

# CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ESPETINHOS DA PRAIA DE BOA VIAGEM, RECIFE-PE

HYGIENIC-SANITARY CONDITIONS OF THE STREET KEBAB TRADE IN THE BEACH  
OF BOA VIAGEM, RECIFE-PE

Nathália Raphaella de Sousa Lima<sup>1</sup>

nathaliaraphaella4@gmail.com

Sara Dâmaris Pereira de Oliveira<sup>1</sup>

sarahdamariis@gmail.com

Prof. Orientador Me. Sheylane Pereira de Andrade<sup>2</sup>

sheylanepa@gmail.com

1. Graduandas em Nutrição pelo Centro Universitário Maurício de Nassau – UNINASSAU.

2. Mestre em saúde humana pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

**RESUMO:** A economia brasileira vem assumindo destaque no ramo alimentício, fazendo com que seja cada vez mais movimentada. Atualmente existe uma grande procura acerca dos critérios de higiene que controlem a produção de alimentos, tanto de quem consome, quanto de quem o produz. Este estudo teve como objetivo avaliar condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de espetinhos, na orla da praia de Boa Viagem no Recife - PE, a fim de identificar os erros mais comuns cometidos no comércio informal que podem levar riscos à saúde. Realizou-se inspeções a 28 comerciantes de espetinhos como: carne, frango, salsichão e queijo coalho, cortados e em espetos; e abacaxis cortados, descascados e com palito. Trata-se de um estudo observacional descritivo e transversal, que foi realizado no mês de outubro de 2019, participaram todos os que estavam presentes numa determinada localidade e que vendiam um determinado tipo de produto. Foi aplicado um checklist de boas práticas de manipulação, com os seguintes pontos de conformes ou não. Os maiores problemas identificados foram: os insumos manipulados sem lavagem técnica das mãos, que é fundamental independente da manipulação do alimento; sem a devida utilização de EPIs

(Equipamentos de Proteção Individual), como toucas, luvas, avental; manipuladores sem instruções de boas práticas, sem conservação de temperatura apropriada ao alimento, manipulando dinheiro, falando sob os alimentos e outros atos que possam ocasionar a contaminação cruzada. O resultado de não conformidades foi de 71,66%, pois, indicam falhas no processo de manipulação, fiscalização, o não cumprimento das normas sanitárias.

**Palavras-chave:** Boas práticas de manipulação. Controle de qualidade. Doenças transmitidas por alimentos.

**ABSTRACT:** The Brazilian economy has been taking prominence in the food industry making it increasingly busy. There is currently a high demand for hygiene criteria that control the production of food both by those who consume and those who produce it. The objective of this study was to evaluate hygienic-sanitary conditions of the street kebab trade on the Boa Viagem beach in Recife - PE, in order to identify possible common mistakes made by informal commerce that may lead to health risks. Was made inspections of 28 kebab merchants such as: meat, chicken, sausage, cut and skewered cheese,

chopped and peeled pineapples. This is a descriptive and cross-sectional observational study, which was conducted in October 2019. participated all those who were present in a particular location and who sold a specific type of product. it was applied in a checklist of good handling practices, with the following points of compliance or not. the biggest problems identified were: the raw materials handled without technical hand washing, which is fundamental regardless of food handling; without the use of ppe (personal protective equipment), such as caps, gloves, aprons; handlers without good practice instructions, without maintaining an adequate temperature for the food, handling money, talking under food and other acts that may cause cross-contamination. the result of non-conformities was 71.66%, therefore, they indicate flaws in the handling, inspection, and non-compliance with sanitary standards.

**Keywords:** Foodborne diseases. Good handling practices. Quality Control.

## 1 INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora do lar tem aumentado no Brasil, segundo a Pesquisa de Organização Familiar (POF), na última década, passou de 31,1% para 32,8% de recursos destinados a alimentação fora de casa (BEZERRA, *et al.*, 2017). Entre as famílias que moram em áreas urbanas subiu de 33,1% para 33,9% neste mesmo período. Em Pernambuco essa procura é ampliada em épocas de grande fluxo de pessoas, como no verão e nas férias, onde passam mais tempo fora de casa, e conseqüentemente buscam alimentos de

fácil acesso para serem consumidos (IBGE, 2019).

O ramo alimentício vem assumindo destaque na economia, fazendo com que esta, seja cada vez mais movimentada (ALBINO, 2018). Além disso, há uma grande procura pela qualidade dos gêneros alimentícios, e uma preocupação acerca de critérios de higiene, tanto de quem consome, quanto de quem o produz, sejam pequenos comerciantes, grandes comerciantes, comércio informal, entre outros (QUEIROZ, 2015).

O comércio informal apresenta-se em várias vertentes: em feiras sazonais ou fixas; utilizando veículos motorizados ou não; exposição dos produtos sobre esteira, em tabuleiros ou em caixas térmicas; e vendedores que se deslocam para oferecer a mercadoria de porta em porta. (QUEIROZ, 2015). Ele representa um grande percentual dos empreendimentos, e tem baixo custo no investimento inicial, que é um dos principais motivos para a informalidade. É conceituado como comércio ambulante, pequenas ou microunidades de produção, onde trabalhador e proprietário se inserem diretamente na fabricação, e ainda no transporte, na manipulação e no armazenamento (SOUZA, *et al.*, 2015).

As condições de armazenamento de alimentos são importantes para que se mantenha a temperatura adequada (SANTOS, *et al.*, 2015); bem como sua

exposição para que não se tornem favoráveis à presença de poeiras, vetores e pragas urbanas, e oportuno para a proliferação de microrganismos e outros contaminantes (ALBUQUERQUE, *et al.*, 2019).

As qualidades físicas, químicas e microbiológicas são um direito dos consumidores em todo o mundo. A segurança alimentar é um conjunto de normas e padrões, na produção, no transporte e no armazenamento de alimentos garantindo e conservando suas características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais, para o adequado consumo (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004).

Para que o alimento seja seguro, é necessário que o manipulador tenha boas práticas de manipulação, que é um padrão de organização e higiene imprescindíveis para garantir a produção de alimentos seguros; que envolve a seleção de fornecedores, compras, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte e exposição à venda para o consumidor final (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004).

Uma comercialização sem respeitar essas normas de higiene, relacionada ao manuseio inadequado, especificamente, a falta de refrigeração, higiene do local e do manipulador, acarretam mudanças físico-químicas (diminuição do pH, oxidação de gorduras e alterações enzimáticas);

sensorial (alteração de cor, odor e textura) e microbiológicas (multiplicação bacteriana), assim capaz de causar intoxicação/infecção (OLIVEIRA NETO, 2018) e (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2005).

Quando o indivíduo ingere alimentos e/ou água contaminados, está propício a contrair Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que são causas de morbidade e mortalidade em todo o mundo e uma grande preocupação de saúde pública. Existem mais de 250 tipos de DTA no planeta, a maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2005).

Diante do aumento de consumo de alimentos fora do lar e da crescente preocupação por alimentos de qualidade, fazem-se necessários estudos que avaliem e identifiquem as possíveis inadequações cometidas por comerciantes ambulantes para que futuramente possam ser realizadas intervenções mais efetivas na produção desses alimentos. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo, avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de espetinhos, na orla da praia de Boa Viagem no Recife – PE.

## 2 MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional descritivo e transversal, desenvolvido na

orla da praia de Boa Viagem, localizada na zona sul da cidade do Recife, capital do estado de Pernambuco, que possui uma população estimada de 1.645.727 pessoas (IBGE, 2019).

O presente estudo foi realizado no mês de outubro de 2019, e foram incluídos 28 carrinhos de comércio informal de alimentos, como: carne, frango, salsichão e queijo coalho, cortados e em espetos, vulgarmente conhecido como “espetinhos”; e abacaxis cortados, descascados e com palito, que estavam presentes nos dias e no local da coleta, e excluídos aqueles que não produziam e comercializavam estes tipos de alimentos. A coleta foi realizada em três dias distintos de maior movimento na orla, entre a Pracinha de Artesanato de Boa Viagem, até a divisa entre os bairros de Boa Viagem e o Pina, intercalados entre o período da manhã e o da tarde.

Foi aplicado um *checklist* composto por 30 itens adaptado à realidade do comércio em questão, abordando condições higiênicas sanitárias divididas em: Higiene Pessoal (HP) do manipulador com sete itens, Higiene na Manipulação (HM) com 12 itens e Higiene no Armazenamento (HA) com 11 itens. Categorizados em conforme (C), não conforme (NC) e não se aplica (NA). Como disponibilizado no anexo A.

Com relação a HP do manipulador foi observado vestimenta, asseio pessoal, uso de adornos e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Já com relação a HM,

verificou-se as condições da área de preparação e equipamentos, frequência de higienização, contaminação cruzada. Na HA dos suprimentos, observou-se o veículo havia cobertura para proteção, ausência de vetores e pragas e se a integridade do produto era preservada.

Foi elaborado um *checklist* de boas práticas de manipulação, com base na norma técnica do município de Recife e resoluções vigentes (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002 e 2004; SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, 2017). Para elaboração e análise dos resultados utilizou-se o software Excel 2016, que auxiliou para a obtenção das médias e percentuais. Os resultados foram dispostos no formato de gráficos.

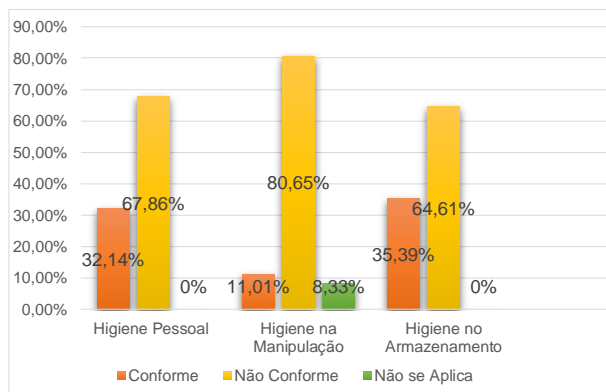
### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a coleta de dados obteve-se uma amostra de 28 comerciantes, conforme critérios de inclusão e exclusão para observação dos pontos de comercialização de espetinhos, considerando os princípios de exposição, conservação e manipulação dos alimentos, dispostos pelas legislações vigentes.

Sobre a aplicação de *checklist* aos comerciantes, foram analisados e observados, considerando às boas práticas de manipulação. Para melhor visualização foram divididos os resultados obtidos por meio de porcentagem.

Na figura 1 estão dispostos dados de conformidade, não conformidades e não se aplica, de todos os itens separados por categoria. Chama-se atenção aos percentuais de não conformidades para HP 67,86%, HM 80,65% e HA 64,61%, como disponível a seguir.

**Figura 1 – Análise fracionada de boas práticas de higiene e manipulação, durante a comercialização de espetinhos na orla de Boa Viagem, no ano de 2019.**



Durante a coleta de dados, considerou-se que o manipulador, o ambiente e a estrutura são as principais fontes de contaminações dos alimentos e alguns microrganismos podem ser resistentes ao calor, devem-se reforçar as situações que visem à prevenção, como por exemplo, medidas de controle em todas as etapas da cadeia produtiva. Também foi visto, que não eram utilizadas vestimentas na cor clara e específica para produção, como calça, sapato fechado e avental; 80% dos manipuladores usavam adornos e todos

manipulavam dinheiro sem a assepsia correta das mãos, apesar de não possuírem higiene, mantinham condições adequadas do vestuário que utilizavam.

No decorrer da atividade o descarte do lixo foi classificado como pior condição possível, pois não havia lixeiras ou suporte para guardar o lixo, o pode ser mais uma forma de contaminação do alimento. Apesar disto, não foi identificado pontos de venda com presença de vetores e pragas, e as propriedades organolépticas não alteradas visivelmente.

O presente estudo foi semelhante aos achados de Santos, que avaliou as características sociais e sanitárias do comércio de alimentos de rua, na perspectiva de segurança dos alimentos, em Salvador, constatou 57,1% dos uniformes limpos e em bom estado de conservação. No que diz respeito à HM, todos os carrinhos possuíam acúmulo de sujidades, carregavam entulhos no mesmo local em que a matéria-prima era armazenada e constatou a ausência de lixeiras em 44,4% dos locais avaliados, observando que os ambulantes utilizavam sacolas plásticas e caixas de papelão para o descarte de resíduos (SANTOS, *et al.*, 2016).

Em relação à HA, na higienização das instalações de todas as unidades ambulantes não se mantinham equipamentos e utensílios em condições higiênicos-sanitárias apropriadas, e não

armazenavam produtos sanitizantes em local adequado, assemelhando-se a um estudo de Portugal et al., que avaliou as condições higiênicos-sanitárias em dez quiosques da praia de Vila Velha – ES e obteve dados similares com relação ao acondicionamento (PORTUGAL, *et al.*, 2015).

Maior parte dos alimentos comercializados na orla eram espetinho de queijo coalho, e os demais compreendiam abacaxi e carnes. Os abacaxis não eram armazenados em recipientes plásticos vedados e também não eram mantidos sob refrigeração após descasque e corte, provocando um agravante por ficarem expostos a microrganismos. O que se assemelha ao estudo conduzido por Farias et al., nas praias de Santa Catarina, que constatou que a manipulação das frutas em sua maioria estavam em recipientes com e sem tampas, porém, assemelha-se com relação as frutas serem mantidas fora de refrigeração (FARIAS, *et al.*, 2016).

Os espetinhos de carne, por serem alimentos com alto teor de proteínas e atividade de água livre, são considerados ótimos meios para desenvolvimento de microrganismos patogênicos (COSTA e FERNANDES, 2018). Assim, o presente estudo verificou que as carnes ficam armazenadas em recipientes, porém sem refrigeração, o que se assemelha ao estudo de Costa e Fernandes que avaliaram sobre as carnes bovinas, em

espetos, comercializadas em Santa Catarina.

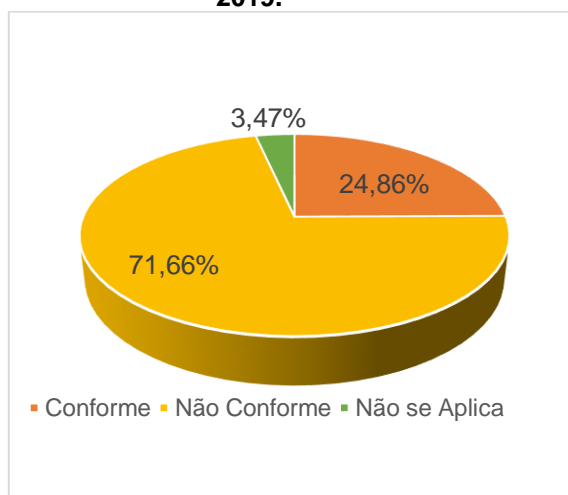
O presente estudo percebeu que, o queijo coalho permanecia mais tempo exposto a luz solar, pois durante a coleta foi observado que permaneceram mais de duas horas de exposição, e sem um bom sistema de refrigeração. Este estudo confirma os achados de Inoue, que no Rio de Janeiro, observou as boas práticas de manipulação e o controle sanitário em comidas de rua em grandes eventos, onde encontrou variações na quantidade de microrganismos das amostras de queijos coalhos (INOUE e LOPES, 2016); que pode estar diretamente relacionada ao manuseio inadequado. Salienta-se que a indevida manutenção da temperatura dos alimentos propicia a contaminação, tornando-os um risco para a saúde do consumidor (SANTOS, *et al.*, 2016).

A dose infectante de patógenos alimentares não causam alterações de aparência, sabor e cheiro, nem qualquer variação organoléptica visível ficando imperceptível a presença de agentes etiológicos. Podendo estar presentes em água, e alimentos como: carnes, leite e derivados, ovos, aves, cremes, bolos e coberturas, frangos, atum e maionese (INOUE, e LOPES, 2016) e (GONÇALVES e CARVALHO, 2017).

Ao considerar o percentual geral dos itens observados, e feita a soma, a média e o desvio padrão; foi evidenciado um valor

de 71,66%, totalizando assim o maior percentual dentre todos os itens observados e afirmando que a grande maioria dos carroceiros encontram-se em não conformidades. Demonstrados a seguir na figura 2.

**Figura 2 – Porcentagem de todos os itens averiguados, com base nas RDCs 216, 275 e a NTE 01, em Boa Viagem, no ano de 2019.**



Um dos motivos para que os percentuais de não conformidades estejam aumentados é o fato dos manipuladores não aplicarem instruções de boas práticas de manipulação, o que confirma o estudo de Ribeiro na praia de Cabo Verde, África; que avaliou as condições de higiene e segurança alimentar dos vendedores ambulantes, obtendo um resultado de

68,2% confirmando que estes realmente não possuíam formação e assistência técnica em boas práticas de manipulação (RIBEIRO, 2017).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, nota-se que as condições higiênico-sanitárias dos carros de espetinhos encontram-se maior parte em não conformidades, e em situações insatisfatórias, o que traz risco de contaminação dos alimentos disponíveis para venda. Como observado, em relação a higiene pessoal, de manipulação e no armazenamento dos carrinhos.

Desse modo, constatou-se a necessidade de melhor condições de higiene pessoal, cuidados na confecção e conservação dos alimentos e manutenção nos carrinhos. Não houve indícios de fiscalização por parte dos órgãos fiscalizadores, pois, nos dias da coleta não foi visto fiscalização devida. Os riscos para a saúde do consumidor poderiam ser minimizados pela adoção de práticas adequadas de manipulação de alimentos, incluindo a correta higienização de mãos e superfícies.

#### 5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBINO, M. H. **Diagnóstico das condições higiênicas dos estabelecimentos de comercialização da carne suína de oito municípios da microrregião do brejo paraibano.** Areia: Universidade Federal da Paraíba – UFPB,

Centro de Ciências Agrárias,  
Departamento de Zootecnia; 2018.

ALBUQUERQUE, M. C. C.; AZEVEDO, L. N. A.; SANTOS, S. E. M.; CUNHA, I. G. B. Análises microbiológicas de granolas comercializadas no Bairro São José na cidade de Recife - PE. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 2, n. 3, p. 1743-1753, 2019.

BEZERRA, I. N.; MOREIRA, T. M. V.; CAVALCANTE, J.B.; SOUZA, A. M.; SICHIERI, R. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Revista Saúde Pública**, lugar v. 51, n.15, p. 1-8, 2017.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União de 16.9.2004**, p. 25, seção 1. Brasília, DF.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF. 2005.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União de 16.10.2002**. Brasília, DF.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de vigilância em saúde. Departamento de vigilância epidemiológica. Coordenação geral de

doenças transmissíveis. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção.

Disponível em:

<http://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>.

**Comida de rua na perspectiva da segurança dos alimentos**. Santo Antônio de Jesus: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências de Saúde; 2016. Graduação em Nutrição.

COSTA, G. A.; FERNANDES, B. P. Avaliação de isolados de *Staphylococcus aureus* provenientes de carne bovina moída comercializada no oeste de Santa Catarina. **Revista Brasileira de Análises Clínicas**, v. 50, n. 4, p. 345-350, 2018.

FARIAS, M. L. S.; BOBERMIN, D.; RIBEIRO D. H. B. Qualidade higiênico-sanitária de saladas de frutas vendidas em quiosques de praias em Florianópolis - SC durante a temporada de verão de 2015. **Revista Instituto Adolfo Lutz** v. 75, n. 1700, p. 1-8, 2016.

FONTELLES, M. J.; SIMÕES, M. G.; FARIAS, S. H.; FONTELLES, R. G. S.; **Metodologia da pesquisa científica: diretrizes para a elaboração de um protocolo de pesquisa**. Universidade do Amazonas – UNAMA. 2009.

GONÇALVES, I. C.; CARVALHO, T. C. **Perfil microbiológico de amostras alimentares analisadas em laboratório**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás; 2017. Graduação em nutrição.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estimativas de população enviadas ao TCU. 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html?edicao=25272&t=resultados>.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF. **Resolução da Presidência do IBGE de nº5 (R.PR-5/02)**. Disponível em: <



<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?=&t=o-que-e> > Acesso em: 01 out 2019.

INOUE, Y. F. P.; LOPES, A. C. M. Comida de rua e grandes eventos: boas práticas de manipulação e controle sanitário. **Higiene Alimentar**, v. 30, n. 254/255, p. 32–36, 2016.

OLIVEIRA NETO, J. T. **Qualidade de peixes tilápia (*Oreochromis niloticus*) e serra (*Scomberomorus brasiliensis*) comercializados em feiras livres e mercados públicos**. Mossoró: Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFRSA, Programa de Pós-Graduação em Produção Animal; 2018. Mestrado em produção Animal.

PORTUGAL, A. S. B.; IULIANELLO, J. M.; GOLTARA, M. C. A. B.; MEDEIROS, L. S.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; SILVA, E. M. M. Condições higiênico-sanitárias em quiosques de praia em Vila Velha-ES. **Demetra**, v. 10, n. 4, p. 845–856, 2015.

QUEIROZ, J. P. **Implementação de uma atividade empreendedora no ramo alimentício: estudo de caso do comércio informal autorizado na Cidade do Recife**. Vitória de Santo Antão: Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Centro Acadêmico de Vitória; 2015. Graduação em Nutrição.

RECIFE. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Norma Técnica Especial nº 1, de 01 de junho de 2017. Dispõe sobre as atividades relacionadas à importação, exportação, extração, fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos. **Código Municipal de Saúde. Art 6º s 1º**. Recife, PE.

RIBEIRO, I. A. F. **Avaliação das Condições de Higiene e Segurança Alimentar dos Vendedores Ambulantes**

**na Cidade do Porto Inglês, Ilha do Maio. África**, 2017.

SANTOS, T. J. S.; SILVA, I. M. M. **Características sociais e sanitárias do comércio de comida de rua na perspectiva da segurança dos alimentos**. Santo Antônio de Jesus – BA, p. 2-30, 2016.

SOUZA, G. C; SANTOS, C. T. B.; ANDRADE, A. A.; ALVES, L. **Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. Ciência & Saúde Coletiva**, Minas Gerais v. 20, n. 8, p. 2329-2338, 2015.

## ANEXO A

<b>HIGIENE PESSOAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção;			
Vestuários limpos e em adequado estado de conservação;			
Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos;			
Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento;			
Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares;			
Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação;			
Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim (EPI), não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou			
<b>HIGIENE NA MANIPULAÇÃO</b>			
Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;			
Os equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos;			
Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento;			
A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias imediatamente após o término do trabalho/produção;			
Superfície de equipamentos e utensílios com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades, impermeáveis, laváveis e sem fresta);			
Frequência de higienização adequada;			
Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado;			
Na preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, <u>semi-preparados</u> e prontos para o consumo;			
O vendedor que manipula alimentos crus deve realizar a lavagem e a <u>anti-sepsia</u> das mãos antes de manusear alimentos preparados;			
É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande volume de água, não devendo ser utilizado próximo a fonte de calor;			
As luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor ou frio intenso, e devem estar conservadas e limpas;			
As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de produtos cárneos, ou quando necessário.			



### HIGIENE NO ARMAZENAMENTO

Matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizados em local protegido e isolado da área de processamento (envolvidos em recipientes separados, potes ou sacos plásticos);			
Armazenamento dos suprimentos em local limpo e conservado;			
Os alimentos estão em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, areia, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos em desuso;			
Possuir ambiente livre de entulho e material tóxico;			
Serem mantidos em temperatura e ventilação adequadas, protegidos da incidência de luz solar;			
Utilização de veículos com carrocerias abertas no transporte de alimentos, salvo para aqueles que não sejam suscetíveis a alterações físicas, químicas e biológicas;			
Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;			
Transporte mantém a integridade do produto;			
Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto;			
Características físicas e/ou organolépticas alteradas;			
Todo o alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, fabricado, produzido, armazenado e/ou exposto à venda/consumo deve atender as boas práticas de fabricação e manipulação, aos padrões de identidade e qualidade, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem, embalagem e transporte estabelecidos em normas legais e/ou regulamentares pertinentes e às disposições desta NTE.			