Não se assuste. Os cuidados com as condições sanitárias são para o bem do seu próprio negócio. No momento da visita da Vigilância Sanitária serão observadas as seguintes condições:

1- Condições de armazenamento dos alimentos: alimentos vencidos, mal acondicionados, colocados diretamente no piso, com embalagens rompidas, sem rótulos ou sem identificação não são permitidos, lembre-se disso;

2- Condições de higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;  
3- Presença ou vestígio de animais e/ou pragas urbanas como insetos, aves e roedores;  
4- Condições de saúde e higiene dos trabalhadores.

**ESTRUTURA FÍSICA**

1. **Água potável:** A água é utilizada o tempo todo, tanto para a manipulação e produção de alimentos, produção de gelo, geração de vapor, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios, quanto na higienização das mãos e higiene pessoal. **Somente pode ser utilizada a água potável e não esqueça de manter a caixa d’água limpa!!!**
2. Se sua água for de **fonte alternativa** deverá ser clorada e com laudo de potabilidade mensal.
3. **Instalações:** As instalações físicas devem apresentar piso, paredes, divisórias, portas, janelas e forros revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, de preferência em cor clara, sempre em estado adequado de conservação e limpeza (livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, entre outros).
4. **Controle de pragas**: São necessárias medidas de proteção ou barreiras físicas como por exemplo: janelas e portas que se comunicam com o exterior. Essas devem ser providas de telas milimétricas de proteção, removíveis. As portas devem ter um sistema para fechamento automático e proteção de borracha na parte inferior.
5. Os **ralos** devem ser sifonados com tampas escamoteáveis (abre e fecha) fixada ao chão.

**EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

* Devem estar limpos, com fácil acesso;
* Em quantidades suficientes para a comercialização;
* Material não contaminante e resistente à corrosão;

**LIMPEZA E DESINFECÇÃO**

Todos os equipamentos e utensílios utilizados ou que entrem em contato com os alimentos, devem ser confeccionados com:

* **material não tóxico**, que não transmita odores e sabores, não seja absorvente, seja resistente à corrosão e capaz de resistir às operações de limpeza e desinfeção.
* As **superfícies (chão, paredes e teto)** devem ser lisas, impermeáveis, de material que permita a limpeza e isentas de rugosidades e frestas que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.
* Material para uso na desinfecção das superfícies:

a) Álcool a 70% - concentração ideal; permanece mais tempo em contato com a superfície e elimina os germes. O álcool saneante a 70% é indicado para desinfecção de superfícies. O álcool medicamento a 70% é indicado para antissepsia da pele.

b) Hipoclorito de sódio a 1% - obtém-se diluindo 10 ml de cloro puro (com registro na ANVISA e rótulo indicando sua origem) em um litro de água limpa.

**Outros produtos podem ser utilizados, desde que seja cumprida a legislação seguindo a orientação do fabricante. É necessária a utilização de luvas de borracha durante a desinfecção.**

**CUIDADO PESSOAL**

Devemos ter cuidados básicos com a higiene pessoal como:

* lavar as mãos várias vezes ao manusear dinheiro;
* usar desodorante sem perfume,
* manter as mãos limpas,
* unhas curtas e sem esmalte,
* os cabelos protegidos (redes ou toucas),
* não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos, amuletos, fitas, piercing, relógio, entre outros).
* os homens devem manter-se barbeados.
* usar jaleco/camisa de cor clara e sempre limpos;
* mantenha sua carteira de vacinação em dia;
* Use sempre sapatos fechados
* Use equipamento de proteção individual - EPI, tais como: Luvas, máscaras e óculos de acordo com procedimento e o risco exposto;

**ARMAZENAMENTO:**

Os produtos devem ser armazenados em local:

* arejado, com áreas de ventilação teladas (telas contra mosquitos);
* sem umidade ou calor excessivo, limpo, organizado, livre de entulhos e outros materiais ou objetos que não estão em uso para garantir proteção contra contaminantes;
* Sempre devem ser colocados em paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável;
* Os alimentos **nunca** devem ser armazenados diretamente no chão!!!
* E fique atento no prazo de validade!!!
* Quando receber mercadorias, arrume de forma que as datas de validade mais próximas fiquem na frente e com os prazos maiores por trás sem que encoste na parede.
* As embalagens também devem ser armazenadas de forma adequada e nunca no chão.

**DESTINO DE RESÍDUOS:**

* O recipiente/coletor deve ser de material de fácil limpeza com tampa com acionamento por pedal;
* O saco plástico interno não deve ficar cheio para ficar fácil para de ser fechado para não romper e facilitar a retirada do lixo;
* É recomendado que o lixo deve ser armazenado em coletores exclusivos para resíduos e identificados.
* Não coloque os sacos de lixo na rua muito antes da hora da coleta para evitar que animais derrame no chão na frente de seu negócio.

**COMERCIALIZAÇÃO:**

* O **comércio de alimentos** deve seguir as regras de Boas Práticas referentes à embalagem, rotulagem e conservação do produto. O material da embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação do alimento. Deve ainda, ser adequadas às características do alimento, com o objetivo de preservar os padrões de qualidade do produto.

**TAXAS DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA**

A Taxa de Fiscalização Sanitária (TFS), é devida nas seguintes situações:

* na data de início da atividade, relativo ao primeiro ano de exercício;
* no dia primeiro de janeiro de cada exercício, nos anos subsequentes;
* na data de alteração do endereço e/ou da atividade, em qualquer exercício. (art. 106 e art. 114 da LC 57/2008)

As taxas serão cobradas de acordo com a atividade de maior alíquota constante no objeto social da empresa, conforme disposto no art. 4º e art. 5º da LC 124/2017. A taxa é calculada em UFISJ/ANO (Unidade Fiscal de Referência do Município de Silva Jardim). Para saber o valor a ser pago consulte o Anexo V, da Código Tributário do Município, Lei Complementar nº 57, de 22 de dezembro de 2008, no link abaixo:

[**www.silvajardim.rj.gov.br/index.php/leis/**](http://www.silvajardim.rj.gov.br/index.php/leis/)

**EXIGÊNCIAS POSTURA:**

E necessário autorização do município para ocupação parcial e temporária da calçada., calçadões e praças para colocação de meses e cadeiras por bares, restaurantes, lanchonetes e similares e pagamento de taxa. E ainda atender os seguintes requisitos:

* Na ocupação de calçadas e calçadões, deverá ser assegurado o percurso livre mínimo para pedestres de 1,20m (um metro e vinte centímetros)
* A disposição de mesas e cadeiras não poderá exceder aos limites de fachada do estabelecimento e assegurar o espaço mínimo necessário para passagem dos transeuntes entre uma e outra.

**Bom trabalho!**