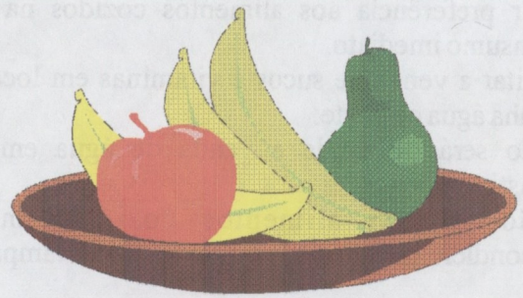
PREFEITURA MUNICIPAL
DE FEIRA DE SANTANA

O FUTURO
É AGORA

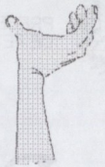
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

NORMAS BÁSICAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM EVENTOS



Prefeitura Municipal de Feira de Santana
Secretaria Municipal de Saúde
Av. Senhor dos Passos, 222
Tel.: 221-6393
Disque Saúde 0800 75 1000

1 - Quanto aos manipuladores:



a - Asseio pessoal.

Uniforme - Guarda Pó e boné (gorro)
Unhas cortadas e sem esmalte
Não usar anéis
Cabelo protegido por boné

b - Hábitos de higiene

Não fumar nem manusear dinheiro durante a manipulação de alimentos

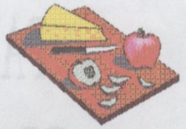
Lavar as mãos antes de pegar nos alimentos
Nunca esquecer de lavar as mãos depois de usar o sanitário e pegar em dinheiro.

c - Condições de saúde

.

Não poderão trabalhar com alimentos, pessoas que tiverem doenças de pele ou problemas respiratório (feridas, unheiros, coceiras, tosse, gripe, etc.)

2 - Quanto aos alimentos:



2.1 - Proteção contra contaminação

Os alimentos devem estar protegidos (cobertos) com guardanapos, toalhas limpas ou plásticos para evitar poeira, saliva, insetos, etc, sob pena de serem apreendidos e inutilizados.
Dar preferência aos alimentos cozidos na hora, para consumo imediato.
Evitar a venda de sucos e vitaminas em locais que não tenha água corrente.
Não será permitida a venda de água em saquinhos plásticos.
Não guardar alimentos cozidos em panelas. Acondicionar em vasilhas plásticas com tampa.

a - Alimentos em conserva

Ao utilizar palmito, ferver por 15 minutos.
Não use maionese caseira nos alimentos.

b - Caldo de cana

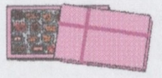
Proteger a cana contra poeira, insetos e roedores.
Manter a moenda sempre limpa.

c - Frutas frescas, Hortaliças e Verduras

Descascadas na hora da venda e mantidas sob proteção.
Lave bem com hipoclorito de sódio por 15 minutos.

d - Carnes, peixes, aves, crustáceos e seus derivados deverão ser trazidos de casa, já tratados e temperados, mantidos sob refrigeração.

OBS.: Utilize carne com certificado sanitário e com carimbo de inspeção.
Não utilizar leite inatura.



e - Doces e salgados

Trazidos de casa já prontos protegidos contra insetos e poeira.

f - Alimentos regionais.

Só é permitida a comercialização destes produtos (Milho, acarajés, canjica, pamonha, etc.) Em locais apropriados, e sempre cobertos.

g - Gelo, sorvetes e picolés.

Só são permitidos os fabricados com água tratada e com registro.

h - Barracas de cachorro quente e Batata frita.

Deverão ter proteção de vidro ou plástico na frente, nos lados e na parte superior das bandejas de Exposição de alimentos.

3 - Bebidas:

Será permitida a venda de bebidas engarrafadas e lacradas, procedentes de distribuidoras autorizadas.

4 - Material de consumo e equipamentos:

a - Nos locais onde não houver água corrente, só será permitido o uso de copos descartáveis.
b - Pratos e talheres só poderão ser usados quando lavados com água tratada.
c - As panelas devem estar sempre limpas e em bom estado de conservação.
d - O óleo utilizado para frituras (batatinhas e pastéis) deverá ser trocado, no mínimo, uma vez ao dia.

OBS.: Utilize água tratada para o preparo dos alimentos.

5 - Quanto ao lixo:

Todo lixo deverá ser colocado em local protegido contra insetos, dentro de sacos plásticos, e guardados até a passagem do veículo coletor.

OBS.: Cada comerciante deverá ter um balde de lixo com tampa.