

# roteiros MEI



**Restaurantes**

**SEBRAE**



Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

#### **PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL**

Jésus Mendes Costa

#### **DIRETOR-SUPERINTENDENTE**

Antônio Alvarenga Neto

#### **DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO**

Sergio Malta

#### **DIRETOR DE PRODUTO E ATENDIMENTO**

Júlio Cezar Rezende de Freitas

#### **GERÊNCIA DE POLÍTICAS PÚBLICAS**

Tito Bruno Bandeira Ryff – Gerente

Jennifer Gomes Dornelas – Analista

#### **GERÊNCIA DE PROJETOS**

Ana Lucia de Araujo Lima – Gerente

#### **COORDENAÇÃO DE COMÉRCIO E SERVIÇOS**

Flávia Maria da Silva de Souza Lima – Coordenadora

Ana Carolina Damasio Rodrigues de Freitas – Analista

Rebeca Castro da Silveira – Analista

#### **GERÊNCIA DE ATENDIMENTO**

Leandro Luis de Sousa Maurinho – Gerente

#### **COORDENAÇÃO DA CENTRAL DE RELACIONAMENTO**

Flávia Brasil Luna – Coordenadora

Andrea Santos Evangelista Archanjo – Analista

#### **CONSULTORIA**

Necisia Câmara de Aguiar – Conteudista

**Bibliotecário catalogador – Leandro Pacheco de Melo – CRB 7º 5471**

**A283 Aguiar, Necisia Câmara de.**  
**Roteiros MEI: restaurantes / Necisia Câmara de Aguiar.**  
**– Rio de Janeiro : Sebrae/RJ, 2023.**  
**14 p.**

**ISBN 978-65-5818-452-2**

**1. Restaurante. 2. Microempreendedor Individual. 3. Alimentação fora do lar. I. Sebrae/RJ. II. Título.**

**CDD 647.952**  
**CDU 640.522.5**



# Olá,

Você conhece a Resolução CGSIM nº 59/2020? Sabia que nela está previsto a dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento para todas as atividades exercidas pelo MEI?!

Mas, **ATENÇÃO**, isso não significa dizer que o MEI não terá que cumprir as obrigações legais de acordo com a atividade exercida.

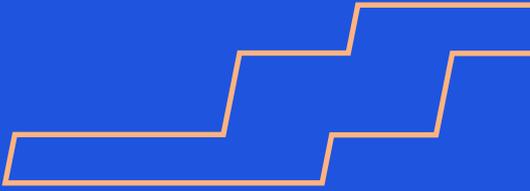
Ao se formalizar como MEI, você está concordando com as Declarações e com o Termo de Ciência e Responsabilidade, que dispensa a necessidade de obter um alvará de licença de funcionamento. No entanto, isso não isenta o MEI de cumprir com as exigências regulatórias estabelecidas pelas autoridades para o funcionamento de sua atividade, incluindo aspectos como higiene, meio ambiente, impostos, segurança pública, uso do espaço e restrições ao uso de áreas públicas. Portanto, é fundamental consultar a Prefeitura do local onde sua empresa irá atuar para verificar as normas da região.

Para obter mais informações sobre esse assunto, **acesse aqui**.

Quem trabalha com alimentos tem que tomar muito cuidado com os riscos de contaminação para não gerar danos à saúde e/ou à integridade física de todos aqueles que consomem o produto comercializado.

Os perigos com potencial de causar um efeito adverso à saúde do consumidor são muitos, como por exemplo: fragmentos de vidros, insetos, roedores, bactérias, vírus ou até mesmo o perigo químico que pode ser identificado através de resíduos de detergentes, inseticidas, mofos, bolores entre outros.

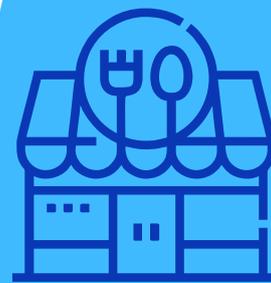
**Por isso fique atento às boas práticas!!!**



Confira algumas dicas a seguir!



## Estrutura física



**Água potável:** A água é utilizada o tempo todo, tanto para a manipulação e produção de alimentos, produção de gelo, geração de vapor, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios, quanto na higienização das mãos e higiene pessoal.

**Somente pode ser utilizada a água potável, e não esqueça de manter a caixa d'água limpa!**

Se sua água for de **fonte alternativa** deverá ser clorada e com laudo de potabilidade mensal.



Os **filtros** deverão ser trocados conforme as instruções dos fabricantes;



**Instalações:** As instalações físicas devem apresentar piso, paredes, divisórias, portas, janelas e forros revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, de preferência em cor clara, sempre em estado adequado de conservação e limpeza (livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, entre outros).



A **área de manipulação de alimentos** deve apresentar um local para lavagem de mãos, dotado de pia com torneira, provida de água corrente, sabonete líquido, neutro, inodoro (sem cheiro), papel toalha descartável não reciclado e coletor de papel acionado por pedal.



**Controle de pragas:** São necessárias medidas de proteção ou barreiras físicas como por exemplo: janelas e portas que se comunicam com o exterior. Essas devem ser providas de telas milimétricas de proteção, removíveis. As portas devem ter um sistema para fechamento automático e proteção de borracha na parte inferior.

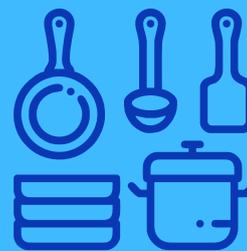


Os **ralos** devem ser sifonados com tampas escamoteáveis (abre e fecha) fixadas ao chão.



Os **sanitários** deverão ter preferencialmente as portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e lixeiras acionadas sem contato manual.

## Equipamentos, móveis e utensílios



- Devem estar limpos, com fácil acesso.
- Em quantidades suficientes para a produção.
- Material não contaminante e resistente à corrosão.



# Limpeza e desinfecção



Todos os **equipamentos e utensílios** utilizados ou que entrem em contato com os alimentos, devem ser confeccionados com: **material não tóxico**, que não transmitam odores e sabores, não sejam absorventes, sejam resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de limpeza e desinfecção.



As **superfícies (chão, paredes e teto)** devem ser lisas, impermeáveis, de material que permita a limpeza e isentas de rugosidades e frestas que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

Material para uso na **desinfecção das superfícies**:



■ **Álcool a 70%** - concentração ideal; permanece mais tempo em contato com a superfície e elimina os germes. O álcool saneante a 70% é indicado para desinfecção de superfícies. O álcool medicamento a 70% é indicado para antissepsia da pele.

■ **Hipoclorito de sódio a 1%** - obtém-se diluindo 10 ml de cloro puro (com registro na ANVISA e rótulo indicando sua origem) em um litro de água limpa.

**Outros produtos podem ser utilizados, desde que seja cumprida a legislação seguindo a orientação do fabricante. É necessária a utilização de luvas de borracha durante a desinfecção.**



**Toalhas de mesas e panos de pratos:**

- De preferência a toalhas de papel;
- Devem ser lavadas com água e sabão;
- Deixar por 30 minutos de molho em solução de hipoclorito de sódio a 1%;
- Secar, passar, embalar em saco plástico e guardar em local limpo.

# Cuidado pessoal



Os manipuladores de alimentos devem ter **cuidados básicos** com a **higiene pessoal** como:

- lavar as mãos várias vezes ao manipular os alimentos;
- usar desodorante sem perfume;
- manter as mãos limpas;
- unhas curtas e sem esmalte;
- os cabelos protegidos (redes ou toucas);
- não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos, amuletos, fitas, piercings, relógio, entre outros);
- os homens devem manter-se barbeados;
- usar jaleco/camisa de cor clara e sempre limpos;
- manter sua carteira de vacinação em dia;
- usar sempre sapatos fechados;
- usar equipamento de proteção individual - EPI, tais como: luvas, máscaras e óculos de acordo com procedimento e o risco exposto;
- capacitar-se sempre, além de ser previsto no regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004), conhecimento é ouro;
- manter o Atestado de Saúde Ocupacional em dia.

# Produção



A produção deve ser realizada por **manipulador capacitado**. Os manipuladores deverão ter o curso de boas práticas de manipulação de alimentos.



Os manipuladores devem ter **atenção para que não ocorra a contaminação cruzada** entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final dos alimentos.



Dessa forma devemos **separar os alimentos pré-preparados dos alimentos prontos**, bem como alimentos crus e cozidos; manipular produtos cárneos, vegetais e secos em áreas e ou horários diferentes, fazendo higienização de bancadas e utensílios antes e depois da manipulação.



Depois de preparados, **os alimentos devem ser embalados ou cobertos com filme plástico**, para não ficarem expostos a contaminações posteriores, e acondicionados à temperatura adequada.

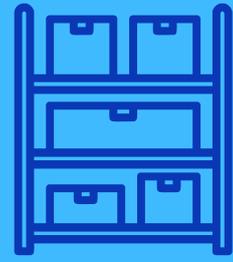


Os alimentos deverão ficar expostos à venda: os **gelados abaixo de 5°C** e os **quentes acima de 60°C**.



A **produção de gelo** deverá **seguir critérios rigorosos** no controle de água e substituição dos elementos filtrantes.

# Armazenamento



Os produtos devem ser armazenados em local:



**Arejado**, com áreas de ventilação teladas (**telas contra mosquitos**);



**Sem umidade** ou **calor excessivo**, **limpo**, **organizado**, **livre de entulhos** e outros materiais ou objetos que não estão em uso para garantir proteção contra contaminantes;



Devem ser colocados em **paletes**, **estrados** e/ou **prateleiras** de material liso, resistente, impermeável e lavável;



**Fique atento no prazo de validade!** Quando receber mercadorias, arrume de forma que as datas de validade mais próximas fiquem na frente e com os prazos maiores por trás sem que encoste na parede.



**Os alimentos e embalagens nunca devem ser armazenados diretamente no chão!**



## Destino de resíduos



O **recipiente/coletor** deve ser de material de **fácil limpeza** com tampa com acionamento por pedal;



O **saco plástico interno não deve ficar cheio**, para que possa ser fechado sem romper e facilitar a retirada do lixo;



É recomendado que o lixo seja armazenado em **coletores exclusivos para resíduos** e identificados assim:

**Orgânicos:** restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.

**Recicláveis:** papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.

**Não recicláveis:** restos de alimentos preparados.



Não coloque os sacos de lixo na rua muito antes da hora da coleta, para evitar que animais derramem no chão na frente de seu negócio.



## Doenças que podem ser transmitidas



**AIDS:** Causada pelo vírus HIV. Atinge o sistema de defesa do indivíduo abrindo caminho para que outras infecções se instalem pelo organismo. Também pode ser transmitida por instrumentais perfurocortantes (facas...) não esterilizados e contaminados com sangue ou por agulhas e seringas reutilizadas. É um vírus pouco resistente no ambiente. Porém, por se tratar de uma doença incurável, o risco de contaminação deve ser sempre considerado, e as normas de esterilização e descarte de materiais, seguidas à risca.



**Hepatites B e C:** São duas doenças causadas por vírus que atacam o fígado, podendo levar à insuficiência hepática e até mesmo à cirrose. A hepatite C pode levar até 30 anos para se manifestar e seu tratamento é demorado. Requer muitas vezes transplante de fígado. O vírus da hepatite C pode sobreviver por até 72 horas no material contaminado e sua disseminação se dá por instrumentais contaminados. Agulhas e seringas devem ser descartadas após o uso. Atualmente existe a vacina contra hepatite B, porém não há vacina contra a do tipo C.



**Tétano:** É causado por uma bactéria chamada Clostridium tetani. É extremamente resistente no ambiente, uma vez que se apresenta em forma de esporo (como se possuísse uma “capa” ao seu redor). Penetra na pele por meio de feridas e atinge o sistema nervoso. É transmitido por instrumentos perfurocortantes, tais como facas, espetos e outros.



**Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA):** São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

# Legislação



- **Portaria 327/1997** - Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- **Resolução nº 216**, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- **Resolução - Resolução da Diretoria Colegiada nº 275**, de 21 de outubro de 2002 - Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- **Resolução - Resolução da Diretoria Colegiada nº 49**, de 31 de outubro de 2013 - Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

**Curso gratuito de manipulação de alimentos:**  
[www.gov.br/anvisa](http://www.gov.br/anvisa)

**Mais informações: acesse o e-book MEI na área de alimentos e a legislação sanitária**

**Procure a Vigilância Sanitária do seu município!**



[!\[\]\(98b0d0ccc757b6bc0d84eb54a134e84b\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(71c0e1b873ce5bacd02860899972a812\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8b4838a31ae42be6308fd9621a3178f4\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7cbaf772e3ab9270382f573df5f5b27f\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(fdf452ab29386f5d9d0cac4afc592b6f\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(679bd89e01162571d2bcb8591305f31c\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(033eb7d8a8a6960906024863f46626e5\_img.jpg\)](#) /sebraerj

[!\[\]\(869f8db8cb6058a4d20fc99f4521bf06\_img.jpg\)](#) (21) 96576-7825

[!\[\]\(90164f74041f71b612f1c8605a7ede54\_img.jpg\)](#) 0800 570 0800

**SEBRAE**