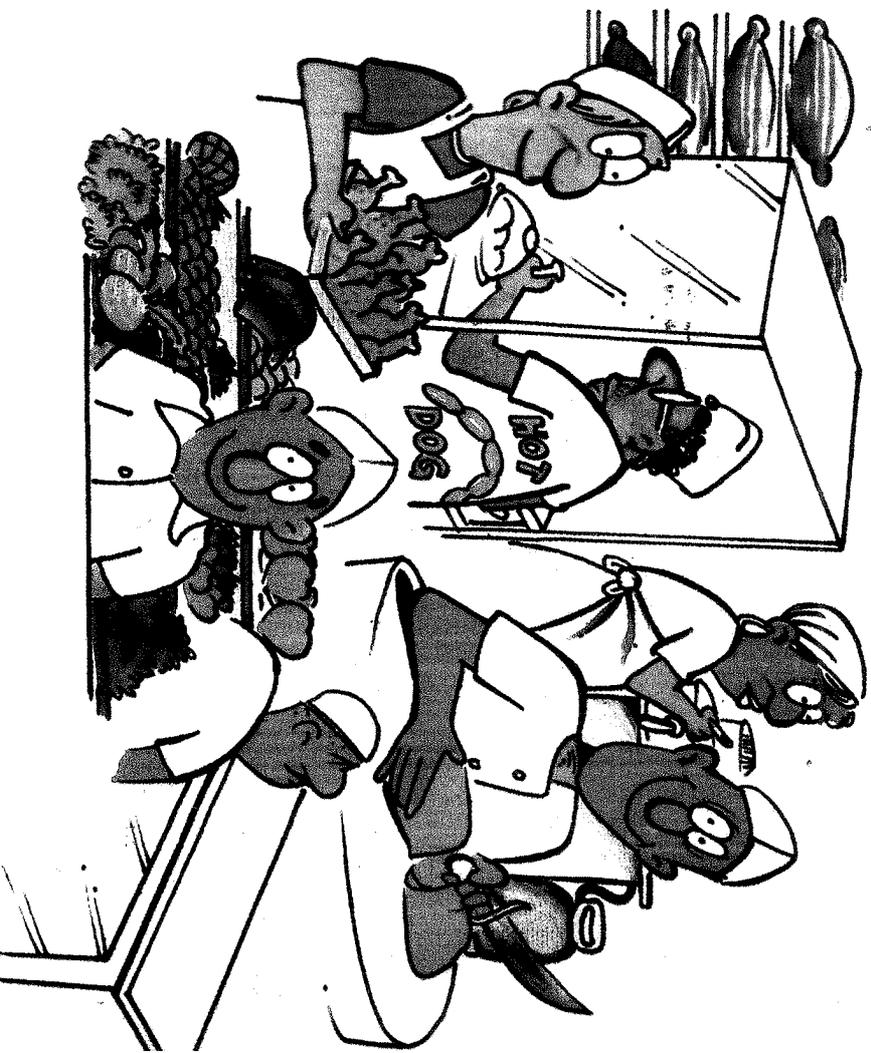


# ORIENTAÇÕES PARA ESTABELEÇIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS

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.

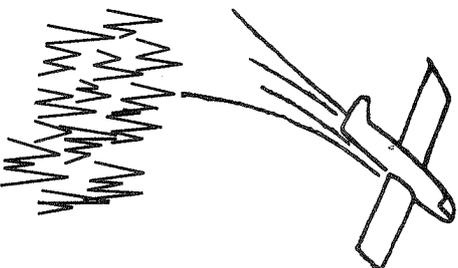


### EXISTEM VÁRIOS TIPOS DE CONTAMINAÇÃO:

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

Exemplos:

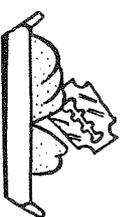
- agrotóxicos: usados na lavoura para exterminar pragas;
- inseticidas e raticidas: usados para eliminar moscas, baratas e ratos;
- substâncias despejadas pelas indústrias nos rios, lagos e mar.



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

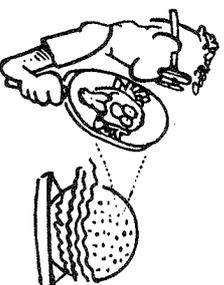
Exemplos:

- 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.

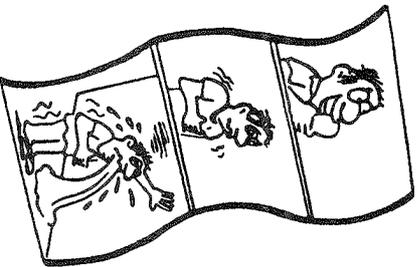


ALIMENTO CONTAMINADO TEM DESTINO CERTO QUE É O LIXO!

## 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 !!!

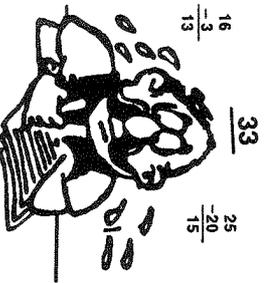
Aí reside o perigo. Come-se um alimento com aspecto bom, sem saber que está contaminado.



A FREGUESIA DESAPARECE !!!

Basta uma pessoa ficar doente por haver consumido alimentos num estabelecimento para afastar a freguesia.

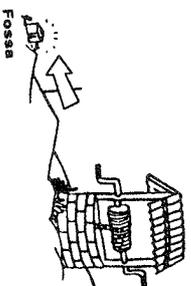
O prejuízo à saúde e o prejuízo econômico podem ser evitados, sem grandes investimentos, seguindo as recomendações básicas de higiene e os cuidados com o preparo e conservação dos alimentos e com sua exposição para venda.



## RECOMENDAÇÕES BÁSICAS

### USE SEMPRE ÁGUA TRATADA!

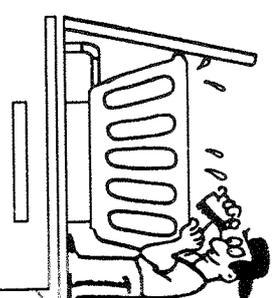
As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista fonte de contaminação próxima (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção periódica. Após a desinfecção da água deve ser realizada análise bacteriológica em laboratório de confiança.



## 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.

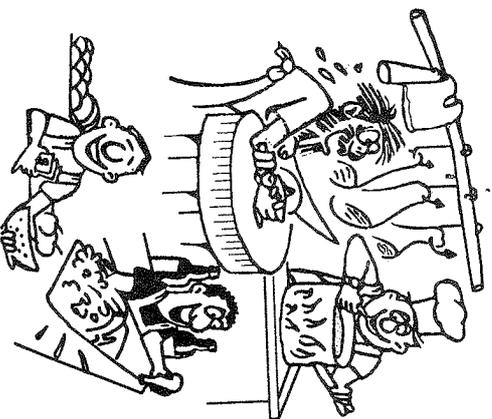
## MANIPULADOR



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 docente 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.



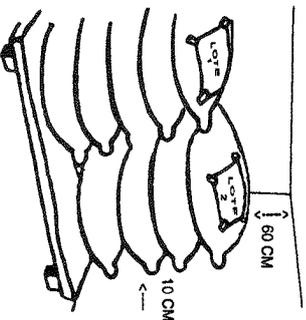
## ARMAZENAMENTO - NÃO PERECÍVEIS

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.



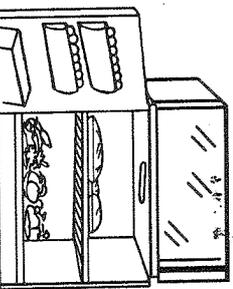
**ESSA PRÁTICA PERMITE MELHOR  
CIRCULAÇÃO DO AR E FACILITA A LIMPEZA.**



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.

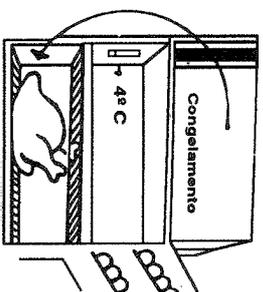
Todos os alimentos devem ser armazenados de forma que a rotulagem esteja visível, observando o prazo de validade.

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.**

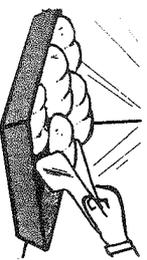
## DESCONGELAMENTO

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 (tâbuas 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.

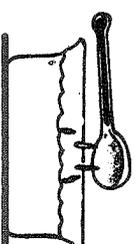
● Os alimentos, durante a manipulação, podem permanecer fora de refrigeração no máximo 90 minutos.

● 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;

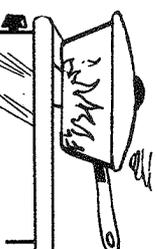


● numa vasilha colocar 1 (uma) colher de sopa de água sanitária (hipoclorito de sódio entre 2 e 2,5% de cloro ativo) em 1 litro de água e misturar;

- 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

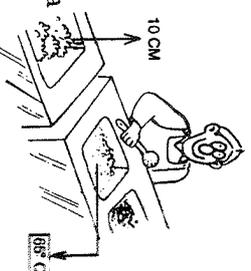


A maioria dos micróbios **MORREM** durante o cozimento. Por isso, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas que garantam o cozimento completo no seu interior (74° C no interior na peça).

### 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.

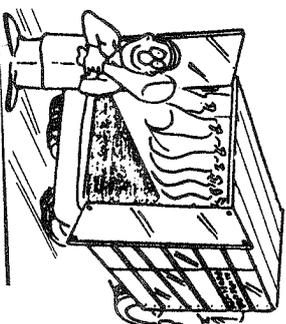
Os produtos conservados a quente sob a temperatura mínima de 65° C, devem ser consumidos no máximo em 12 horas.



## 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:

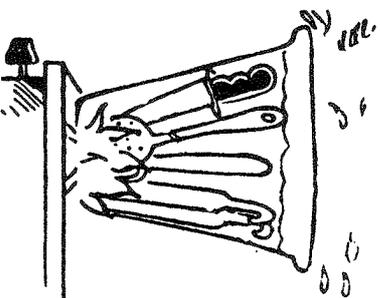
- Resfriados: de 6° a 10° C
- Refrigerados: de 4° a 6° C
- Congelados: de -18° a -15° C
- Quentes: acima de 65° C



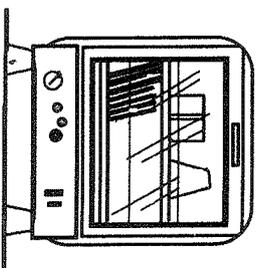
## HIGIENE E DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS

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.

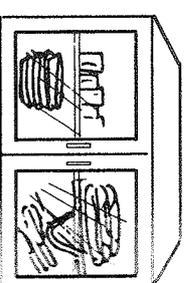


Outros métodos de desinfecção podem ser usados, desde que, se tenha garantia da sua eficiência e eficácia. Os produtos químicos podem ser usados, mas é preciso observar:

- 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.

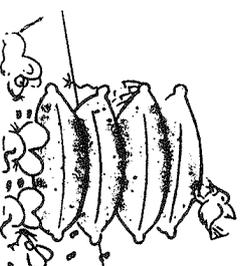
Os panos utilizados devem ser claros e limpos. Os panos e objetos de auxílio na lavagem devem ser desinfetados da mesma forma que os utensílios.



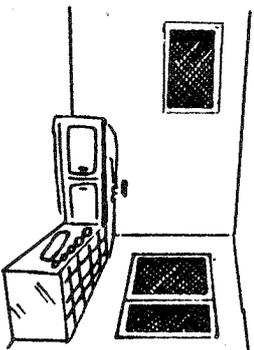
## PREVENÇÃO E CONTROLE DAS PRAGAS

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.

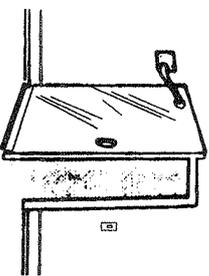
Por isso, é importante que medidas sejam tomadas para impedir que entrem no estabelecimento.



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.



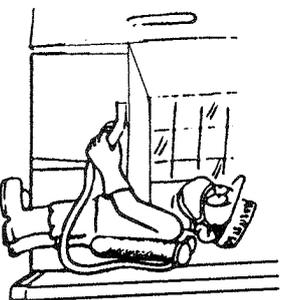
A melhor forma de prevenir infestação de pragas é manter todas as áreas limpas e livres de entulhos, resíduos de alimentos e sujidades em geral.

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.



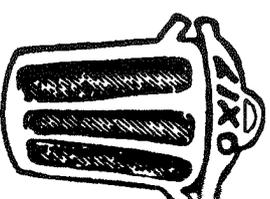
A empresa aplicadora do inseticida e raticida deve fornecer um certificado assinado pelo responsável técnico mencionando o nome e a composição do produto ou associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área, as instruções para a prevenção ou para o caso de ocorrência de acidente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

