Manipulação de alimentos para comércio ambulante

Cartilha de boas práticas para serviços de alimentação baseada na Resolução - RDC nº 216/2004.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA

VISA Vigilância Sanitária VARGINHA - MG

SEMUS Varginha MG. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Varginha/2026

visa.varginha.mg.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA

PREFEITO MUNICIPAL
LEONARDO VINHAS CIACCI

VICE PREFEITO
ANTÔNIO SILVA

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE
HERON ATAÍDE MARTINS

COORDENADORA DO SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
NARA ALVARENGA MENDES VIANA

NUTRICIONISTA VISA/SEMUS
DANIELE CAROLINE FARIA MOREIRA

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

2026
Rua Alferes Joaquim Antônio, 160 - 1º andar– Vila Pinto
Contato: (35) 3690-2204 - (35) 3690-2208
E-mail: vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br
Horário de atendimento ao público: 07:30 ao 11:30 e das 13:00 às 17:00

SUMÁRIO

1. Local de trabalho.....4
2. Descarte de lixo.....6
3. Cuidados com a água.....7
4. Lavagens das mãos.....8
5. Manipulador de alimentos.....9
6. Ingredientes usados no preparo dos alimentos.....10
7. Preparar alimentos com higiene.....13
8. Comidas prontas para serem servidas.....17

LOCAL DE TRABALHO

O local de trabalho deve ser mantido limpo, organizado e bem iluminado. As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, precisam estar em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas ou outros defeitos que possam causar contaminação.



A higienização das mãos com água potável poderá ser realizada de forma adaptada por meio da utilização de equipamentos que disponham de sabonete líquido, álcool em gel e papel toalha. Deverá ser disponibilizado, ainda, recipiente fechado para o armazenamento da água descartada (efluente), o qual deverá receber destinação adequada após o uso.



LOCAL DE TRABALHO

Para evitar a atração e o abrigo de insetos e outros animais, é necessário retirar das áreas de trabalho todos os objetos sem utilidade. A limpeza deve ser realizada sempre que necessário e, obrigatoriamente, ao final das atividades.



A aplicação de venenos deve ocorrer somente quando necessária e sempre por empresa especializada, garantindo a segurança dos alimentos e das pessoas.

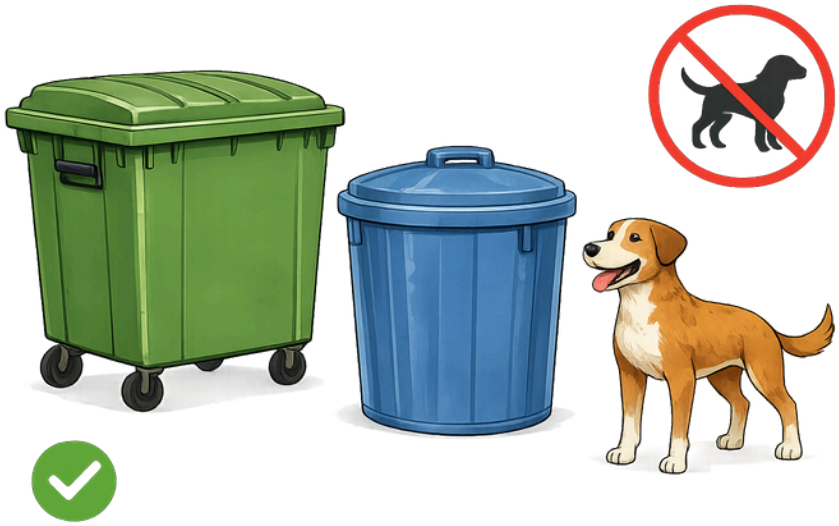


DESCARTE DE LIXO

A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal. Lembre-se de sempre retirar o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.



Para armazenar esse lixo na área externa do local de trabalho utilize lixeiras externas, latas grandes ou contêineres com tampa, mantendo os sacos sempre bem fechados.
Esse cuidado evita a atração de insetos, roedores e animais de rua, além de contribuir para a limpeza e organização do local.



CUIDADOS COM A ÁGUA

O comércio deve ter acesso à água potável ou mineral, armazenada em recipientes adequados, como galões.



Uma alternativa segura é utilizar a água fornecida pela empresa responsável pelo abastecimento de água tratada



LAVAGENS DAS MÃOS

✔️ **Passo a passo**

- Molhe as mãos com água corrente.
- Aplique sabonete líquido e esfregue bem a palma, o dorso, entre os dedos e as unhas por aproximadamente 15 segundos.
- Enxágue bem, retirando todo o sabonete.
- Seque as mãos com papel-toalha.
- Finalize aplicando álcool em gel nas mãos até completa absorção.

⚠️ Atenção

- Esfregue bem todas as partes das mãos, inclusive o punho.
- Seque bem as mãos para evitar contaminação.

📌 Quando lavar as mãos

- Antes de iniciar a manipulação de alimentos.
- Antes de preparar ou servir alimentos.
- Antes e após manusear alimentos crus.
- Após usar o banheiro.
- Após tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Após tocar o rosto, cabelos ou barba.
- Após manusear dinheiro.
- Após recolher o lixo.
- Após utilizar produtos de limpeza.
- Após fumar, comer ou beber.
- Ao trocar de atividade.
- Ao retornar ao trabalho.
- Sempre que as mãos estiverem sujas.



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

O manipulador de alimentos lava, descasca, corta, rala e cozinha os alimentos. Por isso, suas responsabilidades são:

✔️ Higiene pessoal
- Tomar banho diariamente e manter-se sempre limpo.
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte.

✔️ Vestimenta
- Usar cabelos presos e cobertos com touca, rede ou boné.
- Não utilizar barba; caso utilize, mantê-la protegida com máscara.
- Trocar o uniforme diariamente, mantendo-o limpo e conservado.

✔️ Cuidados pessoais
- Retirar adornos como brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares e relógios.
- Não utilizar maquiagem.

✔️ Comportamento durante o preparo
- Não fumar, comer ou beber.
- Evitar tossir, espirrar, cantar, assoviar ou falar em excesso.

✔️ Condições de saúde
- Não manipular alimentos quando estiver doente.
- Não manipular alimentos com cortes, feridas ou infecções nas mãos.



INGREDIENTES USADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

✔️ **Escolha dos fornecedores**

Os fornecedores dos ingredientes devem seguir as Boas Práticas, ou seja, devem ser estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.



✔️ **Verificação das embalagens**

Não utilize nem compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos, vazamentos, rasgadas, abertas ou com qualquer outro tipo de defeito.



INGREDIENTES USADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

✔️ **Higienização das embalagens**

Antes de abrir, é importante higienizar as embalagens.



✔️ **Armazenamento após abertura**

Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos, fechados e identificados com:

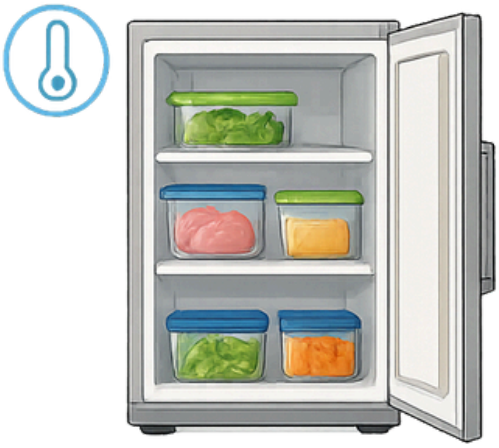
- nome do produto;
- data da retirada da embalagem original;
- prazo de validade após a abertura.



INGREDIENTES USADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS

✔️ **Conservação adequada**

Os alimentos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados em temperatura adequada, sob refrigeração ou congelamento, para evitar contaminação.



✔️ **Organização do local de armazenamento**

Os locais de armazenamento devem ser mantidos limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.



PREPARAR ALIMENTOS COM HIGIENE

Verifique sempre as condições dos alimentos antes do uso. Produtos com prazo de validade vencido não devem ser utilizados no preparo.



Lave as mãos antes de preparar os alimentos e também após manipular alimentos crus, como carnes, frangos, peixes e vegetais não higienizados.



PREPARAR ALIMENTOS COM HIGIENE

Alimentos que precisam de refrigeração devem ser mantidos em condições adequadas de conservação, como caixas térmicas com gelo ou outros equipamentos que mantenham baixa temperatura. Esses alimentos só devem permanecer fora de refrigeração pelo tempo necessário para seu preparo.



Os produtos de limpeza não podem ser armazenados junto aos alimentos, pois desinfetantes, detergentes e outros produtos contêm substâncias tóxicas que podem contaminá-los. Não se deve utilizar produtos de limpeza clandestinos. Os produtos regularizados devem apresentar, no rótulo, o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: “Produto notificado na Anvisa/MS”.

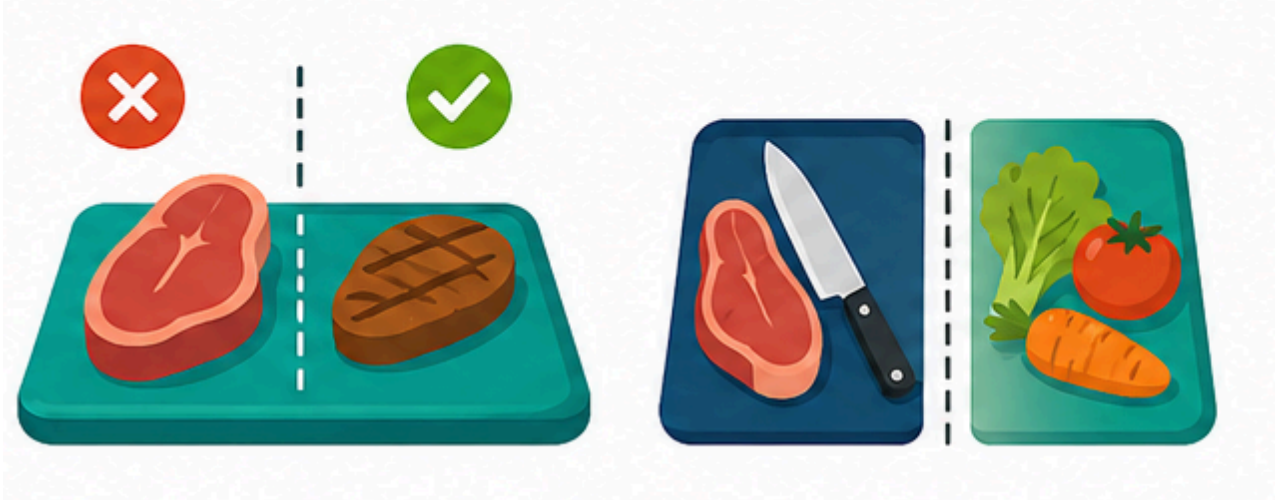


PREPARAR ALIMENTOS COM HIGIENE

Não descongele alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento deve ser dentro da geladeira ou em micro-ondas. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes, evitando o contato dos líquidos formados no processo com outros alimentos.



Evite o contato entre alimentos crus e alimentos prontos para consumo. Utilize utensílios separados, como facas e tábuas, ou higienize-os bem antes de reutilizar em alimentos prontos.
Separe carnes cruas de verduras e legumes.



PREPARAR ALIMENTOS COM HIGIENE

Os alimentos devem ser bem cozidos, em temperaturas elevadas, garantindo que todas as partes atinjam no mínimo 70 °C.



Durante o uso de óleos e gorduras, fique atento a alterações como mudança de cheiro, sabor, cor, formação de espuma ou fumaça. Esses sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.



PREPARAR ALIMENTOS COM HIGIENE

Caso alimentos já preparados precisem ser armazenados, eles devem estar identificados com:

- nome do produto;
- data de preparo;
- prazo de validade.



COMIDAS PRONTAS PARA SEREM SERVIDAS

✔️ Evite tocar nos alimentos com as mãos. Utilize sempre utensílios como pegadores, colheres ou luvas descartáveis.

✔️ Mantenha os alimentos bem protegidos enquanto não estiverem sendo vendidos, evitando exposição ao ambiente.

✔️ Procure reduzir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos, garantindo mais segurança para o consumo.

✔️ Disponibilize álcool em gel, inclusive, para os clientes.

COMIDAS PRONTAS PARA SEREM SERVIDAS

Tipo de conservação	Temperatura	Tempo máximo
❄️ Frio	5 °C ou inferior	Até 5 dias
🔥 Quente	60 °C ou superior	Até 6 horas



Esta cartilha é apenas um material de orientação e não substitui as leis vigentes. Seguir todas as normas sanitárias é responsabilidade do ambulante e é essencial para manter seu trabalho seguro e proteger a saúde dos seus clientes.

Não cumprir essas regras pode trazer problemas sérios, como multas, apreensão de mercadorias e até colocar a saúde das pessoas em risco, prejudicando também a confiança no seu trabalho.



Nota: Informações atualizadas até [Abril/2026]. Verifique sempre as resoluções da ANVISA e legislações municipais vigentes, pois as normas sanitárias podem sofrer alterações.