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- Histórico e registro de limpeza das caixas d’água. Lembre-se, só poderá ser usada água potável na preparação dos alimentos. A limpeza das caixas d’água deve ser realizada com um intervalo máximo de seis meses.

1. Procedimento sobre como é feita a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios na empresa;
2. Procedimento de controle do acesso e da presença de pragas e vetores de doenças como insetos, aves e roedores;
3. Normas de higiene e saúde dos manipuladores.

Também será observado como está o ambiente de trabalho no que se refere a limpeza, presença de lixo, higiene dos trabalhadores, presença de insetos e armazenamento dos alimentos.

**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. Os **filtros** deverão ser trocados conforme as instruções dos fabricantes;
4. **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).
5. A **área de manipulação de alimentos** deve apresentar um local para lavagem de mãos, dotado de pia com torneira, provida de água corrente, sabonete líquido, neutro, inodoro (sem cheiro), papel toalha descartável não reciclado e coletor de papel acionado por pedal.
6. **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.
7. Os **ralos** devem ser sifonados com tampas escamoteáveis (abre e fecha) fixada ao chão.
8. Os **sanitários** deverão ter preferencialmente as portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e lixeiras acionadas sem contato manual.

**EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

* Devem estar limpos, com fácil acesso;
* Em quantidades suficientes para a produção;
* 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.**

**Toalhas de mesas e Panos de Pratos**

* De preferência a toalhas de papel;
* Devem ser lavadas com água e sabão;
* Deixar por 30 minutos de molho em solução de hipoclorito de sódio a 1%;
* Secar, passar, embalar em saco plástico e guardar em local limpo.

**CUIDADO PESSOAL:**

Os manipuladores de alimentos devem ter cuidados básicos com a higiene pessoal como:

* Lavar as mãos várias vezes ao manipular os alimentos;
* 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.
* Use 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;
* Capacite-se sempre, além de ser previsto na RDC 216, conhecimento é ouro.
* Manter o Atestado de Saúde Ocupacional em dia

**PRODUÇÃO:**

* A produção deve ser realizada por manipulador capacitado. Os manipuladores deverão ter o curso de boas práticas de manipulação de alimentos.
* Os manipuladores devem ter atenção para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final dos alimentos.
* Dessa forma devemos separar os alimentos pré-preparados dos alimentos prontos, bem como alimentos crus e cozidos; manipular produtos cárneos, vegetais e secos em áreas e ou horários diferentes, fazendo higienização de bancadas e utensílios antes e depois da manipulação.
* Depois de preparados, os alimentos devem ser embalados ou cobertos com filme plástico, para não ficarem expostos a contaminações posteriores, e acondicionados à temperatura adequada.
* Os alimentos deverão ficar exposto a venda os alimentos gelados abaixo de 5ºC e os quentes acima de 60 ºC
* A produção de gelo deverá seguir critérios rigoroso no controle de água e substituição dos elementos filtrante.

**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;
* 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 assim:

1. **Orgânicos:** restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.
2. **Recicláveis:** papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades

**3- Não recicláveis:** restos de alimentos preparados.

* 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.

**DOENÇAS QUE PODEM SER TRANSMITIDAS:**

**AIDS:** Causada pelo vírus HIV. Atinge o sistema de defesa do indivíduo abrindo caminho para que outras infecções (infecções oportunistas) se instalem pelo organismo. Também pode ser transmitida por instrumentais perfurocortantes (facas...) não esterilizados e contaminados com sangue ou por agulhas e seringas reutilizadas. É um vírus pouco resistente no ambiente. Porém, por se tratar de uma doença incurável, o risco de contaminação deve ser sempre considerado, e as normas de esterilização e descarte de materiais, seguidas à risca.

**HEPATITES B e C:** São duas doenças causadas por vírus que atacam o fígado, podendo levar à insuficiência hepática e até mesmo à cirrose. A hepatite C pode levar até 30 anos para se manifestar e seu tratamento é demorado. Requer muitas vezes transplante de fígado. O vírus da hepatite C pode sobreviver por até 72 horas no material contaminado e sua disseminação se dá por instrumentais contaminados. Agulhas e seringas devem ser descartadas após o uso. Atualmente existe a vacina contra hepatite B, porém não há vacina contra a do tipo C.

**TÉTANO:** É causado por uma bactéria chamada Clostridium tetani. É extremamente resistente no ambiente, uma vez que se apresenta em forma de esporo (como se possuísse uma “capa” ao seu redor). Penetra na pele por meio de feridas e atinge o sistema nervoso. É transmitido por instrumentos perfurocortantes, tais como facas, espetos....

**Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA):** São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

**Curso gratuito de manipulação de alimentos:**

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/disponivel-curso-gratis-sobre-manipulacao-de-alimentos>

**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!**