

**Coordenadoria de Vigilância em Saúde
Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Núcleo de Vigilância de Alimentos**

Orientações da Vigilância Sanitária



FEIRAS LIVRES

Os feirantes são responsáveis pela garantia da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos à população.

2024

1. Estrutura física, equipamentos e utensílios

- As áreas próximas às instalações devem estar limpas, sem acúmulo de água, lixo e outros objetos estranhos à atividade;
- As barracas, veículos automotores, equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, carrinhos ou tabuleiros devem estar em condições adequadas de conservação e higiene;
- Para a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis deverão ser disponibilizados equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos;
- As bancadas de manipulação e utensílios devem estar em bom estado de conservação, constituídos de material liso, resistente e impermeável;
- As caixas isotérmicas devem estar limpas e bem conservadas;
- Os veículos que transportam alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumento de controle de temperatura e umidade;
- Devem dispor de água potável, devidamente armazenada no local e em quantidade suficiente para lavagem de mãos e utensílios durante todo o período de funcionamento da feira, assim como a utilização de materiais apropriados para limpeza.

2. Limpeza e organização

- Não jogue o lixo na via pública. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos plásticos, dentro de lixeiras com tampas sem acionamento manual, evitando-se assim a atração de vetores e pragas no local;
- Realize limpeza geral e constante dos equipamentos e utensílios utilizados;

- Os produtos saneantes devem ser regularizados na ANVISA e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante);
- Os saneantes devem ser guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos;
- Utilize panos descartáveis. Não é permitido o uso de panos convencionais.

3. Cuidados durante a manipulação/comercialização de alimentos

- Utilize água potável no preparo de alimentos, para higienização das mãos e utensílios;
- O gelo utilizado em alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável;
- Utilize apenas alimentos com procedência, dentro da validade e conservados adequadamente;
- Não mantenha os alimentos crus próximos dos já preparados;
- Depois de prontos, os alimentos devem ser mantidos nas temperaturas recomendadas para sua conservação;
- Os óleos e gorduras utilizados para fritura devem ser substituídos sempre que estiverem alterados (fumaça, espuma, cor escurecida e excesso de resíduos queimados);
- Os restos e sobras de alimentos devem ser descartados;
- Utilizar preferencialmente os molhos e temperos industrializados e embalados individualmente. O molho vinagrete deve ser apresentado para consumo em porções individuais e acondicionados em embalagens descartáveis e próprias para alimentos;
- É proibido o uso de qualquer tipo de enfeite, inclusive folhas de hortaliças, junto dos alimentos expostos à venda;

- O coco verde deverá ser higienizado previamente à extração da água, retirando-se todas as sujidades aderidas à casca;
- Evite o uso de tábuas e utensílios de madeira;
- Mantenha os alimentos e embalagens para alimentos protegidos para evitar a contaminação por proximidade ou ação dos consumidores, produtos químicos, insetos etc.;
- É proibido o fornecimento de canudos, copos, pratos, talheres e agitadores para bebidas de plásticos descartáveis. Em lugar dos produtos de plástico poderão ser fornecidos outros com a mesma função em materiais biodegradáveis, compostáveis e/ou reutilizáveis.

4. Manipuladores

- Devem estar de uniformes apropriados, limpos e conservados;
- Os cabelos devem estar presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
- Devem estar com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base;
- Não podem usar objetos de adorno pessoal;
- Devem possuir hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falar desnecessariamente, não falar ao celular, não fumar, não cantar, não assobiar, não espirrar, não cuspir, não tossir e não manipular dinheiro);
- Devem adotar procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios;
- As mãos devem ser higienizadas sempre que tocar em lixo, dinheiro, alimentos crus ou não higienizados, após utilizar o sanitário;
- Devem realizar semestralmente os exames médicos de coprocultura e o coproparasitológico;

- Os manipuladores devem estar capacitados em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Consulte: <https://cate.prefeitura.sp.gov.br/cursos/gastronomia/boas-praticas-de-manipulacao-de-alimentos/>

5. Referências

- SÃO PAULO: Prefeitura do Município de São Paulo – Secretaria Municipal da Saúde - **Portaria nº 2.619, de 06 de dezembro de 2011** – Regulamento técnico de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.
- SÃO PAULO: Prefeitura do Município de São Paulo – **Lei Municipal nº 17.123, de 25 de junho de 2019** - Dispõe sobre a proibição de fornecimento de canudos confeccionados em material plástico, nos locais que especifica, e dá outras providências.
- ESTADO DE SÃO PAULO: **Lei nº 17.110, de 12 de julho de 2019** - Proíbe o fornecimento de canudos confeccionados em material plástico no Estado e dá outras providências.
- SÃO PAULO: Prefeitura do Município de São Paulo – **Lei Municipal nº 17.261, de 13 de janeiro de 2020** – Dispõe sobre a proibição de fornecimento de produtos de plástico de uso único nos locais que especifica.
- SÃO PAULO: Prefeitura do Município de São Paulo – **Decreto nº 62.361, de 04 de maio de 2023** - Transfere a Secretaria Executiva de Abastecimento – SEABAST, da Secretaria Municipal de Subprefeituras, e a Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, para a Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, bem modifica a vinculação do COMUSAN-SP e da CAISAN e altera a lotação dos cargos de provimento em comissão que especifica.

**Para maiores informações: Divisão de Feiras Livres da
Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania.**