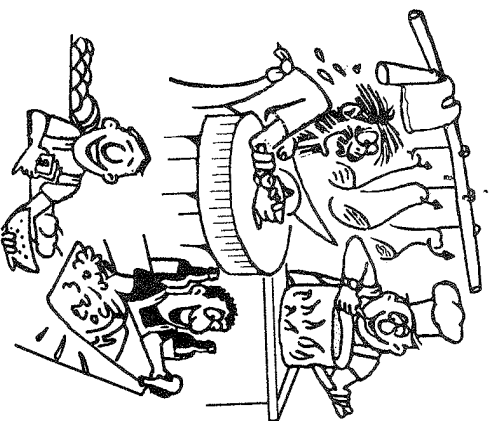
MANIPULADOR



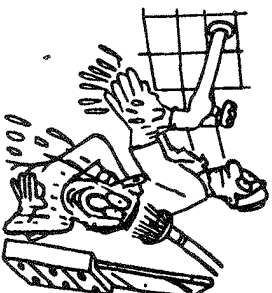
O manipulador é um elemento chave na produção do alimento. Ele pode ser motivo da contaminação, através de mãos sujas ou contaminadas, tosse, espirro e conversa sobre os alimentos, ou por outras falhas na manipulação. Lembre-se que os micróbios são invisíveis.

NÃO SÃO PRÁTICAS RECOMENDÁVEIS:

- deixar roupas e sapatos espalhados na área de produção;
- fumar no local de preparo dos alimentos;
- usar jóias, pulseiras, relógios, grampos de cabelos e cabelos soltos;
- unhas pintadas e compridas;
- falar, cantar, tossir sobre alimentos, colocar as mãos no nariz, boca e cabelos;
- experimentar a comida com colher e recolocá-la na panela;
- enxugar as mãos no avental ou em panos;
- lidar com dinheiro e em seguida com o alimento;
- fazer serviço de limpeza e manipular os alimentos ao mesmo tempo;
- trabalhar doente ou com ferimentos nas mãos e antebraços.



O FUNCIONÁRIO DEVE RIGOROSAMENTE:



- lavar as mãos e antebraços:
 - antes de iniciar ou reiniciar o trabalho;
 - após o uso do banheiro;
 - antes e após trabalhar com alimentos crus;
- tomar banho diário, de preferência no serviço, antes de iniciar as suas tarefas;
- fazer uso de uniforme limpo, de cor clara;
- usar rede ou gorro para os cabelos;
- usar sapato fechado.

O PATRÃO DEVE GARANTIR:

- que o manipulador com diarreia, febre, resfriado, infecção nos olhos, doenças de pele, ferimentos nas mãos seja afastado para outra atividade, sem prejuízos de qualquer natureza;
- instalações adequadas para que possam ser guardadas roupas e pertences;
- sanitários e chuveiros em condições adequadas de funcionamento e limpeza;
- pias com água, sabão e toalha ou equipamento adequado para enxugar as mãos;
- uniformes adequados e completos em número suficiente para troca diária.

CUIDADOS NAS OPERAÇÕES:

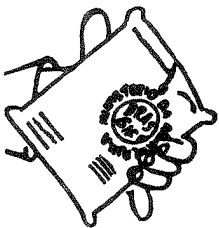
RECEBIMENTO

- No ato do recebimento dos alimentos devem ser conferidos:
- procedência;
 - cor, aroma e consistência;
 - embalagem;
 - condições de transporte.



TODOS OS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS DEVEM CONTER NA ROTULAGEM:

- n° de registro no Ministério da Agricultura ou Secretaria da Agricultura para produtos de origem animal;
- n° de registro no Ministério da Saúde (M.S.) para palmito em conserva, alimentos dietéticos, águas envasadas, sal, suplementos vitamínicos e minerais, alimentos enriquecidos e adoçantes;
- nome do produto e marca;
- nome e endereço do fabricante;
- modo de conservação;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- ingredientes.



NÃO DEVEM SER ACEITOS:

- embalagens sem rótulo e prazo de validade ou com prazo de validade vencido;
- embalagens furadas, rasgadas, empoeiradas;
- latas amassadas, estufadas, enferrujadas;
- alimentos com odor, cor, consistência e aparência alterados;
- alimentos transportados em veículos com condições inadequadas de temperatura, higiene e manutenção.



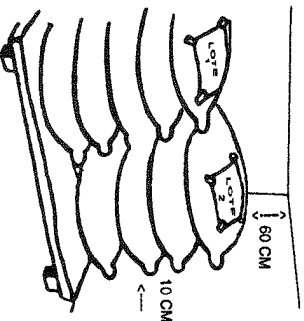
ARMAZENAMENTO - NÃO PERECÍVEIS

A área de armazenamento deve ser arejada, iluminada, livre de gotteiras e vazamentos, pois os micróbios crescem bem em ambientes úmidos.

Devem ser evitados ambientes quentes. Os produtos conservados à temperatura ambiente devem permanecer longe do forno ou fogão.

A temperatura máxima aceitável é 26° C.

Os alimentos devem estar empilhados sobre estrados e distantes 10 cm da parede e 60 cm do teto.



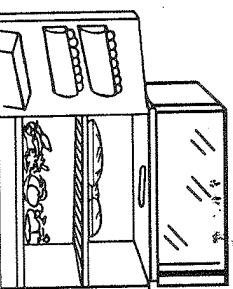
**ESSA PRÁTICA PERMITE MELHOR
CIRCULAÇÃO DO AR E FACILITA A LIMPEZA.**



Produtos de Limpeza e produtos tóxicos devem ser armazenados em local separado.

ARMAZENAMENTO-PERECÍVEIS TEMPERATURA RECOMENDADA:

- Hortifrutti: até 10° C por 72 horas
- Frios e Laticínios: até 8° C por 24 horas
- Carnes, Aves e Pescados: até 4° C por 72 horas
- Congelados: -18° C por 30 dias
- Pratos prontos conservados a quente: 65° C por 12 horas



Os freezers e refrigeradores não devem permanecer superlotados, pois isso dificulta a circulação do ar frio. É recomendável haver dois refrigeradores: um para produtos crus e outro para pratos já cozidos. Se isso não for possível coloque os alimentos da seguintes forma:

- alimentos cozidos na parte superior, e
- alimentos crus na parte inferior.

NUNCA DESLIGUE O FREEZER E REFRIGERADOR DURANTE A NOITE. ESSA ECONOMIA SAI CARA!!!

Verifique sempre se estão funcionando corretamente.

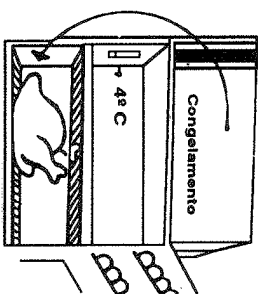
Todos os alimentos devem ser armazenados de forma que a rotulagem esteja visível, observando o prazo de validade.

Os alimentos devem ser estocados separadamente, em embalagens fechadas e limpas para evitar contaminação cruzada.

LEMBRE-SE: O PRIMEIRO QUE ENTRA É O PRIMEIRO QUE SAI.

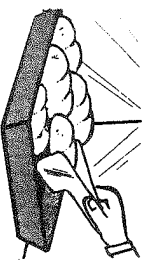
DESCONGELAMENTO

O descongelamento correto deve ser feito sob refrigeração a temperatura entre 3 a 4° C. Lavar bem os equipamentos, utensílios e piaas utilizados antes e após o descongelamento. Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, ele pode ser o foco de contaminação. Os alimentos descongelados não podem ser congelados novamente.



MANIPULAÇÃO

EVITE MUITA MANIPULAÇÃO E PREPARE O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL OS ALIMENTOS. DESTA FORMA VOCÊ ESTARÁ DIMINUINDO O PERIGO DE CONTAMINAÇÃO.



● Manipule os alimentos somente quando absolutamente necessário. Use sempre garfos, pinças, pegadores, etc. As partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos não devem ser tocadas.

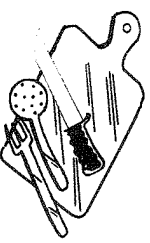
● Os alimentos crus podem trazer micróbios.

As verduras, legumes e frutas devem ser lavados e desinfetados em local ou horário diferente do preparo dos demais alimentos.

● Os alimentos crus de origem animal também devem ter seu local ou horário determinado, para evitar a contaminação cruzada.



● Os utensílios (tábuas de cortar, facas, garfos, vasilhas, máquinas de moer) devem ser lavados e desinfetados sempre que usados com alimentos crus.



● O pré-preparo e o preparo de pratos prontos para o consumo deve-se iniciar no máximo com 12 horas de antecedência.

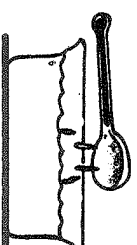
● Os alimentos, durante a manipulação, podem permanecer fora de refrigeração no máximo 90 minutos.

● Os pratos prontos e produtos de confeitaria podem permanecer sob refrigeração no máximo por 3 (três) dias, desde que acondicionados em recipientes rasos (10 cm) para facilitar o resfriamento e protegidos com filme plástico ou tampa.

DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS

Limpeza e desinfecção de hortaliças, legumes e frutas:

- escolher uma a uma, retirando as estragadas;
- lavar em jato de água corrente, uma a uma, removendo com as mãos as sujidades;

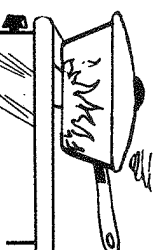


● numa vasilha colocar 1 (uma) colher de sopa de água sanitária (hipoclorito de sódio entre 2 e 2,5% de cloro ativo) em 1 litro de água e misturar;

- colocar de molho o alimento, cuidando para que fique totalmente imerso;
- aguardar 20 a 30 minutos;
- enxaguar em água corrente tratada;
- deixar escorrer a água.

Outros produtos químicos poder ser utilizados desde que registrados no Ministério da Saúde e usados conforme expresso na rotulagem.

COZIMENTO

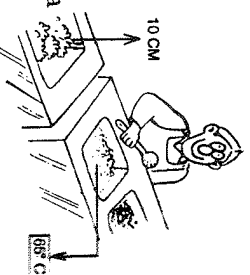


A maioria dos micróbios **MORREM** durante o cozimento. Por isso, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas que garantam o cozimento completo no seu interior (74° C no interior na peça).

DISTRIBUIÇÃO

As saladas e produtos conservados a frio devem permanecer em balcões sob a temperatura de até 10° C por até 4 horas. Os balcões térmicos, devem ser abastecidos com água tratada e trocada diariamente e devem garantir que a temperatura no interior do alimento seja de 65° C.

Os produtos conservados a quente sob a temperatura mínima de 65° C, devem ser consumidos no máximo em 12 horas.



TRANSPORTE

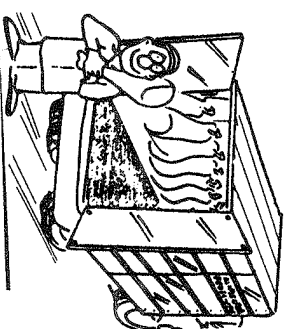
Para serem transportados os alimentos devem estar devidamente acondicionados e protegidos; os veículos devem estar limpos e bem conservados.

Não é permitido transportar pessoas, animais,

produtos tóxicos e de limpeza junto com alimentos.

Os produtos perecíveis devem ser transportados em veículos com carrocerias fechadas e as temperaturas devem ser as seguintes:

- Resfriados: de 6° a 10° C
- Refrigerados: de 4° a 6° C
- Congelados: de -18° a -15° C
- Quentes: acima de 65° C



HIGIENE E DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS

Os equipamentos: fogões, exaustores, freezers, refrigeradores e utensílios devem ser em número suficiente e devem estar funcionando adequadamente.

Os utensílios e equipamentos devem ser lavados com água e detergente para retirar toda a sujeira.

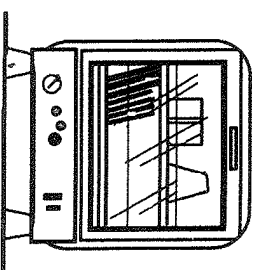
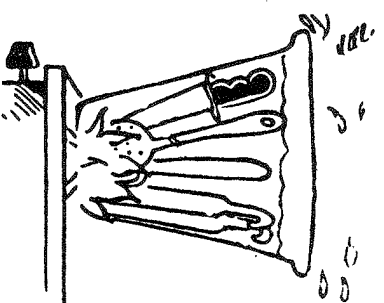
Depois de limpos devem ser desinfetados. A desinfecção pode ser feita através de um dos métodos abaixo:

1°) com água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5% de cloro ativo):

- use 1 (uma) colher de sopa de água sanitária para 1 (um) litro de água;
- mergulhe os utensílios nessa solução por 15 (quinze) minutos.

2°) Com água fervente: mergulhe os utensílios depois de limpos em água fervente por 15 (quinze) minutos.

3°) Com máquina de lavar louça: dever atingir temperatura constante de 90° C.

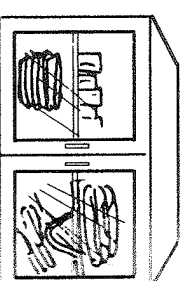


Outros métodos de desinfecção podem ser usados, desde que, se tenha garantia da sua eficiência e eficácia. Os produtos químicos podem ser usados, mas é preciso observar:

- se têm registro no Ministério da Saúde (MS);
- se podem ser usados em equipamentos e utensílios que entrem em contato direto com o alimento;
- se está expresso na rotulagem o modo de uso.

DEPOIS DE LIMPOS E DESINFETADOS, OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DEVEM SER GUARDADOS PROTEGIDOS DE POEIRA, INSETOS E RATOS.

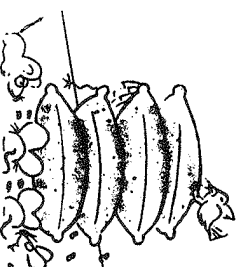
Os panos utilizados devem ser claros e limpos. Os panos e objetos de auxílio na lavagem devem ser desinfetados da mesma forma que os utensílios.



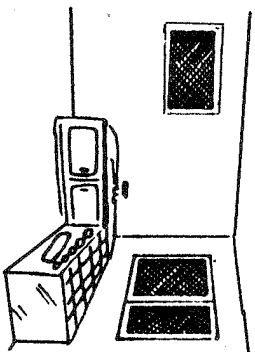
PREVENÇÃO E CONTROLE DAS PRAGAS

Os ratos, baratas, moscas e pássaros transmitem doenças ao homem, além de causar grandes prejuízos danificando as embalagens e provocando a inutilização de grande quantidade de alimentos.

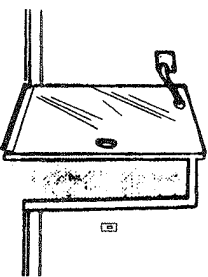
Por isso, é importante que medidas sejam tomadas para impedir que entrem no estabelecimento.



Para prevenção é preciso colocar tela milimétrica em todas as aberturas e vãos, inclusive saída de tubulações, nas áreas de manipulação e armazenamento. Os ralos sifonados e grelhas devem ser protegidos e permanecerem tampados durante a noite.



As portas devem ser providas de mola, para que permaneçam sempre fechadas e na parte inferior devem ter protetor contra entrada de insetos e ratos.



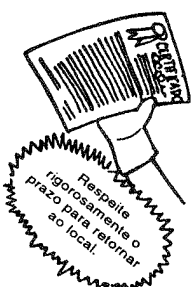
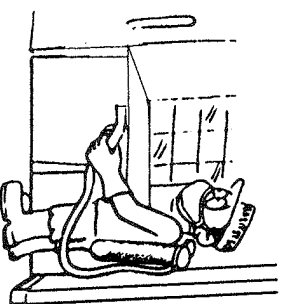
A melhor forma de prevenir infestação de pragas é manter todas as áreas limpas e livres de entulhos, resíduos de alimentos e sujidades em geral.

A aplicação de produtos químicos só deve ser realizada depois de atendidas com eficácia todas as medidas de prevenção de entrada de pragas no estabelecimento.

A desinsetização e destratização do local só pode ser feita por empresa que tenha alvará de funcionamento da Vigilância Sanitária.

Para aplicar o inseticida, os alimentos devem ser retirados do local. Os equipamentos e utensílios devem ficar protegidos e após a aplicação devem ser lavados.

Os raticidas não podem ficar espalhados pelos cantos. Existem caixas fechadas, próprias para colocar o raticida, com orifício para entrada e saída do rato.



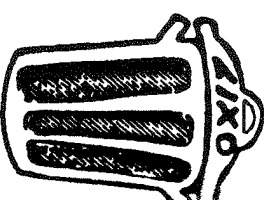
A empresa aplicadora do inseticida e raticida deve fornecer um certificado assinado pelo responsável técnico mencionando o nome e a composição do produto ou associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área, as instruções para a prevenção ou para o caso de ocorrência de acidente e o prazo de validade da aplicação.

LIXO

MANTENHA o lixo em recipiente limpo, revestido de saco plástico e sempre **TAMPADO** para evitar moscas, baratas e ratos.

RETIRE o lixo toda vez que achar necessário. Não deixe o lixo permanecer à noite no interior do estabelecimento, para evitar presença de ratos e baratas.

Na área externa **PROTEJA** o lixo do sol, chuva e do acesso de **ANIMAIS** e **PESSOAS**.



NUNCA MISTURE LIXO DO BANHEIRO AOS DEMAIS LIXOS.

A UTILIZAÇÃO DE SISTEMA ALTERNATIVO DE DESTINO DE LIXO DEVE SER COMUNICADA À AUTORIDADE SANITÁRIA

SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS

Mantenha os sanitários sempre limpos e desinfetados com água sanitária

MEDIDAS E CUIDADOS GERAIS

Para qualquer atividade, é preciso atender à Legislação (Código Sanitário Estadual ou Municipal), e o estabelecimento deve estar legalizado no Serviço

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO



1970
S. P. S.