



Estado do Rio Grande do Sul

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DOS RATOS

Coordenação de Cultura e Turismo

ANEXO IV

NORMAS PARA COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM EVENTOS ^{3 4}

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

Devem possuir estufa para conservar a temperatura de alimentos quentes (60°C ou superior), por no máximo 06 horas;

Alimentos que necessitam de refrigeração, conservar em temperatura inferior a 0 5°C, alimentos congelados em temperatura -18 °C;

Alimentos que não necessitam de refrigeração, devem ser protegidos por filme plástico ou recipiente com tampa;

Produtos perecíveis devem ficar o menor tempo possível expostos a temperatura ambiente; (30 minutos)

Refrigeradores devem ser limpos e em bom estado de conservação;

Não é permitido o uso de caixa de isopor para a conservação, deve-se usar caixa térmica.

UTENSÍLIOS:

Os utensílios devem estar em perfeito estado de conservação e higiene;

Copos e guardanapos devem ser descartáveis;

Não é permitida a reutilização de embalagens;

Não é permitido o uso de utensílios de madeira;

Apresentar nota fiscal (cópia e original) dos produtos (carnes e derivados)

MANIPULADORES:

A pessoa que trabalha diretamente na manipulação de alimentos deve estar devidamente uniformizada com uniforme de cor clara (preferencialmente), calçados fechados, cabelos protegidos com touca;

As mãos devem estar sempre limpas, com unhas curtas sem esmalte, anel, pulseira ou qualquer outro tipo de adorno ou com uso de luva descartável;

Ao manipulador de alimentos não será permitido lidar com dinheiro;

³ Rio Grande do Sul (State). Assembleia Legislativa. Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, Art. 15. Porto Alegre: Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, 1974. Disponível em: https://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.ASP?Hid_IDNorma=34731.

⁴ BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>.



Estado do Rio Grande do Sul

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DOS RATOS

Coordenação de Cultura e Turismo

É expressamente proibido fumar no local de preparo dos alimentos;

As mãos devem ser higienizadas, quantas vezes forem necessárias, com sabonete líquido e/ou álcool gel.

LOCAL:

O local deve ser dotado de água potável e ligada a rede pública de energia elétrica;

Todos os pontos de venda de alimentos deverão estar equipados de lixeiras com tampa e pedal e sacos de lixo descartáveis;

Álcool gel para a higienização das mãos;

O local deve ser protegido contra as intempéries ambientais.