



## DISPOSITIVO NORMATIVO

- RDC 216 /04 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES  
PROCURE O SETOR DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO



Coordenadora de Vigilância Sanitária  
Wedna Monize da Conceição  
Endereço: Av. Olímpio Grande, Nº 133  
Fone: 3431-8343  
e-mail:saude@itabaiana.se.gov.br

## MANUAL DE ORIENTAÇÕES PARA FEIRAS LIVRES E AMBULANTES



---

***Os feirantes e ambulantes que preparam e servem alimentos para o consumidor possuem a responsabilidade pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços.***

---

**Estrutura física, equipamentos e utensílios**

- Local e/ou dispositivos para lavar as mãos;
- Cobertura das barracas, carrinhos ou engates (trailers) devem estar em bom estado de conservação e devidamente limpos;
- Maquinários e utensílios higienizados e em bom estado de conservação (manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos);
- Local exclusivo para armazenar embalagens em perfeitas condições;
- Lixeira com tampa e acionamento por pedal dotado de saco plástico;
- Mesas de manipulação em bom estado de conservação, constituída de material liso, resistente e impermeável;
- Veículos que transportam alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumento de controle para verificar a umidade e a temperatura adequadas;
- Equipamentos para conservar a temperatura “ideal” dos produtos alimentícios ( freezer, geladeira, estufa).



---

**ATENÇÃO ÀS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA) OU PELA ÁGUA**

- Em algum momento pode acontecer de você comer ou beber algo que não “desce bem”. Existem muitas doenças transmitidas por alimentos ou por água, que atingem principalmente crianças pequenas. Por isso, todo cuidado é pouco.
- Geralmente são provocadas por vírus, bactérias, fungos e parasitas. Podem provocar diarreia, vômito, dor de estômago e febre. Em caso de diarreia por mais de três dias é sempre importante procurar os serviços de saúde para avaliação médica e indicação do tratamento adequado. Nesses casos, o mais importante é evitar a desidratação (perda de líquidos).
- Quando duas ou mais pessoas apresentam os sintomas citados acima depois de comer e beber alimentos da mesma origem pode ser considerado surto. Assim, médicos, enfermeiros e outros profissionais devem notificar o surto à vigilância sanitária ou à vigilância epidemiológica.



---

## Manipuladores

- Uniforme completo (proteção para cabelo, jaleco, calçado fechado) de cor claro e limpo;
- Sem uso de adornos (anel, aliança, pulseiras, relógio e outros);
- Unhas limpas, cortadas e sem esmaltes;
- Barbeado;
- Não fumar;
- Não manusear dinheiro;
- Manipuladores saudáveis, isentos de lesões de pele e outros sintomas que comprometam a qualidade do produto (gripe, diarreia, etc);
- Possuir dispositivo legal para pegar alimentos , não tocá-los diretamente com as mãos (tanto o manipular como o consumidor).



---

## Alimentos

- Não utilizar sobras ou restos de alimentos;
- Óleos devem ser trocados quando apresentar sinais de saturação, modificação na sua cor ou presença de resíduos queimados (são cancerígenos);
- Matéria-prima utilizada na manipulação de alimentos com registro em órgão competente de acordo com a legislação vigente;
- As embalagens plásticas devem ser transparentes para perecíveis.

**“Lave sempre as mãos, pois a saúde inicia quando realizamos esse ato simples”**

