



Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses  
Superintendência de Educação, Comunicação e Inovação

# Comida *de rua*

• Sabor com Saúde •

Orientações  
da Vigilância  
Sanitária

O consumo de comida de rua vem crescendo muito nas grandes cidades. Para que este hábito não se torne um risco para a saúde da população, o comerciante ambulante deve observar alguns cuidados.

**A VIGILÂNCIA SANITÁRIA OFERECE CURSO DE NOÇÕES BÁSICAS DE  
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

LIGUE  
**1746**

## **CUIDADOS DO MANIPULADOR:**

- Use uniforme completo, de cor clara e sempre limpo. Cubra todo o cabelo;
- Não use anéis, pulseiras, relógios etc.;
- Mantenha unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Não use barba e bigode;
- Não fume ou masque chicletes nos locais de preparo de alimentos;
- Higienize as mãos quando tocar em lixo, dinheiro, alimentos crus e após usar o banheiro.

## **CUIDADOS COM O LOCAL DE TRABALHO**

- Prefira utensílios descartáveis, caso não seja possível higienizá-los antes do uso;
- Guarde os utensílios em local protegido de contaminantes;
- Utilize canudos descartáveis embalados;
- Use equipamentos de fácil higienização e em bom estado de conservação;
- Mantenha limpo e organizado o seu local de trabalho;
- Acondicione o lixo em saco plástico, dentro de lixeira com tampa acionada sem uso das mãos;
- Evite instalar-se em locais com água estagnada, vazamentos de esgoto e acúmulo de lixo.

**LOCAL LIMPO E ORGANIZADO ATRAI CLIENTES**

## **CUIDADOS COM OS ALIMENTOS**

- Jogue fora as sobras de alimentos;
- Nas bebidas, só utilize gelo de água filtrada;
- Utilize água potável para o preparo de alimentos;
- Só use alimentos ou ingredientes que possuam rotulagem completa;
- Substitua frequentemente o óleo de fritura;
- Não coloque produtos crus próximos dos já preparados;
- Proteja os alimentos da contaminação (poeira, insetos, contato direto do público, produtos químicos etc.);
- Limpe as embalagens, como latas, vidros e plásticos antes de abrir;
- Observe as temperaturas recomendadas para a conservação dos alimentos;
- Depois de preparar os alimentos, evite mantê-los à temperatura ambiente;
- Prefira o uso de molhos e temperos industrializados e embalados individualmente.