

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

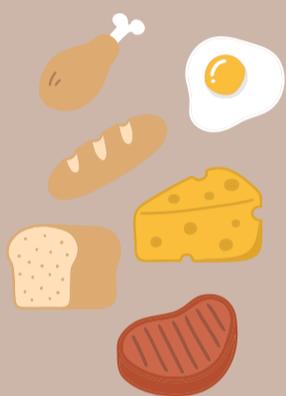
AMBULANTES

Milhares de empreendedores brasileiros ganham a vida com o comércio ambulante. Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o IBGE, no 3º trimestre de 2017, haviam cerca de 1,3 milhão de ambulantes no país. Desses, mais de 500 mil estavam no ramo da alimentação.

Se esse é o seu segmento, veja algumas boas práticas de manipulação dos alimentos determinadas pela Anvisa:



INGREDIENTES E EMBALAGENS



Toda a matéria-prima utilizada no preparo dos alimentos deve ser adquirida de fornecedores regulamentados junto aos órgãos competentes. Notas fiscais referentes à aquisição de matéria-prima de origem animal, devem ser guardados para apresentar à fiscalização, caso necessário. Todas as embalagens, além de limpas, devem estar vedadas e com armazenamento adequado.



PREPARO DOS ALIMENTOS



Na preparação dos pratos é necessário evitar o contato entre os produtos crus e os já finalizados e prontos para o consumo. Ingredientes perecíveis devem ficar fora do refrigerador pelo menor tempo possível. Além disso, sempre que um insumo for aberto, e não usado completamente, deve ser armazenado em um recipiente com algumas informações:

Identificação

Data em que foi retirado do recipiente original

Data de vencimento

TEMPERATURAS



Alimentos que precisam ser servidos quentes devem ficar acondicionados a, pelo menos, 60°C e pelo período máximo de 6 horas. Alimentos descongelados devem ficar refrigerados e não podem voltar para o congelador. Tudo aquilo que for preparado por cozimento, precisa de uma temperatura mínima de 70°C.



Óleos e gorduras não podem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C e devem ser substituídos assim que apresentarem qualquer alteração, por menor que seja.

Além disso, a Anvisa também determina que os profissionais ambulantes precisam estar uniformizados, pelo menos com um jaleco de cor clara e uma touca para proteger os cabelos. Eles também devem manter as unhas sempre limpas e curtas e não utilizar acessórios nas mãos, como anéis e pulseiras, pois podem contaminar os alimentos.



Os profissionais não podem, também, manipular os alimentos ou servir os clientes se estiverem com infecções na pele, doenças respiratórias, gastrointestinais e oculares. As instalações físicas e todos os utensílios usados precisam ser higienizados na frequência adequada, para manter o ambiente sempre limpo.

