

BOAS PRÁTICAS PARA FEIRANTES E AMBULANTES MANIPULADORES DE ALIMENTOS



SUMÁRIO:

Higiene pessoal.....	2
Ao manipular os alimentos evite.....	2
Estrutura e local de trabalho.....	3
Conservação e armazenamento correto.....	4
Organizando a sua geladeira.....	5
Higienização das mãos.....	7
Dicas extras.....	8

HIGIENE PESSOAL:

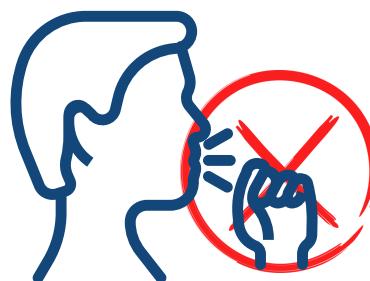
- Use roupas limpas e adequadas.
- Utilize touca para prender os cabelos.
- Lave sempre as mãos: antes de manipular alimentos, após usar o banheiro ou mexer em dinheiro.
- Não use adornos (anéis, pulseiras, brincos grandes, relógios).



AO MANIPULAR OS ALIMENTOS EVITE:



FUMAR



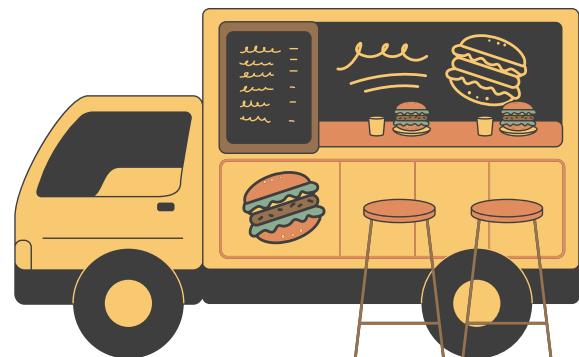
TOSSIR, ESPIRRAR,
PASSAR A MÃO
NO ROSTO, COÇAR
CABEÇA E BARBA



PEGAR EM
DINHEIRO

ESTRUTURA E LOCAL DE TRABALHO:

- O carrinho, barraca ou trailer deve estar sempre limpo e em boas condições.
- As superfícies que entram em contato com alimentos precisam ser laváveis e de fácil higienização.
- Sempre tenha água potável disponível e o galão deve ficar sobre palete ou suporte.

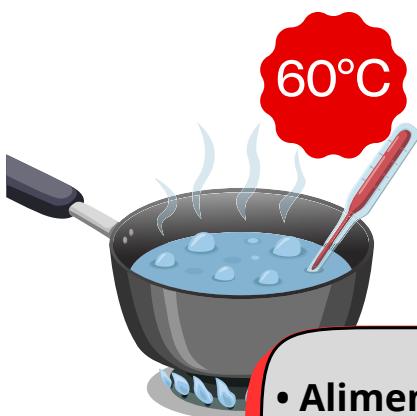


- Utilize recipientes adequados para lixo, com tampa e dotados de saco plástico.
- Descartar o lixo diariamente.
- Realize a retirada do lixo em momentos que não esteja manipulando alimentos. Após a atividade lave as mãos corretamente.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO CORRETO:



- Separe alimentos crus dos prontos.
- Armazene em recipientes limpos e fechados.



- Alimentos quentes $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- Frios $\leq 5^{\circ}\text{C}$
- Nunca deixar comida em temperatura ambiente por mais de 2h.



ORGANIZANDO SUA GELADEIRA:

1) Prateleira superior (mais alta):

- Alimentos prontos para consumo (ex.: queijos, frios, sobremesas, marmitas já preparadas).
- Todos em recipientes com tampa ou embalagens fechadas.

2) Prateleira do meio: Alimentos semiprontos ou que vão passar por cocção, como massas frescas ou produtos já temperados.

3) Prateleira inferior (mais baixa): Carnes cruas, peixes e frangos, sempre em recipientes fechados ou caixas com tampa, para evitar gotejamento.

4) Gavetas da geladeira: Frutas, verduras e legumes higienizados, bem acondicionados em sacos ou potes fechados.

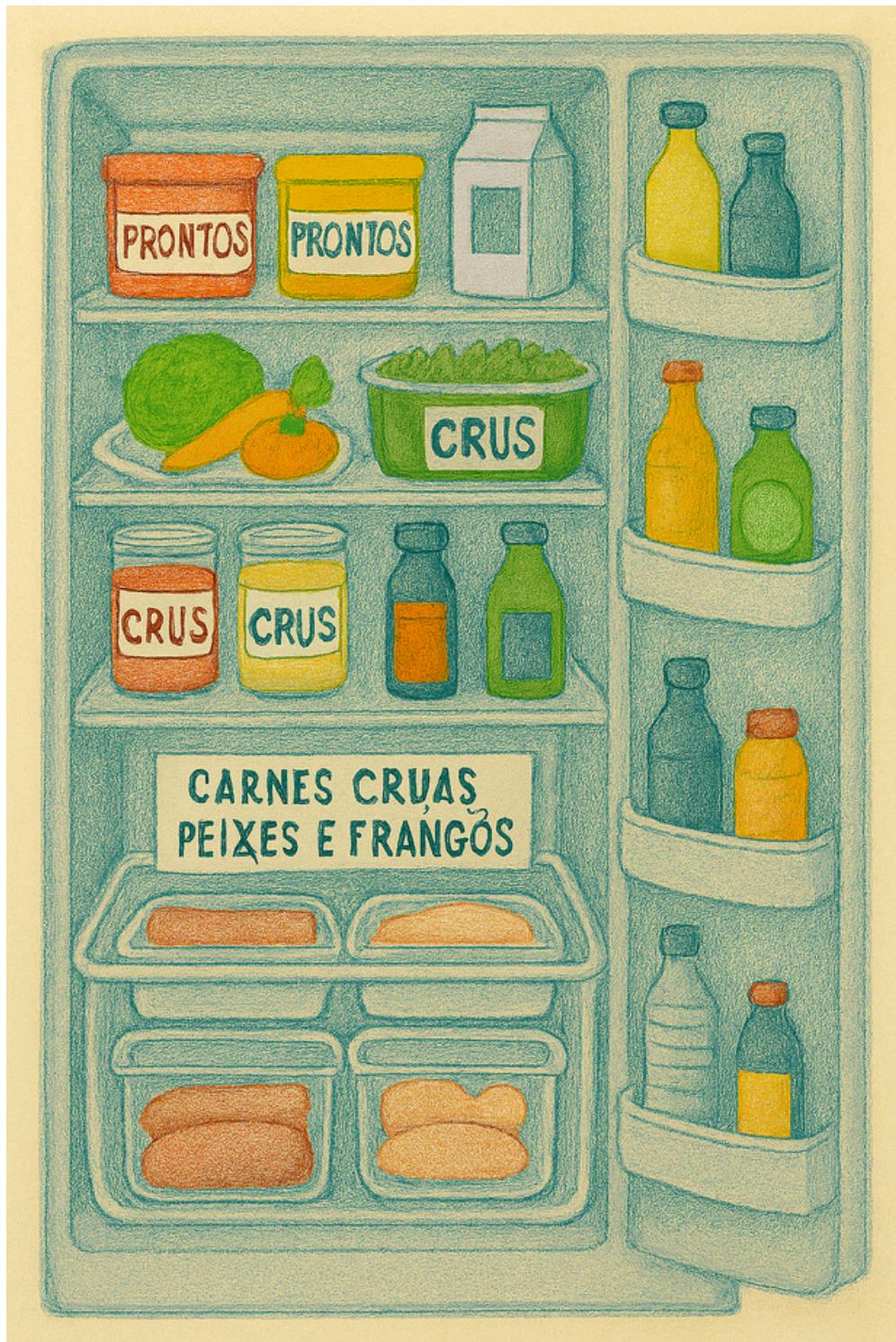
5) Porta da geladeira: Produtos de menor risco microbiológico (ex.: garrafas de água, molhos, conservas).

6) Regras gerais:



- Nada em contato direto com as paredes da geladeira.
- Sem excesso de produtos para permitir a circulação do ar frio.
- Todos os recipientes com tampa e preferencialmente transparentes.
- Data de validade visível (etiquetas externas).

ORGANIZANDO SUA GELADEIRA:



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:



MOLHE AS MÃOS;



APLIQUE SABÃO;



ESFREGUE AS MÃOS;



**NÃO SE ESQUEÇA DAS PONTAS
DOS DEDOS, ENTRE OS DEDOS
E DORSO DAS MÃOS;**



ENXAGUE AS MÃOS;



SEQUÉ AS MÃOS.

DICAS EXTRAS:



- Use um avental limpo durante o trabalho.
- Tenha sempre álcool 70% para higienizar as mãos e superfícies.
- Mantenha uma rotina de limpeza (diária e semanal).



- Organize um checklist de higiene e verificação de temperaturas diário.

Cumprir a RDC 216/2004 traz benefícios para todos:

- ✓ **Consumidor seguro**
- ✓ **Ambulante valorizado**
- ✓ **Negócio fortalecido**
- ✓ **Menos risco de penalidades da Vigilância**



VISA- CIS REGIONAL BELO HORIZONTE



31 9 7354-0036



www.icismep.mg.gov.br



coordenacaovisacis.bh@icismep.mg.gov.br



@icismep



Rua Primeiro de Maio nº 561, Centro, Igarapé/MG CEP: 32.510-028