

## ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E ALIMENTAÇÃO SEGURA

Os manipuladores de alimentos de estabelecimentos comerciais devem obedecer as **Boas Práticas para Serviços de Alimentação** que vão desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo até a venda para o consumidor.

- Higienização constante de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.



• Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

• As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

• O tipo de edificação e as instalações devem ser projetadas para possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

\* Resolução RDC ANVISA nº 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

### DENUNCIE!

Se você conhece algum estabelecimento que descumpra as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, faça uma denúncia à Vigilância Sanitária de seu município.

Em caso de dúvidas, entre em contato com a Ouvidoria Geral da Saúde SESA/PR pelo telefone **0800 644 4414**. A ligação é gratuita.



Ouvidoria Geral da Saúde SESA/Paraná  
0800 644 4414

  
VIGIASUS



**PARANÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
Secretaria da Saúde

# ALIMENTOS

• consumo seguro •

### Saiba como preparar alimentos de forma segura!

Orientações para conservação, manuseio e preparo de alimentos em residências e em estabelecimentos comerciais.

## VOCÊ SABIA?

As doenças transmitidas por alimentos são causadas devido a contaminações químicas, físicas e biológicas.

- Biológica: por microorganismos.
- Química: por produtos de limpeza, desinfetantes, detergentes.
- Físicas: por pedaço de vidros, metal, plástico.

Para consumir alimentos de maneira segura, sem colocar em risco a sua saúde e da sua família, é importante manter o local de preparo sempre limpo e tomar alguns cuidados na hora de conservá-los e prepará-los.



Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ocorrem pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados. São infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Outras doenças são envenenamentos causados por toxinas naturais (cogumelos venenosos, toxinas de algas e peixes) ou por produtos químicos prejudiciais que contaminaram o alimento (chumbo, agrotóxicos).

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Quem produz, recebe, prepara e distribui os alimentos tanto de maneira comercial quanto em casa é o principal responsável por garantir a qualidade dos produtos, de forma que não ofereçam riscos à saúde das pessoas.

Se você é o que chamamos de Manipulador de Alimentos, aqui vão cinco dicas fundamentais para que seu trabalho seja bem feito e para que todos se alimentem de maneira segura.

### 1. Mantenha a limpeza

Lave as mãos antes, durante e após o preparo dos alimentos. Mantenha a limpeza de utensílios, superfícies e equipamentos.

### 2. Separe alimentos crus e cozidos

Não deve haver contato entre alimentos crus e cozidos. Guarde-os em recipientes fechados. Os utensílios usados no preparo de alimentos crus e cozidos não devem ser os mesmos, evitando que um contamine o outro.

### 3. Cozinhe bem os alimentos

Os alimentos devem ser cozinhados em temperatura acima de 70 °C. A essa temperatura a maioria dos microorganismos será destruída.



### 4. Mantenha os alimentos a temperaturas seguras

- Não deixe alimento cozido mais de 2 horas exposto à temperatura ambiente
- Refrigere rapidamente os alimentos cozidos e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5 °C)
- Mantenha os alimentos cozidos quentes (acima de 60 °C) até o momento de serem servidos
- Não descongele os alimentos à temperatura ambiente

### 5. Utilize água e matérias-primas seguras

- Use água potável ou fervida ao preparar os alimentos
- Selecione alimentos variados, frescos e com identificação da origem (Produto de Origem Rastreada)
- Lave frutas e vegetais, especialmente se forem consumidos crus
- Escolha alimentos processados com embalagens íntegras (sem furos, sem vazamentos ou estufadas)
- Os alimentos industrializados devem estar rotulados e dentro do prazo de validade



## PREFIRA ALIMENTOS COM ORIGEM RASTREADA

Você sabia que o Paraná é o primeiro Estado do Brasil a exigir a rotulagem de frutas, verduras e legumes disponíveis à venda no comércio local? \*

O Programa Alimento Rastreado – Mais Saúde na Mesa dos Paranaenses contribui para aumentar a segurança no consumo de alimentos, pois os produtores rurais têm seus nomes vinculados aos produtos, os comerciantes podem identificar seus fornecedores e o consumidor tem a chance de escolher melhor o que comprar!

### A próxima etapa é toda com você!

Depois de comprar alimentos de boa qualidade, fique atento às dicas que acabamos de dar. Guarde-os nos lugares e sob temperaturas adequados. E lembre-se sempre de zelar pela sua higiene e a do local na hora do preparo.

\* RESOLUÇÃO SESA nº 748/2014 Dispõe sobre a rotulagem de produtos hortícolas in natura a granel e embalados, comercializados no Estado do Paraná.

