ORIENTAÇÕES, SUGESTÕES E RECLAMAÇÕES

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
Rua Ethelberto Fontes, s/nº - Salas 107, 307 e 308
Jardim Campomar - Rio das Ostras - RJ
(22) 2771-8786
coviro2013@gmail.com

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E FISCALIZAÇÃO
Rua Ethelberto Fontes, s/nº - Salas 103 e 104
Jardim Campomar - Rio das Ostras - RJ
(22) 2771-9545
vigilanciasanitaria.ro@gmail.com

DISPOSITIVOS NORMATIVOS OBSERVADOS

CÓDIGO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA - LEI MUNICIPAL Nº 129/1995
DECRETO ESTADUAL RJ Nº 6538/1983
LEI FEDERAL Nº 6437/1977
LEI FEDERAL Nº 13874/2019
DECRETO LEI FEDERAL Nº 2848/1940
INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA - IN Nº 66/2017
RESOLUÇÃO ANVISA - RDC Nº 216/2004
RESOLUÇÃO ANVISA - RDC Nº 218/2005
RESOLUÇÃO ANVISA - RDC Nº 043/2015
RESOLUÇÃO ANVISA - RDC Nº 153/2017

PREFEITURA
RIO DAS OSTRAS

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO, COMERCIALIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS EM FEIRAS LIVRES, EVENTOS PÚBLICOS E COMÉRCIOS AMBULANTES

LICENCIAMENTO SANITÁRIO

- Os eventos devem ter o cise (certificado de inspeção sanitária especial), obtido após processo e orientação sobre exigências;
- Os veículos devem ter o cisv (certificado de inspeção sanitária veicular), obtido após processo e cumprimento de exigências;
- Os ambulantes e feirantes devem ter o cisvp (certificado de inspeção sanitária para via pública), obtido após processo e cumprimento de exigências.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Uniforme completo com todas as proteções;
- Mãos limpas;
- Cabelos limpos e devidamente protegidos por toucas;
- Barba feita diariamente;
- Dentes escovados;
- Unhas curtas, limpas e sem esmaltes (inclusive base);
- Ausência de qualquer tipo de maquiagem;
- Uso de desodorantes inodoros ou suaves;
- Não usar cremes ou loções;
- Atestado de saúde válido;
- Capacitação em manipulação de alimentos.

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- Não reutilizar restos e sobras de alimentos;
- Os alimentos de origem animal devem possuir selo do serviço de inspeção válido (s.i.f., s.i.e., s.i.m. ou arte) e nota fiscal;
- Evitar que os manipuladores de alimentos executem a atividade de recebimento de dinheiro, cartões ou outros meios de pagamentos, devendo realizar a imediata higienização das mãos em casos inevitáveis;
- Os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºc e trocados sempre que houver alteração evidente das características, tais como aroma, viscosidade, cor, sabor e quando apresentar espuma ou fumaça;
- O gelo utilizado no preparo e na conservação das bebidas deve ser fabricado com água potável.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- Evitar possibilidade de contaminação cruzada;
- Sem contato direto com o solo, utilizar estrados ou pallets;
- Sem contato direto com o gelo (exceto pescados);
- Sem utilizar sacolas plásticas coloridas ou jornais;
- Sob refrigeração ou aquecimento, de acordo com a necessidade ou orientação do fabricante;
- Acondicionados em recipientes de fácil higienização como geladeira, freezer, frigobar ou caixa térmica;
- Sob proteção contra pragas e vetores;
- Sem reutilização de embalagem (isopor só descartável);
- Os alimentos devem ser etiquetados com informações como: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, nome do fabricante e dados do fabricante

HIGIENIZAÇÃO

- As mãos devem ser limpas após a manipulação de cada alimento;
- A área de manipulação de alimentos não deve possuir objetos em desuso ou estranhos à atividade;
- As estruturas devem estar em condições adequadas de higiene e conservação e permitir fácil limpeza;
- Os equipamentos, móveis e utensílios devem estar higienizados, conservados e próprios para a atividade com material liso, impermeável, lavável e resistente;
- Os resíduos devem ser coletados e armazenados em lixeiras com tampas sem acionamento manual;
- Os utensílios para o consumo de alimentos e bebidas (pratos, copos e talheres) devem estar limpos, conservados e bem armazenados, se houver sistema com água corrente para higienização dos mesmos. em caso de sistema provisório é obrigatório o uso de utensílios descartáveis;
- Frutas, legumes e verduras frescas devem ser higienizadas antes de consumidas;
- Não realizar varredura à seco no local de manipulação;
- Os saneantes utilizados devem ser registrados no ministério da saúde / anvisa;
- O detergente utilizado deve ser neutro.