

#### BASE LEGAL:

- Portaria nº 326-SVS/MS de 30/07/97
- Lei Estadual nº 13331 de 23/11/01
- Decreto Estadual nº 5711 de 23/05/02
- Lei Municipal nº 9000 de 31/12/96

#### DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA

- Alvará expedido pela Secretaria Municipal das Finanças
- Licença Sanitária expedida pela Secretaria Municipal da Saúde

*"Para maiores informações procure o Distrito Sanitário  
mais próximo"*



## Orientações para

## Restaurantes e Produção de Alimentação Coletiva



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
CURITIBA



# Orientações Gerais

## Restaurante e Produção de Refeições Coletivas

### ESTRUTURA FÍSICA

- Projeto arquitetônico / Croquis aprovado pela Vigilância Sanitária, com **layout** e memorial descritivo;
- Acesso independente, sem comunicação direta com a residência;
- Pia /lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico;
- Tanque ou pia para lavagem de utensílios e equipamentos, de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente à atividade e com água quente e fria;
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, antiderrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza;
- Paredes revestidas com material resistente, liso, lavável, impermeável e em cores claras;
- Forro contínuo, em bom estado de conservação, revestidos com material impermeabilizante e de fácil limpeza, de cores claras;
- Portas íntegras, revestidas de material lavável, com fechamento automático (mola) na área de produção e sanitários;
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, de maneira que raios solares não incidam sobre os alimentos, com fechamento das aberturas por telas;
- Depósito exclusivo para farinha de trigo, protegido de insetos e roedores, ventilado, com aberturas teladas;
- Estrado de material que facilite a limpeza, altura mínima de 20 cm e afastado das paredes no mínimo 20 cm;
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção;
- Instalações sanitárias, sem comunicação direta com áreas de produção, separadas por sexo, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta-toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico.
- Áreas separadas para manipulação de produtos da panificação e da confeitaria;
- Vestiários separados por sexo, com armários para guarda de objetos pessoais;
- 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;
- Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;

### EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento e com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas máxima - mínima, e data do degelo e da limpeza;
- Estufa, balcão térmico, **pass-through** e outros equipamentos de conservação pelo calor devem ser mantidos em bom funcionamento e limpeza;
- Fogões, batedeiras e demais equipamentos em boas condições de funcionamento e limpeza, evitando a contaminação cruzada dos alimentos;
- Armários, estantes, balcões e mesas de manipulação de alimentos, revestidos de material liso, lavável e impermeável;
- Sistema de exaustão para fornos, fogões e fritadeiras, em boas condições de funcionamento e limpeza;
- Utensílios que entram em contato com alimentos devem ser lisos, de fácil limpeza e de material não contaminante, evitando a contaminação cruzada;
- Coletores de lixo com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos;
- Utensílios e recipientes para a guarda de alimentos, com tampa e de fácil limpeza.

### MANIPULADORES

- Funcionários em boas condições de saúde, com uniforme de trabalho completo (avental, protetor de cabelos e sapato antiderrapante);
- Dispor e usar corretamente máscaras e luvas, conforme a atividade desenvolvida;
- Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas, sem esmalte, sem o uso de adornos nas mãos e pulso e sem manipular dinheiro;
- Realizar exames de saúde periódicos e não manipular alimentos quando doente;
- As boas práticas de produção e de prestação de serviços, a análise de perigos e controle de pontos críticos, a manutenção de condições adequadas de trabalho deve ser partilhada pelo responsável legal da empresa, o responsável técnico e os funcionários;

### ALIMENTOS

- Obedecer orientações do fabricante quanto ao prazo de validade e temperatura de conservação das matérias-primas e produtos utilizados;
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIP ou SIM-CURITIBA) e de fornecedores que apresentem a licença sanitária atualizada, inclusive do veículo de transporte de alimentos;
- Os produtos prontos expostos em sistema de auto-serviço (buffet) devem estar de forma a evitar a contaminação pelo consumidor através do contato direto, espirro, tosse, sujidades do ambiente e sem possibilidade de contaminação cruzada;
- Evitar sobras de alimentos;
- Quando houver comercialização de refeições embaladas, transportadas ou não pela empresa produtora, deve ser observado o controle de tempo-temperatura desde a produção, a distribuição, o transporte e o consumo final;