



**PREFEITURA MUNICIPAL DE LUIZ ALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO VIGILÂNCIA EM SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS COM ATENDIMENTO AO PÚBLICO PARA
CONSUMO NO LOCAL**

- ✓ Banheiros separados por sexo, lavatório com papel toalha e sabonete líquido, (o banheiro não pode ter contato direto com área de manipulação). Verificar com o setor de planejamento quanto à acessibilidade;
- ✓ Proteção contra queda e explosão nas lâmpadas na área de manipulação;
- ✓ Proteção contra entrada de insetos e roedores em todas as aberturas da área de manipulação (telas milimétricas) e se tiver ralos os mesmos devem possuir tampa (abre/fecha);
- ✓ Pia exclusiva para higienização das mãos na área de manipulação, com papel toalha de 1º uso e sabonete líquido inodoro antisséptico, (ou seja, você terá que ter duas pias dentro da sua cozinha);
- ✓ Paredes lisas, laváveis, impermeáveis de cor clara, livres de mofo e rachaduras, (não é obrigatório o uso de piso cerâmico);
- ✓ Vestiário com armários e separados por sexo, se tiver funcionários de ambos os sexos;
- ✓ O estabelecimento não pode ter contato direto com a residência ou outros cômodos não pertencentes a atividade;
- ✓ Lixeira com tampa acionada sem contato manual (lixeira com pedal);
- ✓ Balcões, mesas, armários e prateleiras com revestimento liso, lavável, impermeável;
- ✓ Sistema de exaustão, quando houver frituras e/ou cozimentos;
- ✓ Não utilizar utensílios de madeira (ex: tábua para cortar alimentos e/ou colher de pau);
- ✓ Todos os equipamentos, móveis e utensílios, deverão estar em bom estado de conservação;
- ✓ Todo manipulador de alimentos deve usar uniforme completo, jaleco ou avental de cor clara, proteção nos cabelos (touca ou rede) e calçado fechado;
- ✓ Carteira de saúde para manipuladores de alimentos; (assistir palestra ou fazer curso on-line);
- ✓ Controle de pragas e vetores realizado por empresa especializada e legalizada;
- ✓ Registro da limpeza da caixa da água;
- ✓ Licença Sanitária de Transporte para veículo que faz entrega de alimentos (quando for o caso);
- ✓ Rotulagem para produtos (quando for o caso);
- ✓ Os alimentos deverão ser preparados somente com água potável.

Legislações: Lei Complementar Municipal 01/2015; RDC 216/2004; Decreto Estadual 31.455/87.