

ORIENTAÇÕES PARA MANIPULAÇÃO DE PESCADOS, FRANCOS E EMBUTIDOS NAS FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ



2023

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

Revisão do Conteúdo:

Equipe Técnica da Seção de Produtos - Alimentos

Ana Beatriz Stocco Padilha
Ana Laura Romano Silva
Flávia Gonçalves Ribeiro
Maurício Rodrigues
Paula Ashikawa Hojo

Edição:

Sabrina Fernandes Vetrenka
Assistente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

2023

APRESENTAÇÃO

Este manual foi elaborado pela Vigilância Sanitária do município de Jundiaí para orientar os ambulantes que comercializam pescados, frangos e embutidos nas feiras livres, visando garantir a qualidade e segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores.

O conteúdo deste material foi desenvolvido com base na Resolução SS 142/1993, que trata do comércio ambulante de alimentos e Portaria CVS 5/2013, que determina as normas de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos.

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.

Esperamos que o acesso à informação e como aplicá-la no cotidiano auxilie os profissionais a trabalhar de forma segura e consciente.

Boa leitura!



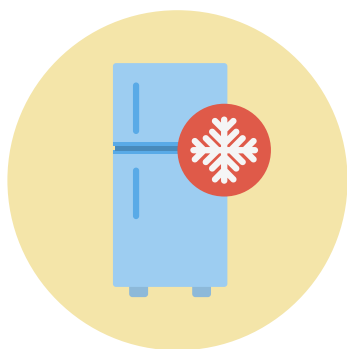
BOAS PRÁTICAS

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS



- Todos os fornecedores, incluindo matadouros e frigoríficos, devem
- possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).
- Os produtos devem ser adquiridos devidamente embalados, sem alterações anormais de cor, odor ou textura.
- A temperatura dos frangos no recebimento deve ser inferior a 7°C, enquanto os pescados devem apresentar temperatura inferior a 3°C.

ARMAZENAMENTO



- Os frangos devem ser armazenados sob refrigeração entre 0°C e 4°C, ou congelados a temperaturas inferiores a -18°C. As embalagens devem ser identificadas com nome do produto, datas de manipulação e validade. Os produtos industrializados devem conter informações completas de rotulagem.
- Os embutidos devem estar armazenados sob temperatura, conforme indicação do fabricante no rótulo.
- Os pescados devem ser mantidos refrigerados em até 2°C, com identificação contendo nome do produto, data de manipulação e validade.
- Durante a feira, os alimentos devem ser mantidos sob gelo potável, se não houver equipamento de refrigeração elétrico.
- Os alimentos não devem ser armazenados em contato direto com piso, paredes ou teto.
- As embalagens devem ser armazenadas protegidas, em local limpo e próprio para esse fim.

CÂMARA FRIGORÍFICA



As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

- Revestimento com material lavável, impermeável e resistente.
- Termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara.
- Interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize “ligado” e “desligado”.
- Prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável.
- Dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.
- Isento de ralo ou grelha.

MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM



- Durante a feira, os alimentos devem ser manipulados em lotes pequenos, para evitar longos períodos sob temperatura ambiente.
- Não é permitida a produção de embutidos, como linguças, empanados e produtos de carne moída (hambúrgueres, kafta, almôndegas, entre outros) para comercializar na feira. Estes produtos devem ser fabricados por serviços que disponham de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).
- Os cortes de frango e pescados devem ser preparados na presença do consumidor. Não é permitido embalar os produtos com antecedência, na ausência do consumidor.
- Produtos embalados na ausência do consumidor, adquiridos de fabricante com registro no SIM, SISP ou SIF, devem conter etiquetas com as seguintes informações: nome do estabelecimento fabricante e do produto, quantidade, ingredientes, cuidados de conservação e datas de fabricação e validade.
- A temperatura dos alimentos durante o armazenamento e nas feiras deve ser monitorada e registrada, para garantir a refrigeração adequada (pescados até 2°C e outras carnes até 4°C).

EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E AMBIENTES



- Os equipamentos, móveis, bancadas, utensílios, caixas térmicas e o interior do compartimento de carga dos veículos e ou trailers/veículos adaptados, devem ter superfícies e ou revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.
- Os equipamentos de refrigeração e ou caixas térmicas devem ter superfície lisa, lavável e impermeável, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.
- As caixas de isopor são de uso único. Sua superfície não é impermeável, o que dificulta a higienização, por isso não devem ser utilizadas como equipamento de refrigeração.
- Os estabelecimentos devem dispor de lixeiras com tampa acionada sem contato manual, revestidas com sacos plásticos de lixo.
- Os estabelecimentos devem dispor de reservatório de água potável e de coletor para a água para os procedimentos de higienização.



HIGIENIZAÇÃO

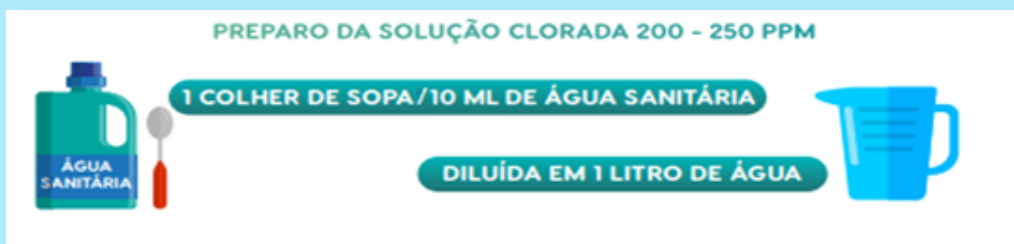
Os equipamentos, móveis, bancadas, utensílios, caixas térmicas e o interior do compartimento de carga dos veículos e ou trailers/veículos adaptados devem ser higienizados antes e após a atividade da feira livre, ou sempre que necessário durante a atividade, de forma que sejam mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

ETAPAS OBRIGATÓRIAS DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO:

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.

No caso do álcool 70%: aplicar diretamente na superfície desejada e utilizar pano descartável ou deixar secar naturalmente. **Não é necessário enxágue.**

No caso da solução clorada: Diluir uma colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária indicada para alimentos) 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, passar por enxague com água potável.**



HIGIENE PESSOAL



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- 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.
- As mãos devem ser higienizadas com água potável e sabonete líquido neutro, esfregando-as em todas as partes, inclusive os punhos, ponta dos dedos, entre os dedos, palma e dorso das mãos. Após o enxágue, enxugar as mãos com papel toalha e aplicar o álcool gel 70%, deixando secar naturalmente.



UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO

- Os manipuladores devem utilizar uniforme ou avental limpos e com troca diária, toucas para proteger os cabelos, calças compridas e sapatos fechados.
- As unhas devem ser mantidas limpas e cortadas.
- Não é permitido usar barba.
- Não é permitido utilizar adornos como anéis, relógios, pulseiras, brincos, colares, entre outros.



CAPACITAÇÃO

- Todos os manipuladores devem passar por capacitação em boas práticas de manipulação.



DOCUMENTAÇÃO

- Os registros de fornecedores, datas de compra, notas fiscais e temperaturas de armazenamento devem estar disponíveis e de fácil acesso para conferência durante os procedimentos e comprovação à Vigilância Sanitária, quando solicitado.

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

Esperamos que esse material auxilie os profissionais a implantar boas práticas de manipulação de alimentos.

A Vigilância Sanitária está à disposição para esclarecer dúvidas e orientar a 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, Lei Federal 13.680/2018 Resolução conjunta SS/SAA - 01 de 26/12/2001 e os artigos 299 e 461 do Decreto Estadual nº 12.342/1978.

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

