

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Os manipuladores de alimentos devem:

- ✓ Manter a higiene pessoal, unhas curtas, limpas e sem esmaltes;
- ✓ Utilizar roupas de acordo com as atividades desenvolvidas, conservadas e limpas;
- ✓ Usar os cabelos presos e protegidos (com touca ou boné).

2. Os manipuladores de alimentos NÃO podem:

- ✓ Usar adornos (como anéis, brincos, pulseiras);
- ✓ Fumar, cantar, assobiar, espirar, cuspir, tossir, falar ao celular, pegar em dinheiro ou outros meios de pagamento durante a realização de suas atividades;
- ✓ Trabalhar se estiverem doentes, com cortes ou feridas.

3. Para evitar a contaminação dos alimentos, os manipuladores devem **sempre lavar as mãos e/ou usar álcool 70% próprio para higienização das mãos, e utilizar utensílios para pegar os alimentos prontos para o consumo;**

4. Não utilizar ventiladores ou outros meios de ventilação que direcione o fluxo do ar para os alimentos;

5. No local de venda, só pode ser realizada a finalização dos alimentos (como aquecer, fritar, assar, montar). **É proibido o preparo de alimentos nas ruas de Salvador!**

6. As áreas onde os alimentos são preparados (cozinha) e finalizados (local de venda) devem possuir **boas condições de higiene e limpeza;**

7. As matérias-primas e ingredientes utilizados no preparo dos alimentos devem ser armazenados e conservados de acordo com as **indicações escritas no rótulo do produto e dentro do prazo de validade;**

8. Os **óleos e gorduras utilizados em frituras devem ser trocados sempre que apresentarem mudanças na cor, sabor, aroma, e/ou ocorra espuma intensa e fumaça. O **descarte** deve ser realizado em recipientes resistentes e identificados, para depois serem reciclados. Esses produtos **não podem ser despejados na pia e/ou rede de esgoto ou na rua!****

9. Os alimentos congelados devem ser descongelados na geladeira, em micro-ondas ou segundo as indicações do fabricante escritas nas embalagens. **Alimentos descongelados não podem ser congelados novamente!**

10. As **frutas, os legumes e os vegetais crus devem ser **higienizados** com produtos adequados (sanitizantes próprios para uso em alimentos), seguindo as **indicações** de diluição e tempo de contato descritas **no rótulo** (1 colher de sopa de água sanitária em 1 litro de água, deixando os alimentos de molho por 15 minutos);**

11. O **transporte de alimentos pré-preparados e preparados para o local de comercialização deve ser realizado em **recipientes conservados, limpos, tampados e mantendo a temperatura** - quente ou fria de acordo com o tipo de alimento;**

12. Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser guardados em local limpo, organizado, em temperatura adequada ao tipo de alimento, em cima de paletes, estrados e/ou prateleiras de fácil higienização. **Os alimentos não podem ser colocados em contato direto com o chão, jornais, papelão e outros!**

13. Os alimentos e bebidas devem possuir **etiqueta de identificação** com nome do produto, data de preparo e prazo de validade. **Não é permitida a venda de bebidas clandestinas!**;
14. Os **alimentos pré-preparados e preparados** devem ser **protegidos** contra contaminantes (como poeira, animais, insetos, entre outros);
15. Alimentos crus não podem ter contato com alimentos prontos para o consumo para evitar a contaminação cruzada;
16. Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser número suficiente, limpos, conservados e de acordo com as atividades desenvolvidas no local;
17. Os **alimentos preparados e conservados a quente** são mantidos a temperatura **maior que 60°C**, por no máximo 6 horas;
18. Os **alimentos preparados e conservados a frio** são expostos a temperatura igual ou **menor a 5°C**;
19. Utilizar **utensílios descartáveis** para o consumo de alimentos, e **canudos individualizados**, todos protegidos de contaminação;
20. Os **molhos**, ketchup, mostarda, maionese, entre outros, devem ser dados aos clientes em forma de **sachês individuais**;
21. Os **restos e sobras** dos alimentos **não devem ser novamente utilizados**;
22. Os **produtos de limpeza** devem permanecer identificados, guardados em local reservado e distante dos alimentos, para evitar qualquer tipo de contaminação;
23. Os equipamentos/estruturas devem possuir **pia ou dispositivo para a higienização das mãos**, com água corrente, sabonete líquido inodoro antisséptico e papel toalha para secagem das mãos;
24. O **gelo** utilizado em bebidas deve ser industrializado, fabricado por empresa que possui Alvará de Saúde, e guardado em local limpo;
25. Mantenha as **caixas térmicas** limpas, e **não misture** latas e garrafas ainda nas **embalagens plásticas com bebidas soltas!**;
26. As **lixeiras** devem ser conservadas, laváveis, em número e capacidade suficientes para guardar o lixo produzido. Nas áreas de preparo de alimentos, devem ter tampa e pedal. O lixo deve ser sempre coletado para evitar acúmulo, e armazenado temporariamente em sacos fechados e local apropriado até a coleta definitiva.

DECLARAÇÃO

Eu, _____, declaro para os devidos fins que estou ciente das informações acima descritas, e que me comprometo a seguir as orientações fornecidas pela VISA.

Salvador, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do Responsável ou representante