

Prefeitura de Aracaju
Secretaria Municipal de Saúde
Coordenação de Vigilância Sanitária



Coordenação de Vigilância Sanitária
Gerência de Alimentos
Assessoria de Informação, Educação e
Comunicação



CANA DE AÇÚCAR

A alimentação higiênica é uma das condições essenciais para a promoção e a manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da qualidade sanitária do alimento.

Rua Sergipe, 1310 – Siqueira Campos fone:
(79) 2106-9769/9766 Fax: (79) 2106-9766

O QUE É VIGILÂNCIA SANITÁRIA?

“ Um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos de saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (Lei Orgânica de Saúde 8080 de 19/09/90, Art. 6º inciso I)

I- OBJETIVO

Orientar os vendedores de caldo-de-cana quanto aos cuidados de higiene na proteção dos usuários das Doenças Transmitidas por Alimentos.

II- HIGIENE DO MANIPULADOR

Lavagem das mãos:

Lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com Saneantes Domissanitários (detergentes) com registro em água potável.

Lave bem as mãos, entre os dedos, as unhas e punhos.:

As mãos deverão ser lavadas antes do início do trabalho, imediatamente depois de usar os sanitários, após manipulação de material contaminado, e sempre que seja necessário.

OBS: Os detergentes e desinfetantes produzem resíduos que permanecem em superfícies e poderão entrar em contato com alimentos, devem ser eliminados mediante lavagem minuciosa

Uniforme:

Adequado, limpo, de cor clara, com gorro ou boné cobrindo por completo o cabelo e sapato.

Remover todos os adornos como joelheiras e cosméticos (esmalte e perfume).

Não se deve manipular alimentos e pegar em dinheiro.

III- HIGIENE E DESINFECÇÃO DA CANA-DE-AÇÚCAR

Seleção de matéria prima:

- Cana de boa qualidade (sem apresentar rachadura, fungos (mofo) e/ou abertura nas extremidades (oca)

Manuseio da matéria-prima:

- Raspagem da cana;
- Lavar a cana em água potável ou com hipoclorito de sódio a 2,5 %;
- Acondicionar em sacos plásticos, incolor e higienizados;
- Usar gelos de água potável ou de procedência de empresas fiscalizadas pela Vigilância Sanitária.

Como preparar a solução:

- Para cada litro de água, uma colher de sopa de hipoclorito de sódio.

Proteja o alimento (caldo-de-cana) de:

- Poeira, insetos, roedores, inseticidas e outros contaminantes.

IV- HIGIENE e DESINFECÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

– Os equipamentos devem ser dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção, em bom estado de conservação e funcionamento e acessível à inspeção;

– Os móveis (bancadas, mesas, vitrines, armários, etc) devem ser constituídos de material apropriado, resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras e em bom estado de conservação e limpeza;

– Os utensílios devem ser lisos, constituídos de material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza e em bom estado de conservação e uso e perfeitas condições de higiene.

Utilizar somente copos, talheres e pratos descartáveis.