

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

FESTA DA UVA



2024

Ficha Técnica

Realização:

Adriana Swain Muller
Coordenadora da Divisão de Vigilância Sanitária

Organização:

Jeanine Maria Salve
Gerente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

Elaboração do Conteúdo:

Alinne Fernanda Patrícia Lopes dos Santos
Gerente da Seção de Produtos de Interesse à Saúde

Edição:

Sabrina Fernandes Vetrenka
Assistente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

2024

APRESENTAÇÃO

Este manual foi elaborado pela Vigilância Sanitária do município de Jundiaí para orientar os manipuladores de alimentos, visando apoiá-los a implementar boas práticas para garantir a qualidade e a segurança dos produtos comercializados na Festa da Uva.

O conteúdo deste material foi desenvolvido com base na Portaria CVS 5/2013, que regulamenta as boas práticas de manipulação de alimentos para estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação.

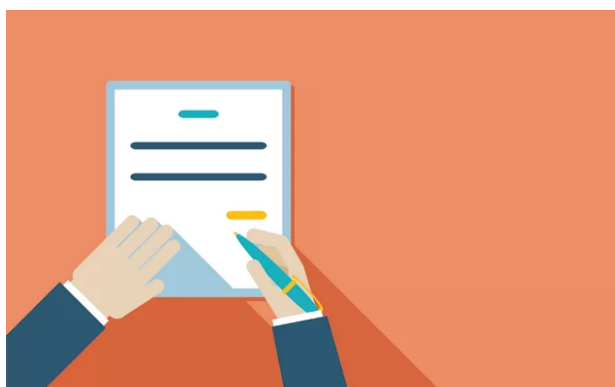
Acreditamos que o conhecimento é o melhor caminho para a mudança de práticas e que as informações contidas neste material são essenciais para prevenir e eliminar riscos à saúde.

Com essas orientações esperamos contribuir para o sucesso da Festa da Uva e para a proteção da saúde pública.



REQUISITOS SANITÁRIOS EMPRESAS E PRODUTOS

- As empresas constituídas, que fazem comércio de alimentos e bebidas durante o evento, devem possuir Licença Sanitária vigente ou Certificado da Condição do Microempreendedor Individual (CCMEI).
- É imprescindível que os produtos comercializados durante o evento, embalados na ausência do consumidor, possuam informações de rotulagem em estrita conformidade com a legislação vigente e sejam fabricados por empresas devidamente licenciadas pela Vigilância Sanitária ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- Os alimentos pré-preparados ou prontos para o consumo, adquiridos de outras empresas, devem ser acompanhados de nota fiscal de compra e licença sanitária do fornecedor.
- No caso de produtos de origem animal, devem possuir Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). A apresentação desses documentos é necessária para garantir a procedência e a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores.



BOAS PRÁTICAS

ÁREAS DE MANIPULAÇÃO



- As áreas de manipulação e os arredores devem estar limpos e organizados.
- Os móveis, equipamentos e utensílios devem ter superfície lisa, lavável e impermeável, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.
- As lixeiras devem ter tampa acionada por pedal e os resíduos devem ser recolhidos sempre que necessário para manter o ambiente limpo e organizado.
- É necessário haver torneira com água corrente ou reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos.

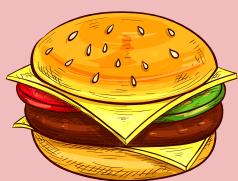
MANIPULADOR DE ALIMENTOS



- Atentar para os cuidados de higiene pessoal, como lavar as mãos com frequência, estar de barba feita, com as unhas curtas e sem esmaltes.
- As mãos devem ser lavadas antes de iniciar as atividades, ao trocar de tarefas durante a manipulação de alimentos, sempre que tocar em superfície contaminada/sujas e após usar o sanitário, utilizando água potável e sabonete líquido neutro. Após o enxágue, enxugar as mãos com papel toalha e aplicar o álcool gel 70%, deixando secar naturalmente.
- Utilizar uniformes ou aventais limpos, sapatos fechados e cabelos presos, protegidos por toucas.
- Não utilizar adornos como brincos, anéis, alianças, relógios, colares, entre outros.

BOAS PRÁTICAS

ALIMENTOS



- Devem estar protegidos contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação e não devem ser armazenados em contato direto com o piso.
- Devem estar dentro do prazo de validade, com as embalagens íntegras e sob temperatura adequada (para alimentos refrigerados temperatura menor que 10°C, para alimentos quentes temperatura maior que 60°C).
- Devem ser mantidos em suas embalagens originais ou identificados com etiquetas nome do produto, data de manipulação ou fracionamento e data de validade.
- Alimentos que necessitam de refrigeração devem ser manipulados em lotes pequenos, para evitar longos períodos sob temperatura ambiente.
- Produtos como condimentos, molhos e temperos, devem ser oferecidos aos consumidores em embalagens individuais, sendo vedada a utilização de bisnagas de uso repetido.

VENDA DE BEBIDA ALCÓOLICA



- Nas áreas designadas para a venda de bebidas alcoólicas, devem ser afixados em locais visíveis, avisos sobre a proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica a menores de 18 anos, conforme a Lei Estadual nº 14.592/2011.



Higienização

ETAPAS OBRIGATÓRIAS DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS (VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS):

1. Lavagem com água potável para remoção da sujeira aparente.
2. Desinfecção com solução clorada por 15 a 30 minutos. Diluir uma colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária indicada para alimentos) para cada 1 litro de água potável e deixar os alimentos “de molho” por 15 a 30 minutos.
3. Enxágue com água potável.

ETAPAS OBRIGATÓRIAS DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

1. Remoção da sujeira aparente.
2. Lavagem com água e sabão ou detergente neutros.
3. Enxágue com água potável.
4. Desinfecção com álcool 70% ou solução clorada.

Álcool 70%: aplicar diretamente na superfície desejada, utilizando pano descartável. Deixar secar naturalmente. Não é necessário enxágue.

Solução clorada: Diluir uma colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água potável, aplicar sobre a superfície desejada, ou deixar os utensílios imersos nessa solução por 15 a 30 minutos. Em seguida, enxaguar com água potável.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 - 250 PPM



1 COLHER DE SOPA/10 ML DE ÁGUA SANITÁRIA

DILUÍDA EM 1 LITRO DE ÁGUA



A implementação das boas práticas é fundamental para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos comercializados.

A Vigilância Sanitária está à disposição para esclarecer dúvidas e auxiliar na aplicação dessas diretrizes, pelo site visa.jundiai.sp.gov.br, Fale Conosco.

Para mais informações consulte as legislações: Portaria CVS 5/2013, Resolução RDC 216/2004.

**Lembre-se: a segurança dos alimentos é
responsabilidade de todos.
Obrigado por contribuir para a saúde da nossa
comunidade!**

