

## INFORMAÇÕES

**A missão da Vigilância Sanitária é promover e proteger a saúde da população através do controle sanitário dos estabelecimentos garantindo a segurança dos alimentos comercializados.**

**A Vigilância Sanitária está alerta. Seja você também um cidadão vigilante.**

**FIQUE ATENTO!**

**Veja como você pode contribuir tomando atitudes simples que podem evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.**

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Decreto nº 1.236 de 02/09/94, Decreto nº 1.812 de 08/02/96 e Decreto nº 2.244 de 04/06/97. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

BRASIL. Congresso Nacional Lei nº 6.437 de 20/08/77. Configura as infrações à legislação sanitária federal, estabelece sanções respectivas, e dá outras providências.

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto nº 6.235 de 30/10/86. Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a Alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental.



**Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses**

#### Endereço

Rua do Lavradio, 180 – Centro – Rio de Janeiro

#### Site

[www.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria](http://www.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria)



**Subsecretaria de Vigilância,  
Fiscalização Sanitária e  
Controle de Zoonoses**

## CUIDADOS BÁSICOS NA COMPRA DOS ALIMENTOS



## Para comprar alimentos seguros, observe as seguintes condições:

### AMBIENTE, MANIPULADORES E EQUIPAMENTOS

- Todos os estabelecimentos que lidam com alimentos e bebidas devem apresentar condições satisfatórias de higiene e organização.
- Os funcionários/manipuladores devem utilizar uniformes limpos, calçados fechados, cabelos protegidos, barba aparada, unhas curtas, limpas e sem esmalte, e não poderão utilizar adornos como anéis, pulseiras, relógios e brincos.
- Os manipuladores devem lavar periodicamente as mãos, principalmente após as ações que possam transferir contaminações para os alimentos, como depois de ir ao banheiro, manipular alimentos crus, tossir, espirrar, tocar lixo, tocar dinheiro etc.
- Nos estabelecimentos que comercializam alimentos não deve haver a presença de animais domésticos, insetos e roedores.
- Os banheiros devem ter portas com molas, aberturas e janelas para o exterior teladas, devem estar limpos e dotados de papel higiênico, pia com água corrente, sabão líquido, papel toalha e cestos providos de tampa (sem acionamento manual) e forrados com sacos plásticos.

### EMBALAGENS E ROTULAGENS

- As embalagens não devem estar rasgadas, estufadas, amassadas ou sujas.
- Os rótulos devem estar legíveis, sempre contendo nome e endereço do fabricante, tipo de produto, ingredientes, validade, modo de conservação e número de registro para os produtos de origem animal (carnes, laticínios, frios e pescados).
- Nenhum gênero alimentício deverá ser embalado em jornais, revistas ou similares.

- Os produtos alimentícios preparados ou prontos para o consumo não devem ser embalados ou armazenados em contato direto com sacolas plásticas utilizadas para transportar embrulhos.
- Os laticínios, embutidos, frios e conservas expostos ou vendidos fracionados ou fatiados devem possuir informação sobre o fabricante e sobre o estabelecimento onde foram fatiados, com data do fatiamento e prazo de validade para consumo.
- Observar o prazo de validade de cada produto e as orientações do fabricante quanto ao uso e ao modo de conservação.

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

- Os alimentos preparados ou prontos para o consumo devem ser mantidos protegidos da ação de poeira, insetos e da manipulação de clientes, por meio de embalagens, vitrines e anteparos.
- Os produtos de origem animal crus, como carnes vermelhas, frangos, e pescados filetados, não podem ser expostos à venda em balcões que permitam a manipulação direta pelos clientes, a não ser que estejam devidamente embalados.
- Os alimentos perecíveis têm que estar mantidos sob refrigeração ou sob congelamento de acordo com a recomendação do fabricante, sendo laticínios abaixo de 10°C, produtos cárneos abaixo de 7°C, pescados em torno de 0°C e congelados abaixo de 8°C negativos.
- O pescado fresco inteiro deve sempre estar em contato com gelo de boa qualidade, para uma manutenção próxima de zero grau.
- Os alimentos preparados não podem ser mantidos juntos a alimentos crus.
- Salgadinhos e outros pratos prontos servidos quentes devem ser mantidos em expositores com aquecedores a temperaturas superiores a 65°C.
- Os alimentos devem ser mantidos organizados por espécie, devidamente separados.

- Os produtos prontos para consumo devem sempre ser manipulados por meio de pegadores apropriados e limpos ou de luvas limpas e descartáveis.
- Os expositores refrigerados, como ilhas e gôndolas, não devem ficar superlotados, para que possa haver a perfeita circulação do frio, e as saídas e entradas do sistema de refrigeração não podem estar obstruídas.
- Produtos de limpeza, como desinfetantes, detergentes, inseticidas, pesticidas e outros semelhantes, devem ficar devidamente isolados dos alimentos.
- Os produtos cárneos crus não podem ser expostos em locais cujas cores possam mascarar a coloração do produto, como luzes avermelhadas sobre as carnes bovinas ou amareladas sobre o frango.
- Não é permitida a venda de carne previamente moída, com exceção daquelas embaladas e registradas nos órgãos competentes e devidamente rotuladas.
- Não se pode colocar o pescado sobre folhas (verduras) para decoração, pois há risco de contaminação para os alimentos.

### CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Todo alimento possui características próprias de cor, cheiro, sabor e textura, podendo somente ser exposto se não apresentar alteração das mesmas.
- Não compre mariscos e ostras com as conchas abertas, camarão pré-descascado não industrializado, pescados amolecidos, ovos sujos ou trincados, produtos mofados, salgados com vermelhão, massas, doces e pães com creme apresentando coloração amarelo intenso.
- Os produtos congelados devem ser expostos devidamente acondicionados, não podendo se apresentar amolecidos.
- O gelo utilizado para o consumo direto ou em bebidas deve ser obtido de água potável e filtrada, e quando proveniente de indústrias, deve estar devidamente embalado e rotulado, apresentado em forma de cubo ou cilindro com uma abertura central.