

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

ORIENTAÇÕES PARA FUNCIONAMENTO DE BARRACAS

- Possuir uma pessoa exclusiva para o caixa.
- Todos devem utilizar uniforme completo; limpos; cabelos protegidos e sem adornos (anéis, brinco, colares, relógios, etc).
- Manter a barraca limpa.
- Possuir lixeiras em tamanhos compatíveis com a produção.
- Os alimentos que necessitam de refrigeração ou aquecimento devem ser mantidos em equipamentos íntegros que mantenha a temperatura adequada (estufa, freezers).
- Utilizar somente maionese em sachê.
- Utilizar somente utensílios como facas e tabuas de material liso, impermeável e de fácil higienização.
- Manter os alimentos preparados tampados.
- Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.
- O corte do limão deverá ser feito no momento em que for servido.
- Adquirir carnes, peixes e aves com procedência conhecida.
- Verificar o prazo de validade, as recomendações dos fabricantes quanto a conservação, manipulação e a integridade das embalagens.
- Colocar os produtos cárneos dentro de sacos plásticos para evitar que os líquidos desses alimentos contaminem outros produtos.
- Realizar o descongelamento sob refrigeração em recipiente que não permita que os líquidos do descongelado escorram sobre outros alimentos.
- Prepare os alimentos o mais próximo possível do horário do consumo.
- Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:
 - I. Leite e derivados: no máximo a 7º C por 5 dias;
 - II. Ovos e outros produtos: no máximo a 10ºC por 7 dias;
 - III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4º C por 3 dias;

IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4ºC por 2 dias;

V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2º C por 3 dias; VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo

com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5ºC por 5 dias;

VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4ºC por 3 dias;

VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4ºC por 3 dias;

IX. Pescados pós-cocção: no máximo a 2ºC por 1 dia;

X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4ºC por 3 dias ou acima de 4ºC até 6ºC por 2 dias ou acima de 6 ºC até 8ºC por 1 dia; XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos:

no máximo a 4ºC por 2 dias ou acima de 4ºC até 6ºC por 1 dia; XII.

Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5º C por 3 dias;

XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4ºC por 3 dias.

Vigilância Sanitária

End. Prédio Espaço JK - Av. JK, 230 Centro – (31)37321916.

Referencia Legal: Lei Federal 13317/99; Lei Municipal 3095/2011; RDC 216/04; Manual de Segurança Alimentar/Boas práticas para os serviços de alimentação – Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.