



Normas básicas de higiene para o funcionamento de Barracas durante a festa

- * Observar o prazo de validade dos produtos. Caso esteja vencido, não deve ser comercializado ou consumido;
- * Só será permitido o uso de copos, talheres e pratos descartáveis, que não poderão ser reutilizados;
- * Os alimentos expostos à venda deverão estar devidamente protegidos contra poeiras e insetos;
- * As barracas que manipulam alimentos de fácil contaminação como maionese, ketchup, mostarda, produtos do mar, carnes, produtos lácteos e etc..., deverão ser conservados sob refrigeração adequada, portanto é obrigatório a existência de refrigeradores nas barracas.
- * Lavar as frutas e verduras em água corrente e depois mergulhá-las em água com hipoclorito de sódio a 2,5% na proporção de 07[sete] gotas por litro de água, durante 30 minutos. Após este período deverão ser guardados em vasilhas tampadas até o consumo;
- * As pessoas que manipulam alimentos deverão usar roupas limpas e adequadas, não deverão entrar em contato com dinheiro e apresentar feridas ou afecções dermatológicas nas mãos ou antebraço[mesmo portando curativos];
- * Os alimentos manipulados deverão ser consumidos no mesmo dia, mesmo que conservados sob refrigeração;
- * Os alimentos a serem consumidos não deverão ter contato direto com jornais, papéis coloridos ou qualquer invólucro que possa contaminá-los;
- * As embalagens de produtos como saneantes, agrotóxicos, óleo diesel, etc..., por serem nocivos à saúde não poderão ser reaproveitados para acondicionar bebidas. Estas embalagens possuem a frase em alto relevo “PROIBIDO A REUTILIZAÇÃO”.