

Base Legal

- Portaria nº 326-SVS/MS de 30/07/97;
- Lei Estadual nº 13317/99;
- RDC 216/04 - Anvisa

Documentação Exigida

- Alvará expedido pela Prefeitura Municipal de Pouso Alegre;
- Licença Sanitária expedida pela Secretaria Municipal de Saúde através da Visa.

*Para maiores informações
procure a Vigilância Sanitária
3449-4210*

*A QUALIDADE dos Produtos e
Serviços de Interesse à Saúde
depende da participação de todos*



Propaganda: 039 3449-3802

Orientações para **Açougues e Peixarias**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
POUSO ALEGRE**

Orientações Gerais

Açougues e Peixarias

Estrutura Física

Projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária;

- Área compatível com as atividades desenvolvidas;

Pisilatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico;

Tanque ou pia para lavagem dos utensílios e equipamentos, de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente para a atividade, com água quente e fria;

Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza;

Paredes lisas, revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) com material resistente, liso, lavável, impermeável e com cores claras;

Teto contínuo, em bom estado de conservação, de cor clara, revestido com material impermeabilizante e de fácil limpeza;

Portas revestidas de material liso, lavável, íntegras, com fechamento automático, e externa com tela;

Janela com vidros íntegros, de fácil adionamento, com aberturas teladas;

Raios solares não devem incidir diretamente sobre os produtos;

Instalações sanitárias sem comunicação direta com a área de produção, dotadas de vasos sanitários, lavatório, porta toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico;

Vestário com armários para guarda de objetos pessoais;

Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;

Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;

Luminárias com proteção contra estilhaçamento e iluminação sem áreas de sombra ou contraste;

Equipamentos e Utensílios

Câmaras frigoríficas com capacidade e número suficiente para o volume da matéria-prima ou dos produtos a serem armazenados, com temperatura controlada;

Freezer deve ser utilizado somente para a conservação de produtos originalmente congelados na indústria;

Estrados, tábuas de corte e bandejas, devem ser de material liso, lavável e impermeável;

Esterilizadores de facas e outros mantidos em perfeito funcionamento;

Serra-fita deve ser limpa diariamente e mantida em local exclusivo, protegida da ação de insetos, roedores e contaminação ambiental;

Os utensílios e equipamentos devem ser de material não corrosivo e não contaminante, em boas condições de uso;

Manipuladores

Todos os funcionários devem estar em perfeitas condições de saúde e realizar exames médicos periódicos;

Apresentar-se com uniforme de trabalho completo, de tonalidade clara, gorro, avental, botas impermeáveis e sapatos antiderrapantes;

Mantiver boa higiene pessoal, com as mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos nas mãos e braços;

Quando o manipulador for a única pessoa que atende o estabelecimento, deverá manter rigorosa higiene das mãos, principalmente após lidar com dinheiro;

Alimentos

Obedecer orientações do fabricante quanto a temperatura de conservação dos produtos industrializados armazenados e expostos à venda;

Utilizar e comercializar matéria-prima e produtos de origem animal e inspecionados pelo órgão competente (SIF, IMA, SIM);

Sebo, ossos e outros subprodutos podem ser armazenados dentro das câmaras frias, desde que estejam acondicionados em recipientes fechados;

Não é permitido o processamento de produtos derivados de carnes ou de pescados no mesmo ambiente do açougue ou peixaria.

ACOUQUE E PEIXARIA SÃO RAMOS DE ATIVIDADES DE COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS. COM VENDA EXCLUSIVA NO BALCÃO, PARA O CONSUMIDOR FINAL.