

PONTOS IMPORTANTES DA ANVISA SOBRE A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Manipulação dos Alimentos



A manipulação dos alimentos exige muito cuidado e responsabilidade, uma vez que qualquer falha pode gerar contaminações e fazer com que o alimento não seja seguro para o consumo da população.

Para evitar esses riscos, a ANVISA estabeleceu algumas determinações:

- Os produtos de origem animal devem ser obtidos de fornecedores que tenham uma licença sanitária.
- Alimentos não podem ser descongelados fora de refrigeração, somente no micro-ondas ou em temperaturas menores de 5 °C.
- As normas de manuseio devem ser respeitadas, bem como a data de validade estabelecida.
- Refeições expostas em serviços como Buffet precisam ser protegidas contra qualquer tipo de contaminação.
- Os alimentos que não forem consumidos completamente, após serem abertos, devem ser conservados em recipientes adequados, vedados, além de respeitar a data de validade.

Documentos Necessários

Para manipular e servir alimentos, é indispensável que o estabelecimento apresente a documentação exigida pela ANVISA. Esses documentos servem para garantir que o espaço esteja apropriado para a realização dos serviços de forma segura.

Algumas exigências podem variar de acordo com o tipo de estabelecimento e a norma vigente de cada cidade. Por isso, é necessário consultá-la antes de tomar qualquer providência.

As principais documentações são:

- Alvará do Corpo de Bombeiros
- Alvará de funcionamento que é expedido pela prefeitura da cidade
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ)
- Alvará da Vigilância Sanitária

Treinamentos dos funcionários

Para preparar alimentos, é preciso que os funcionários recebam treinamento adequado. O treinamento informa os colaboradores sobre as Boas práticas de manipulação, como higienizar e preparar alimentos, bem como entender melhor as técnicas, conhecer as doenças que podem ser transmitidas, os agentes contaminantes e seus riscos para a saúde.

Essa capacitação é obrigatória por lei para garantir a segurança dos alimentos. Sendo importante também guardar a documentação que comprove a execução do treinamento.



REFERÊNCIA

OLIVEIRA NETO, Raimundo Ventura de et al. **Cartilha Segurança dos Alimentos**. Disponível em: <https://edoc.ufam.edu.br/bitstream/123456789/3906/1/CARTILHA%20SEGURANC%CC%A7A%20DE%20ALIMENTOS%20%282%29%20%281%29.pdf>. Acesso em: 09 maio 2022.