

##### **NORMAS SANITÁRIAS EXIGIDAS NO MUNICÍPIO DE ...**

**Fabricação de alimentos com atendimento ao público para consumo no local**

1. Banheiros separados por sexo, lavatório com papel toalha e sabonete líquido, (o banheiro não pode ter contato direto com área de manipulação). verificar com o setor de planejamento quanto a acessibilidade.
2. Proteção contra queda e explosão nas lâmpadas na área de manipulação;
3. 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);
4. Pia exclusiva para higienização das mãos na área de manipulação, com papel toalha de 1º uso e sabonete líquido inodoro antisséptico, (ou seja, você terá que ter duas pias dentro da sua cozinha);
5. Paredes lisas, laváveis, impermeáveis de cor clara, livres de mofo e rachaduras, (não é obrigatório o uso de piso cerâmico);
6. Vestiário com armários e separados por sexo, se tiver funcionários de ambos os sexos.;
7. O estabelecimento não pode ter contato direto com a residência ou outros cômodos não pertencentes a atividade.
8. Lixeira com tampa acionada sem contato manual (lixeira com pedal);
9. Balcões, mesas, armários e prateleiras com revestimento liso, lavável, impermeável;
10. Sistema de exaustão, quando houver frituras e/ou cozimentos;
11. Não utilizar utensílios de madeira (ex: tábua para cortar alimentos e/ou colher de pau);
12. Todos os equipamentos, móveis e utensílios, deverão estar em bom estado de conservação.
13. Todo manipulador de alimentos deve usar uniforme completo, jaleco ou avental de cor clara, proteção nos cabelos (touca ou rede) e calçado fechado
14. Carteira de saúde para manipuladores de alimentos; (assistir palestra ou fazer curso on line)
15. Controle de pragas e vetores realizado por empresa especializada e legalizada;
16. Registro da limpeza da caixa da água;
17. Licença Sanitária de Transporte para veículo que faz entrega de alimentos (quando for o caso);
18. Rotulagem para produtos (quando for o caso).
19. Os alimentos deverão ser preparados somente com água potável. (proibido água de poço).

Leis: RDC 216/2004; Decreto Estadual 31.455/87.