



NORMAS SANITÁRIAS EXIGIDAS NO MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

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.