

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

Fabricação de alimentos sem atendimento ao público (em espaço comercial)

1- Banheiro para uso próprio e/ou funcionário, lavatório com papel toalha e sabonete líquido, lixeira com tampa. (o banheiro não pode ter contato direto com área de manipulação);

2- Vestiário com armários e separados por sexo, se tiver funcionários de ambos os sexos.;

3- Proteção contra queda e explosão nas lâmpadas na área de manipulação;

4- 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);

5- 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);

6- Paredes lisas, laváveis, impermeáveis de cor clara, livres de mofo e rachaduras, (não é obrigatório o uso de piso cerâmico);

7- Lixeira com tampa acionada sem contato manual (lixeira com pedal);

8- Balcões, mesas, armários e prateleiras com revestimento liso, lavável, impermeável;

9- Sistema de exaustão, quando houver frituras e/ou cozimentos;

10- Não utilizar utensílios de madeira (ex: tábua para cortar alimentos e colher de pau);

11 Todos os equipamentos, móveis e utensílios, deverão estar em bom estado de conservação.

12- Todo manipulador de alimentos deve usar uniforme completo, jaleco ou avental de cor clara, proteção nos cabelos (touca ou rede) e calçado fechado

13- Carteira de saúde para manipuladores de alimentos; (assistir palestra ou fazer curso on line)

14- Controle de pragas e vetores realizado por empresa especializada e legalizada;

15- Registro da limpeza da caixa da água;

16- Licença Sanitária de Transporte para veículo que faz entrega de alimentos (quando for o caso);

17 Rotulagem para produtos (quando for o caso).

18- Os alimentos deverão ser preparados somente com água potável. (proibido água de poço)