

VOCÊ SABIA?

As principais formas de contaminação dos alimentos são por perigos:

Biológica: por micro-organismos.

Física: por pedaço de vidro, parafuso, metal, plástico, fio de cabelo e etc.

Química: por produtos de limpeza, desinfetantes, detergentes e etc.



DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs)

As DTAs ocorrem pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com micro-organismos patogênicos.

Os sinais/sintomas dependem de cada tipo de infecção e muitos microorganismos produzem os mesmos sintomas, o que torna o diagnóstico clínico um pouco difícil. Mas em geral os sintomas são náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, perda de apetite e febre.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ORINDIÚVA

Av. Francisco Thomaz de Aquino, 536

Tel: (17) 3816-1297 ramal 215

Site: www.orindiuva.sp.gov.br

e-mail: visa@orindiuva.sp.gov.br

ORIENTAÇÕES PARA VENDEDORES AMBULANTES



ORINDIÚVA-SP

2019

Os ambulantes que preparam e servem alimentos para o consumidor são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços.



1. Estrutura física, utensílios e equipamentos:

- Local apropriado para lavagem de mãos;
- Cobertura das barracas e carrinhos deve estar em bom estado de conservação e limpos;
- Equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e devem ser higienizados;
- Lixeira com tampa e acionamento por pedal dotado de saco plástico;
- Os alimentos não devem ser acondicionados diretamente no piso;
- Utilizar equipamentos para conservar a temperatura ideal dos produtos alimentícios (freezer/geladeira/estufa).



2. Higiene e organização:

- Manter o local sempre organizado e limpo (área ocupada e seu entorno);
- Não usar substâncias odorizantes e desodorizantes no controle da higiene e desinfecção, assim evitará a contaminação dos alimentos.



3. Manipuladores de alimentos:

- Manter a higiene pessoal e do vestuário;
- Estar uniformizados (touca, jaleco, calçado fechado);
- Não usar adornos (anel, aliança, relógio, brincos entre outros);
- Possuir unhas curtas e sem esmalte e nem base;
- Não fumar;
- Não manusear dinheiro;
- Lavar as mãos sempre de maneira correta.



4. Alimentos:

- Não utilizar sobras ou restos de alimentos;
- Trocar os óleos quando apresentar sinais de saturação, modificação na sua cor ou presença de resíduos queimados;
- Os alimentos não devem ficar expostos, sendo obrigatório o uso de recipientes fechados;
- Os doces devem ficar cobertos e ser tocados com a ajuda de pegadores;
- Não é permitido utilizar maionese caseira;
- É aconselhável não utilizar bisnagas, pois são de difícil higienização e manutenção destas sobre refrigeração. Devendo usar sachês de catchup, maionese e mostarda;
- Manter os alimentos sob temperatura adequada.
- Os molhos devem ser aquecidos a temperatura mínima de 60°C sendo mantidos nesta temperatura pelo tempo que for utilizado no preparo dos alimentos, não podendo ultrapassar o período máximo de 6 horas.

