

Base Legal:

- ✎ Portaria nº 326-SVS / MS de 30/07/97
- ✎ Lei Estadual nº 13331 de 23/11/01
- ✎ Decreto Estadual nº 5711 de 23/05/02
- ✎ Lei Municipal nº 9000 de 31/12/96

Documentação Exigida

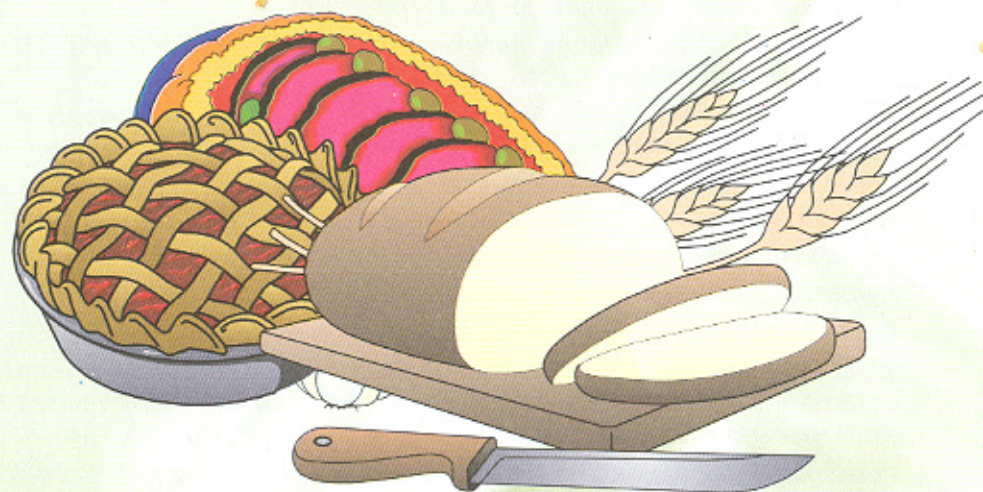
- ✎ Alvará expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba
- ✎ Licença Sanitária expedida pela Secretaria Municipal da Saúde.



*"Para maiores informações procure o
Distrito Sanitário mais próximo"*



Orientações para *Panificadoras e Confeitarias*



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
CURITIBA

Orientações Gerais

Panificadoras e Confeitarias

Estrutura Física

- Projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária, com layout e memorial descritivo;
- Acesso independente, sem comunicação direta com a residência;
- Pia / lavatório para higienização das mãos no local de manipulação dos produtos, com sabão líquido e antisséptico;
- Tanque ou pia para lavagem de utensílios e equipamentos, de material liso, lavável e impermeável, em número suficiente à atividade e com água quente e fria;
- Piso contínuo, lavável, impermeável, resistente, anti-derrapante, com declividade e ralos para o escoamento das águas de limpeza;
- Paredes lisas, revestidas com material lavável, impermeável e em cores claras;
- Forro contínuo, em bom estado de conservação, revestidos com material impermeabilizante e de fácil limpeza, de cores claras;
- Portas íntegras, revestidas de material lavável, com fechamento automático (mola) na área de produção e sanitários;
- Janelas com vidros íntegros, fácil acionamento, de maneira que raios solares não incidam sobre os alimentos, com fechamento das aberturas por telas;
- Depósito exclusivo para farinha de trigo, protegido de insetos e roedores, ventilado, com aberturas teladas;
- Estrados de material que facilite a limpeza, altura mínima de 20 cm e afastado das paredes no mínimo 20 cm;
- Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de produção;
- Instalações sanitárias, sem comunicação direta com áreas de produção, separadas por sexo, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta-toalhas de papel descartável, sabão líquido e lixeira provida de tampa e saco plástico;
- Vestiários separados por sexo, com armários para guarda de objetos pessoais;
- Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito;
- Luminárias com proteção contra estilhaçamento e iluminação sem áreas de sombra ou contraste;
- Ventilação com fluxo de ar direcionado da área limpa para a área suja;

Equipamentos e Utensílios

- Equipamentos de refrigeração em boas condições de funcionamento e com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados;
- Fogões, batedeiras e demais equipamentos em boas condições de funcionamento e uso, evitando assim acidentes;
- Armários, estantes, balcões e mesas de manipulação de alimentos, revestidos de material liso, lavável e impermeável;
- Sistema de exaustão para fornos, evitando o aquecimento em demasia do ambiente;
- Coletores de lixo com tampa acionada por pedal e providos de sacos plásticos;
- Utensílios e recipientes para a guarda de alimentos com tampa e de fácil limpeza.

Manipuladores

- Funcionários em boas condições de saúde, com uniforme de trabalho completo (avental, protetor de cabelos e sapato antiderrapante);
- Dispor e usar corretamente máscaras e luvas, conforme a atividade desenvolvida;
- Manter rigorosa higiene pessoal, com unhas curtas, sem esmalte, sem o uso de adornos nas mãos e pulso e sem manipular dinheiro;
- Realizar exames de saúde periódicos.

Alimentos

- Obedecer orientações do fabricante quanto ao prazo de validade e temperatura de conservação dos ingredientes utilizados e dos produtos comercializados.
- Adquirir produtos de origem animal inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIP ou SIM-CURITIBA) e reembalar dentro das normas do SIM-CURITIBA;
- Manter os produtos expostos à venda identificados, com data do preparo e validade;
- Os produtos não devem estar expostos de forma a permitir contato direto do consumidor, evitando-se a possibilidade de contaminação;
- Os produtos de panificação e/ou de confeitaria produzidos e comercializados no local são dispensados da comunicação do início da fabricação junto ao Ministério da Saúde;
- Os produtos de panificação e/ou de confeitaria produzidos no local e distribuídos a terceiros, devem ser regularizados junto ao Ministério da Saúde.

