



Prefeitura Municipal de Curitiba
Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional
Rua Dr. Pedrosa 257, Centro
80420-120 - Curitiba PR
Tel 41 3350-3800

Protocolo nº 01-199237/2022

PROTOCOLO PARA EXPOSIÇÃO À VENDA DE ALIMENTOS EM PRAÇAS PÚBLICAS

Diante da necessidade de utilização das praças públicas de Curitiba para a exposição a venda de alimentos prontos para consumo respeitando épocas e datas festivas, precisamos desenvolver a coparticipação de todos os envolvidos para uma adequada convivência e manutenção das estruturas presentes nas feiras. São obrigações dos permissionários contribuir para prevenção e preservação do espaço público, executando criteriosamente a limpeza e organização de todos os objetos e equipamentos utilizados para a finalização e servimento dos alimentos, assim como o cuidado com o transporte e o armazenamento dos produtos e insumos levados até o local, e também com os resíduos gerados a partir das sobras e das embalagens com resquícios de alimentos, fazendo um correto recolhimento e destinação durante vários momentos do dia e igualmente na conclusão da atividade no final do dia, sem a permanência de nenhum utensílio utilizado (panelas, garfos, facas, cortadores, pegadores), embalagens e nem alimentos para o próximo dia de feira, sendo primordial a higienização completa dos utensílios em local fixo (cozinhas e espaços limpos e adequados) com produtos específicos para tal fim. Os equipamentos que permanecem instalados nas estruturas durante os eventos (chapas, cooktop, micro-ondas, geladeiras, freezers, estufas e outros), devem ser cautelosamente limpos no final de cada dia, sempre realizando um trabalho responsável e integrado de todos os manipuladores de alimentos que possuem a permissão de uso nas feiras especiais.

Itens específicos:

- Manter o local iluminado e sem sombras.
- Manter as instalações elétricas isoladas e protegidas de forma que permitam a higienização do piso sem ocasionar choques e/ou curto-circuito.
- Manter pias para a higienização de mãos nas áreas de manipulação de alimentos, com papel toalha (não reciclado), sabão líquido antisséptico e coletores de papel toalha.
- Manter coletores de resíduos com tampa, providos de sacos plásticos, com pedal e com capacidade compatível ao volume de resíduo produzido, e em número suficiente para receber os resíduos gerados durante a atividade.
- Utilizar apenas água potável para a limpeza dos utensílios, equipamentos e para a finalização de alimentos na feira.
- As águas residuais devem ser destinadas adequadamente, levando e descartando em local correto e de responsabilidade do permissionário da feira.
- Manter os equipamentos de refrigeração, congelamento, aquecimento e outros em boas condições de funcionamento, com capacidade suficiente para o volume de alimentos a serem acondicionados, com controle e registro diário das temperaturas (se realizar a função de refrigeração/congelamento).
- Manter a estrutura, equipamentos, utensílios e móveis periodicamente limpos, conservados e organizados, inclusive na finalização da atividade diária da feira.
- Utilizar produtos de limpeza para as dependências e higienização dos utensílios e equipamentos instalados, com rótulo registrado no Ministério da Saúde.
- Armazenar produtos de limpeza e acessórios (balde, vassoura, sabão, desinfetante, álcool e outros) em local específico e identificado.
- Prover periodicamente a limpeza dos utensílios de cozinha, realizando a troca e substituição conforme as necessidades (soltura do cabo, derretimento, se danificado e ou outros desgastes).
- Estocar ou guardar no espaço somente os produtos e mercadorias a serem expostas a venda diariamente.
- Separar adequadamente os resíduos orgânicos e recicláveis, utilizando sacos de cores diferentes para cada resíduo.
- Levar armazenado de forma adequada os óleos e gorduras gerados durante a feira.
- Realizar curso de manipulador de alimentos com validade de 24 meses.
- É necessário ao final de cada atividade diária, a higienização do piso onde se localiza a estrutura do permissionário, com a utilização de produtos específicos e acessórios para a completa limpeza.
- Não é permitido o descarte de qualquer tipo de água residual, sobras de alimentos, gorduras, embalagens, resíduos orgânicos e recicláveis nos arredores e no local que ocorre a feira.

Curitiba, 24 de outubro de 2022.