

LISTA DE ADEQUAÇÕES PARA AÇOUGUES FORNECIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SANTA MARIA DA VITÓRIA

1) ITENS OBRIGATÓRIOS:

- ✓ Teto forrado.
- ✓ Paredes revestidas com tinta acrílica lavável ou azulejo de cor branca.
- ✓ Piso de cor clara, em bom estado de conservação, resistente e antiderrapante.
- ✓ Ralos e grelhas com dispositivos para fechamento.
- ✓ Janelas e portas teladas.
- ✓ Ventilação e iluminação suficientes.
- ✓ Nunca usar mesas, armários, bancadas, equipamentos ou utensílios de madeira, somente em inox.
- ✓ A carne deve ser exposta em balcão frigorífico, penduradas em ganchos de alumínio ou inox, a uma temperatura de 7° C ou menos, no interior da peça. As carnes só podem ser armazenadas em *freezers* ou câmaras frias, em bom estado de conservação e limpeza.
- ✓ As hastes de suporte devem ser de alumínio ou inox (material que não enferruja), nunca em madeira.
- ✓ A fiação deve estar embutida ou em canaletas integras.
- ✓ O estabelecimento deve ser abastecido com água corrente e potável e dotado de rede de esgoto ou fossa séptica.
- ✓ Caixas d'água com tampa que devem ser lavadas pelo menos a cada seis meses, com registro em planilha de data de lavagem, produto utilizado e nome do profissional.
- ✓ Os funcionários devem usar jaleco ou camiseta, calça, avental, sapato fechado, touca ou gorro (de preferência) ou boné (que seja parte do uniforme de trabalho e de cor branca); se usar boné, manter os cabelos curtos e limpos.

- ✓ As mãos devem ser lavadas, em pias específicas e dotadas de produtos apropriados, sempre que o manipulador chegar para o trabalho, após usar o banheiro e sempre que mudar de atividade.
- ✓ Os sanitários dos funcionários não podem estar dentro da área de comercialização. Devem possuir vestiário com armário (ou, a depender do espaço, somente um armário) para guardar os objetos pessoais. Dispor de papel higiênico, sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa e pedal e saco para acondicionar o lixo, que necessita ser retirado regularmente, evitando o transbordamento.
- ✓ A carcaça deve ser recepcionada e acondicionada em freezer ou câmara frigorífica até que vá para a desossa, que deve ser feita por funcionário usando luva apropriada.
- ✓ A carne deve ser embalada em plástico tipo filme e colocada em sacolas brancas de material não reciclado apenas para transporte.
- ✓ É proibida a presença de animais (cães, gatos, ratos, pássaros) e insetos (moscas, aranhas, baratas).
- ✓ O lixo deve ser acondicionado em baldes com tampa e sacos plásticos resistentes. Devem ser retirados com frequência para evitar que transbordem. O lixo retirado da unidade deve ser levado para fora e guardado em sacos resistentes bem amarrados dentro de tonéis ou *containers* para aguardar a coleta pública. Jamais poderá ficar exposto, possibilitando que animais rasguem os sacos e espalhem o lixo.
- ✓ Os utensílios devem estar limpos, em bom estado de conservação e guardados em armários.
- ✓ Os refrigeradores devem ser bem conservados, lavados semanalmente ou sempre que se sujarem e nunca devem ser desligados, a menos que estejam vazios. A limpeza deve ser feita com 01 (uma) colher de sopa de bicarbonato de sódio diluída em 04 (quatro) litros de água.
- ✓ Realizar dedetização com empresa credenciada que emita certificado de garantia, constando os dados da empresa, endereço, responsável técnico, data da aplicação, produto aplicado (diluição), antídoto, data de validade e responsável pela aplicação.
- ✓ Os funcionários não podem ter barba ou bigode, do contrário, deverão usar máscaras. Não podem usar brincos, pulseiras, colares, relógios ou outros adornos.

- ✓ Manter as unhas curtas e limpas, sem esmalte ou base.
- ✓ É proibido fumar ou usar rapé dentro da área de comercialização. Assim como, manipular dinheiro ao mesmo tempo em que manipula a carne. Imediatamente após fumar (fora da área do comércio) ou manipular dinheiro, o funcionário deve lavar as mãos, escovar as unhas e secar.
- ✓ Retirar todo o entulho ou material em desuso que estiver no estabelecimento. Os rodos, vassouras, panos de chão, baldes, utensílios e materiais de limpeza devem ser guardados em local separado. Jamais deixar os produtos de limpeza em contato com os equipamentos ou próximos das carnes. Sempre usar produtos registrados no Ministério da Saúde.
- ✓ O estabelecimento deve ter rotina de limpeza.
- ✓ Na unidade, o chão e as bancadas devem ser lavados diariamente ainda durante o expediente; e, no final do expediente, deve-se lavar o chão, as bancadas e as paredes. O teto e o interior dos armários devem ser lavados semanalmente ou sempre que necessários.
- ✓ As caixas de papelão devem ser dispensadas e retiradas imediatamente da unidade.
- ✓ O funcionário responsável pela coleta do lixo deve lavar as mãos após o manuseio do lixo e ter cuidado para não sujar o uniforme. Caso isso aconteça, o uniforme deve ser trocado imediatamente.
- ✓ Quando fracionar presunto, mussarela ou outros produtos, preservar a embalagem original com a data de validade.