



NORMAS TÉCNICAS PARA AMBULANTES

1- Local de Trabalho:

- a) Possuir Licença da Secretaria da Saúde – Vigilância Sanitária (Renovação anualmente);
- b) Manter a limpeza e higiene do local;
- c) Possuir lixeira com tampa, sem contato manual, e supridas de sacos de lixo;
- d) Possuir espaço suficiente para desenvolver o trabalho;
- e) O compartimento de manipulação do alimento deve ser exclusivo para este fim;
- f) Barreiras que impeçam o acesso de roedores, insetos e outros animais que possam tornar os alimentos impróprios para o consumo humano;
- g) É proibido possuir substâncias nocivas, produtos, utensílios ou maquinários alheio às atividades;
- h) Manter produtos e utensílios de limpeza em local reservado e exclusivo.

2- Equipamentos:

- a) Manter limpos, conservados e em bom estado de funcionamento;
- b) Os balcões devem ter tampos impermeabilizados, lisos, bem conservados e limpos;
- c) Devem ser instalados equipamentos para manter os alimentos protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura adequada de conservação;
- d) Sempre que necessário, utilizar utensílios descartáveis, sendo que para o consumidor é obrigatório;
- e) Não utilizar utensílios de madeira;
- f) A fumaça, o calor o odor do ambiente do trabalho devem ser eliminados através de dispositivos adequados;
- g) Possuir, em carros de lanches e trailers, pia com água corrente e potável, e o esgotamento das mesmas em sistema adequado, aprovado pela autoridade de saúde.

3- Manipulador:

- a) Usar uniforme completo, cor clara, em bom estado e limpo;
- b) O uso de cobertura, nos cabelos é obrigatório;
- c) Possuir Atestado Médico com liberação para atuação na área de manipulação dos alimentos;
- d) É expressamente proibido conter doença infectocontagiosa, feridas, supurações e outras;
- e) Mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas, sem esmalte, nem anéis, pulseira ou adornos;
- f) É expressamente proibido fumar no local de trabalho.
OBS: A mão que pega dinheiro não pode tocar nos alimentos!

4- Alimentos

- a) Todo alimento deve ter registro no órgão competente, as embalagens, rótulos e características dos produtos industrializados devem estar de acordo com a legislação vigente;
- b) Os alimentos crus devem ser armazenados separadamente daqueles já preparados;
- c) A operação manual com alimentos deve ser mínima;
- d) Utilizar espátulas e pegadores para evitar pegar os alimentos com as mãos;
- e) Utilizar vasilhas com tampa e sempre limpas para armazenar pequenas frações;
- f) Não reutilizar embalagens de uso único;
- g) Alimentos enlatados após abertos devem ser colocados em recipientes de plástico ou vidro para conservação, com identificação;
- h) Todo ambulante que não dispuser de sistema autônomo de geração de frio (frigobar, geladeira, freezer ou similares) somente poderá utilizar maionese, ketchup, mostarda e demais condimentos que necessitam de refrigeração, sob a forma de saches;
- i) Realizar a higienização dos alimentos (lavagem e desinfecção).