

## Base Legal:

- ✎ Portaria nº 326-SVS/MS de 30/07/97
- ✎ Lei Estadual nº 13331 de 23/11/01
- ✎ Decreto Estadual nº 5711 de 23/05/02
- ✎ Lei Municipal nº 9000 de 31/12/96
- ✎ Lei Municipal nº 10168 de 24/05/01
- ✎ Decreto Municipal nº 70 de 07/03/02

## Documentação Exigida

- ✎ Alvará expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba
- ✎ Licença Sanitária expedida pela Secretaria Municipal da Saúde

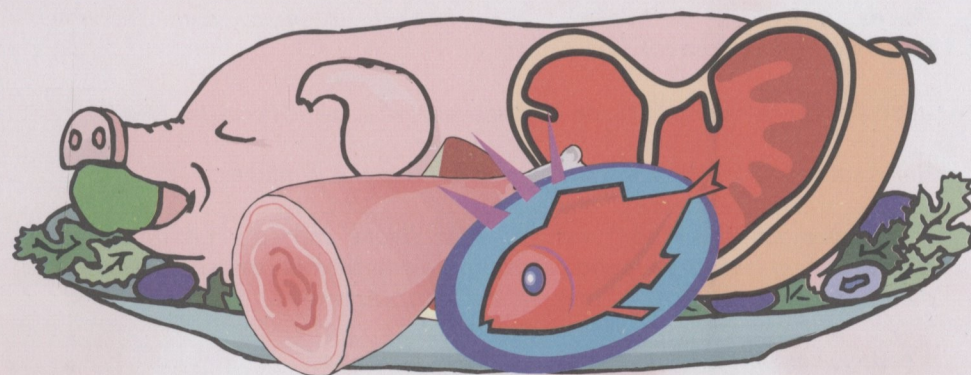


" Para maiores informações procure o  
Distrito Sanitário mais próximo "



## Orientações para

# Açougues e Peixarias



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
CURITIBA

# Orientações Gerais

## Açougues e Peixarias



### Estrutura Física

- Projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária;
- Área compatível com as atividades desenvolvidas;
- Pia/lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico;
- Tanque ou pia para lavagem dos utensílios e equipamentos, de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente para a atividade, com água quente e fria;
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza;
- Paredes lisas, revestidas até a altura mínima de 2 m (dois metros) com material resistente, liso, lavável, impermeável e em cores claras;
- Forro contínuo, em bom estado de conservação, de cor clara, revestido com material impermeabilizante e de fácil limpeza;
- Portas revestidas de material liso, lavável, íntegras, com fechamento automático, a externa com tela;
- Janelas com vidros íntegros, de fácil acionamento, com aberturas teladas;
- Raios solares não devem incidir diretamente sobre os produtos;
- Instalações sanitárias sem comunicação direta com a área de produção, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta-toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico;
- Vestiário com armários para guarda de objetos pessoais;
- Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;
- Luminárias com proteção contra estilhaçamento e iluminação sem áreas de sombra ou contraste;

### Equipamentos e Utensílios

- Câmaras frigoríficas com capacidade e número suficiente para o volume da matéria-prima ou dos produtos a serem armazenados, com temperatura controlada;
- Freezer deve ser utilizado somente para a conservação de produtos originalmente congelados na indústria;
- Estrados, tábuas de corte e bandejas, devem ser de material liso, lavável e impermeável;
- Esterilizadores de facas e outros mantidos em perfeito funcionamento;
- Serra-fita deve ser limpa diariamente e mantida em local exclusivo, protegida da ação de insetos, roedores e contaminação ambiental;
- Os utensílios e equipamentos devem ser de material não corrosivo e não contaminante, em boas condições de uso;

### Manipuladores



- Todos os funcionários devem estar em perfeitas condições de saúde e realizar exames médicos periódicos;
- Apresentar-se com uniforme de trabalho completo, de tonalidade clara, gorro, avental, botas impermeáveis e sapatos antiderrapantes;
- Manter boa higiene pessoal, com as mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos nas mãos e braços.
- Quando o manipulador for a única pessoa que atende o estabelecimento, deverá manter rigorosa higiene das mãos, principalmente após lidar com dinheiro;

### Alimentos

- Obedecer orientações do fabricante quanto a temperatura de conservação dos produtos industrializados armazenados e expostos à venda;
- Utilizar e comercializar matéria-prima e produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIP, SIM);
- Sebo, ossos e outros subprodutos podem ser armazenados dentro das câmaras frias, desde que estejam acondicionados em recipientes fechados;
- Não é permitido o processamento de produtos derivados de carnes ou de pescados no mesmo ambiente do açougue ou peixaria.

ACHOQUE E PEIXARIA SÃO RAMOS DE ATIVIDADES DE COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS, COM VENDA EXCLUSIVA NO BALCÃO, PARA O CONSUMIDOR FINAL.