


 <b>Prefeitura de Timbó</b>	<b>PREFEITURA DE TIMBÓ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESPAÇOS COMERCIAIS (SEM ATENDIMENTO AO PÚBLICO)</b>  <b>REVISÃO 00 25/08/2022</b>	
--	--	---	---

**Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias, marmitarias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes e congêneres.**

Exigências conforme legislação:

- A área de manipulação dos alimentos deverá ser em um ambiente exclusivo para a atividade, sem comunicação direta com outros ambientes não pertencente a atividade;
- Banheiros para uso próprio e/ou funcionário, lavatório com papel toalha de papel não reciclado e sabonete líquido inodoro antisséptico e lixeira com tampa acionada sem contato manual (o banheiro não pode ter contato direto com área de manipulação);
- Vestiários ambos os sexos somente se tiverem funcionários;
- 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 papel não reciclado 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);
- 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 (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 (Proibido água de poço);

 <b>Prefeitura de Timbó</b>	<b>PREFEITURA DE TIMBÓ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESPAÇOS COMERCIAIS (SEM ATENDIMENTO AO PÚBLICO)  <b>REVISÃO 00 25/08/2022</b>	
--	--	---	---

- Todos os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos devem ter origem e/ou rotulagem.

Legislação: Resolução Normativa nº. 003/DIVS/2010, RDC 216/2004, Decreto Estadual 31.455/87 e LCM nº 466/15.