



Prefeitura Universitária, 03/06/2014.

### INSTRUÇÃO TÉCNICA ESS Nº 001/2014

Assunto: Orientações técnicas para realização de eventos com comercialização de alimentos.  
(ATUALIZADA EM 04/12/2015)

#### 1. Área de Combate a Incêndio

##### 1.1. Extintores

- 1.1.1. Para as barracas de roupas, frutas, bijuterias, laticínios, balas, bolos e doces e utensílios diversos, que não utilizem GLP, energia elétrica ou qualquer outro tipo de sistema de aquecimento para os alimentos, recomendamos a utilização de 1 extintor de Água de 10 litros ou 1 extintor de pó ABC de 4 Kg.
- 1.1.2. Para barracas que utilizem chama ou energia elétrica para cocção ou aquecimento de alimentos, exceto as barracas que utilizem óleo para frituras, recomendamos a utilização de 1 extintor de PQS (BC) de 6 Kg ou 1 extintor de pó ABC de 6 Kg ou 1 extintor de CO2 de 6 Kg.
- 1.1.3. Para barracas que utilizem chama ou energia elétrica para cocção ou aquecimento de alimentos e óleo para frituras, recomendamos a utilização de 1 extintor de PQS (BC) de 8 Kg ou 1 extintor de pó ABC de 8 Kg ou 1 extintor de CO2 de 6 Kg.

##### 1.2. Instalação dos extintores

- 1.2.1. Todos os extintores instalados devem estar desobstruídos e serem sinalizados com placa conforme IT (Instrução Técnica) nº 20/2011 – Sinalização de emergência – do CBPMESP. A placa deverá ser instalada acima do extintor, ter a sua parte inferior a 1,80 m do piso acabado;
- 1.2.2. Para extintores instalados em paredes ou divisórias a altura máxima entre a parte superior do extintor e o piso acabado deve ser de 1,60 m. Os extintores instalados no piso acabado devem permanecer apoiados em suportes de solo apropriados, com altura recomendada entre 10 a 20 cm do piso.

##### 1.3. Todos os botijões de GLP devem:

- 1.3.1. Possuir regulador de pressão para alta ou baixa pressão, conforme orientação técnica do equipamento por ele abastecido.
- 1.3.2. Possuir mangueira metálica flexível entre o aparelho e o botijão com no máximo 80 cm de comprimento sendo vedada a utilização de mangueira plástica ou borracha. Deve-se evitar a passagem da mangueira por áreas com temperaturas superiores a 50° C.
- 1.3.3. Estar protegidos de intempéries e do acesso do público sem prejuízo da ventilação natural adequada, sendo vedado o uso de quaisquer materiais combustíveis (plástico, tecido, papel e etc) para cobri-los.
- 1.3.4. Estar distantes no mínimo 50 cm de qualquer material combustível.
- 1.3.5. Estar ligados somente a um equipamento sendo vedada a ligação do botijão a vários equipamentos simultaneamente.
- 1.3.6. Ter a mangueira presa com abraçadeiras adequadas nas válvulas, registros e aparelhos, sendo vedada a instalação sem abraçadeiras.



- 1.4. Todos os fogões, estufas, chapas e outros equipamentos que irradiem calor devem:
- 1.4.1. Estar distantes no mínimo 30 cm de materiais combustíveis.
  - 1.4.2. Estar distantes do acesso do público ou protegidos por barreira física isolante térmica.
  - 1.4.3. Ser instalados de forma que fiquem estáveis evitando-se balanços ou tombamentos sendo vedada a utilização de calços improvisados.
  - 1.4.4. Estar em bom estado de conservação, condições adequadas de utilização e funcionamento.
  - 1.4.5. Se forem elétricos, deverão possuir seus cabos adequados, em boas condições e dispostos adequadamente longe do acesso de pessoas e de partes quentes dos equipamentos e possuir conexões dentro das especificações normativas pertinentes.
- 1.5. Barracas
- 1.5.1. Devem ser instaladas no mínimo a 80 cm de distância umas das outras sendo obrigatória a existência de corredores de circulação com largura mínima de 1,20 m.
  - 1.5.2. Todas as barracas, sem exceção, devem possuir extintor de incêndio conforme subitem 1.1.

#### **CONSIDERAÇÕES GERAIS DA ÁREA DE COMBATE A INCÊNDIOS**

- A. Visando reduzir consideravelmente o risco de incêndio nas feiras da UNICAMP, entendemos que a utilização de chama aberta para cocção e aquecimento de alimentos produzida através de gás deva ser substituída pela utilização de energia elétrica, haja vista, existirem equipamentos elétricos que substituem com vantagens os que utilizam gás.
  - B. Para implementação da ação acima, faz-se necessária, dentro de um redesenho das feiras e dos locais escolhidos para tal, a disponibilização aos expositores, de pontos de energia elétrica adequadamente distribuídos e instalados para que os mesmos possam ligar com segurança seus equipamentos.
  - C. Para Eventos temporários, deverá ser elaborado e aprovado no Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo (CBPMESP) o Projeto Técnico de Segurança contra incêndio (Projeto Técnico para instalação e ocupação temporária ou Projeto Técnico de ocupação temporária em edificação permanente) e emitido o respectivo AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros), conforme exigência constante na IT (Instrução Técnica) nº 1/2011 – Procedimentos Administrativos – do CBPMESP.
2. Área de Entornos
- 2.1. Funcionar em locais livres e desimpedidos com largura mínima de 6m (seis metros), preferencialmente planas, pavimentadas dotadas de galerias de águas pluviais (bocas-de-lobo), junto às quais, sempre que possível, serão instalados os equipamentos de lavagem.
  - 2.2. Ser localizadas, sempre que possível, em áreas que permitam o estacionamento dos veículos dos usuários e expositores e que disponham de instalações sanitárias públicas ou particulares, acessíveis a todos, além de rota de fuga fácil;



**Universidade Estadual de Campinas  
Vice-Reitoria Executiva de Administração  
Prefeitura Universitária**

- 2.3. Serem localizadas locais públicos (praças) que não ocasionem prejuízo ao tráfego de pedestres, evitando-se áreas arborizadas, com grande número de postes;
  - 2.4. Respeitar a distância mínima de 100m (cem metros) da entrada de hospitais, unidades de saúde, creches, e demais órgãos prestadores de serviços de utilidade pública, cujo acesso não possa ser interrompido;
  - 2.5. Quando as instalações sanitárias públicas ou particulares não forem disponibilizadas, poderão ser utilizados banheiros químicos.
  - 2.6. Os locais destinados às feiras deverão estar devidamente sinalizados com placas informativas, constando o dia e horário de seu funcionamento.
  - 2.7. A limpeza e higienização do local serão de responsabilidade dos expositores.
  - 2.8. Caberá aos expositores:
    - 2.8.1. Fornecer sacos de lixo na cor preta e cestos de lixo, nos tamanhos adequados à sua utilização.
    - 2.8.2. Ensacar o lixo gerado, ocupando no máximo 2/3 da capacidade do saco plástico, que deverá ser fechado com um nó firme para garantir a contenção dos resíduos. Não encher demais o saco plástico com lixo, pois ele acabará rasgando no momento da coleta e prejudicará a limpeza do campus.
    - 2.8.3. Se o saco de lixo estiver muito pesado, reforçar o acondicionamento, colocando mais um saco de lixo.
    - 2.8.4. Encaminhar o lixo aos contêineres de lixo instalados no campus (mapa em anexo).
      - 2.8.4.1. Excepcionalmente, em eventos realizados na Praça do Ciclo Básico, local onde não há contêineres de lixo nas proximidades, a Divisão de Meio Ambiente irá recolher o lixo gerado e encaminhá-lo à coleta de lixo. Neste sentido, os expositores deverão depositar o lixo gerado já ensacado, em um único ponto, na Praça do Ciclo Básico, em local de fácil acesso ao veículo coletor.
  - 2.9. O local deverá ser mantido limpo de resíduos durante e ao término das vendas.
  - 2.10. A Divisão de Meio Ambiente poderá receber os resíduos recicláveis que deverão ser levados pelos expositores até a Divisão de Meio Ambiente, barracão da coleta seletiva, localizado na Rua 5 de Junho, 251, Campinas/SP.
    - 2.10.1. Os resíduos recicláveis deverão estar limpos, isentos de resíduos.
3. Área de Segurança do Trabalho
- 3.1. Os expositores deverão cumprir todas as determinações do Decreto Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho, a fim de adequar as medidas necessárias para a prevenção de acidentes do trabalho.
  - 3.2. Todas as máquinas, equipamentos, estruturas e instalações, deverão estar de acordo com as recomendações do fabricante conforme respectivo manual técnico disponível em português legível no local de utilização, ter aprovação do INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, atender as NBR – Normas Técnicas Brasileiras da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas e apresentar as respectivas ART – Anotação de Responsabilidade Técnica quando necessárias.
  - 3.3. Medidas de segurança do trabalho:
    - 3.3.1. Apresentar APR - Análise Preliminar de Riscos das atividades, operações, máquinas e equipamentos, com risco de acidente do trabalho, emitida e firmada por profissional habilitado, Técnico ou Engenheiro de Segurança do Trabalho,



sem vínculo empregatício com a Universidade, conforme legislação do Ministério do Trabalho acima citada.

- 3.3.1.1. Utilizar os EPI - Equipamentos de Proteção Individual com respectivo CA – Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho atualizado, conforme recomendados na APR.
- 3.3.2.As máquinas e os equipamentos com risco acentuado devem ter obrigatoriamente sistemas e dispositivos de parada de emergência localizados de modo que:
  - 3.3.2.1. Seja acionado pelo operador na sua posição de trabalho;
  - 3.3.2.2. Não se localize na zona perigosa da máquina ou do equipamento;
  - 3.3.2.3. Possa ser facilmente acionado em caso de emergência por outra pessoa que não seja o operador;
  - 3.3.2.4. Não possa ser acionado ou desligado involuntariamente pelo operador ou de qualquer outra forma acidental;
  - 3.3.2.5. Não acarrete riscos adicionais.
- 3.3.3.As máquinas e equipamentos devem ter todas as suas transmissões, áreas de projeção e pontos de operação enclausurados e/ou isolados, e seus usuários e observadores devidamente protegidos contra o risco de acidentes.
- 3.3.4.As máquinas e os equipamentos que utilizam energia elétrica fornecida por fonte externa devem possuir chave geral sinalizada, em local de fácil acesso e acondicionada em caixa não condutora de eletricidade e estanque que evite o seu acionamento acidental, proteja e isole as suas partes energizadas (NR 10).
- 3.3.5.Os equipamentos, instalações e proteções elétricas devem ser dimensionados e mantidos em condições seguras de funcionamento, devem atender tudo o que determina a NR 10 – Segurança em Instalações e Serviços de Eletricidade, e ser inspecionados, controlados e executados conforme regulamentações existentes e definições do projeto com respectiva ART – Anotação de Responsabilidade Técnica quando necessária.
- 3.3.6.As máquinas e equipamentos elétricos devem ter sistema de aterramento.
- 3.3.7.Todo operador somente poderá operar a máquina ou equipamento após apresentar certificado de curso ou treinamento técnico assinado por profissional qualificado.
- 3.3.8.Vestiários - as áreas deverão ter disponíveis locais adequados (fechados e abrigados de sol e chuva) para a higienização e troca de roupas de seus trabalhadores, com respectivos sanitários e vestiários separados por sexo com armários individuais.
- 3.3.9.Água potável – os locais de trabalho deverão ter disponibilizado água potável para seus trabalhadores, abrigada do sol, em local fresco e próximo, com copos descartáveis.
- 3.3.10. Iluminamento – os níveis de iluminamento nos locais de trabalho deverão atender as recomendações da APR específica.
- 3.3.11. Qualidade do ar - Para a prevenção da chamada “síndrome do edifício doente”, devem ser atendidos:
  - 3.3.11.1. O Regulamento Técnico do Ministério da Saúde sobre “Qualidade do Ar de Interiores em Ambientes Climatizados”, com redação da Portaria MS n.º 3.523, de 28 de agosto de 1998 ou outra que a venha substituir;
  - 3.3.11.2. Os Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo, com redação dada



**Universidade Estadual de Campinas  
Vice-Reitoria Executiva de Administração  
Prefeitura Universitária**

pela Resolução RE n.º 9, de 16 de janeiro de 2003, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra que a venha substituir, à exceção dos parâmetros físicos de temperatura e umidade definidos no item 4.2 deste Anexo;

3.3.11.3. O disposto no item 9.3.5.1 da Norma Regulamentadora n.º 9 (NR 9).

3.3.12. Os ambientes de trabalho com atividades que exijam solicitação intelectual e atenção constantes devem atender ao disposto no subitem 17.5.2 da NR 17, obedecendo-se, no mínimo, aos seguintes parâmetros:

3.3.12.1. Níveis de ruído de acordo com o estabelecido na NBR 10152, norma brasileira registrada no INMETRO, observando o nível de ruído aceitável para efeito de conforto de até 65 dB(A) e a curva de avaliação de ruído (NC) de valor não superior a 60 dB;

3.3.12.2. Índice de temperatura efetiva entre 20º e 23ºC;

3.3.12.3. Velocidade do ar não superior a 0,75 m/s;

3.3.12.4. Umidade relativa do ar não inferior a 40% (quarenta por cento).

#### 4. Área de Alimentação

##### 4.1. Todos os alimentos comercializados deverão:

4.1.1. Estar protegidos da contaminação causada por insetos e impurezas do meio ambiente, mediante a utilização de dispositivos apropriados.

4.1.2. Estar devidamente rotulados e etiquetados.

4.1.2.1. Os industrializados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) Nome e endereço do fabricante e do distribuidor e/ou importador;

b) Data de fabricação, data de validade e/ou prazo de validade;

c) Registro no órgão competente, quando necessário (alimentos de origem animal, água, gelo e palmito). No caso de produtos não comercializados em sua embalagem original, os dados constantes de seu rótulo deverão ser transcritos para uma etiqueta, acrescidos daqueles relativos à data de transferência para a nova embalagem e, ainda, do novo prazo de validade estabelecido pelo feirante;

4.1.2.2. Os de fabricação caseira, artesanal:

Data de fabricação, data de validade e/ou prazo de validade.

##### 4.2. Toda barraca de comercialização de alimentos deverá ter:

4.2.1. Balcão de inox ou revestido de material impermeável.

4.2.2. Depósito para produtos de limpeza apropriados para a higienização pessoal, de equipamentos e utensílios.

4.2.3. Recipiente apropriado para armazenamento de água tratada e limpa, com capacidade mínima de 20 (vinte) litros, com torneira para higienização de utensílios e mãos, e recipiente para coleta desta água, para posterior descarte em boca de lobo mais próxima do local. As barracas que praticarem algum tipo de pré-preparo ou preparo de alimentos no local deverá ter no mínimo 50 (cinquenta) litros de água tratada e limpa.

##### 4.3. Em caso de manipulação de alimentos:

4.3.1. Os funcionários que manipulam os gêneros alimentícios deverão estar com avental fechado e limpo; cabelos protegidos por toucas ou redes; calçados



**Universidade Estadual de Campinas  
Vice-Reitoria Executiva de Administração  
Prefeitura Universitária**

fechados, higiene pessoal adequada, e não poderão receber dinheiro e manipular alimentos sem utensílios adequados ou proteção das mãos.

4.3.2. Deverão ser utilizadas as "**Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**", conforme CVS 05/2013.

4.4. Procedência e acondicionamento:

4.4.1. **Os gêneros alimentícios perecíveis resfriados, utilizados como matéria prima**, tais como: carnes (bovinas, suínas, aves, pescados...) embutidos (salsichas, lingüiças), laticínios, etc., deverão ser procedentes de estabelecimentos devidamente inspecionados, permanecendo no interior de vitrinas refrigeradas ou acondicionados em recipientes apropriados: confeccionados em material impermeável e de fácil higienização, utilizando-se gelo picado ou outro recurso que os mantenham devidamente resfriados.

4.4.2. **O gelo utilizado para conservação e refrigeração dos produtos alimentícios deverá ser produzido com água potável e filtrada.**

4.4.3. **Comidas típicas em geral** ("yakissoba", tapioca, pamonha, churros e pipocas), **doces caseiros e lanches rápidos**, para consumo imediato. Tanto a matéria-prima quanto o produto pronto que necessitem de refrigeração para a sua conservação deverão permanecer em unidade frigorífica; ou acondicionados em recipientes fechados e isotérmicos, em bom estado de conservação, confeccionados em material impermeável e de fácil higienização, utilizando-se gelo picado ou outro tipo de recurso que permita a manutenção da temperatura.

4.4.4. É obrigatória a proteção do alimento exposto à venda.

4.4.5. **Os alimentos prontos para consumo que necessitem de calor**, como, por exemplo, **purês, cremes, salsichas e molhos**, para a sua conservação deverão **ser mantidos**: de preferência em recipiente em aço inox com tampa para armazenamento, e **obrigatoriamente aquecidos a uma temperatura acima de 60°C.**

4.5. As bebidas:

4.5.1. **O coco verde** deverá ser lavado previamente à extração da água, retirando-se todas as sujidades aderidas à casca.

4.5.2. **A produção de Garapa ( caldo de cana)**, deverá seguir os requisitos abaixo:

4.5.2.1. A garapa deverá ser preparada no ato da venda. Na manipulação deverão ser utilizadas as "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos", conforme CVS 05/2013;

4.5.2.2. Possuir máquina para moer a cana com motor;

4.5.2.3. O veículo utilizado para transporte da cana, equipamentos e utensílios a serem utilizados no processo, deverá estar em adequadas condições higiênico-sanitárias, e estar estacionado próximo ao local de venda;

4.5.2.4. Acondicionar a cana limpa em local diferenciado da não limpa, inclusive na viatura (caso ela não seja limpa no local de preparo do caldo);

4.5.2.5. Possuir local adequado para armazenar o bagaço da cana (lixo orgânico) gerado no processo de moagem e retirada do mesmo ao término das vendas.



4.5.3. **O suco das frutas:** as frutas deverão ser lavadas antes de se extrair o suco. Na manipulação, deverão ser utilizadas as "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos", conforme CVS 05/2013.

4.5.4. **Bebidas industrializadas,** em local próprio e fechado para armazenamento de modo a impedir o contato direto com o alimento.

#### Observações

- a) O caldo de cana, o suco das frutas e a água de coco, quando extraídos no local, deverão ser servidos em copos plásticos descartáveis, vedado o uso de recipientes reutilizáveis;
- b) Deverão ser fornecidos copos e canudos descartáveis.
- c) A barraca que comercializar garapa deverá ter recipiente para armazenamento de água potável e limpa, com capacidade mínima de 50 (cinqüenta) litros, pia com torneira para higienização de utensílios e tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida que deverá ser despejada em ponto da rede de esgoto mais próxima, ficando vedada sua descarga nas vias públicas.

#### 4.6. Os alimentos:

4.6.1. **Doces industrializados** deverão estar devidamente identificados, com procedência comprovada (notas fiscais) e dentro do prazo de validade constante na embalagem.

4.6.2. **Doces caseiros secos ou preparados com leite condensado,** deverão ter no máximo três dias de antecedência da comercialização; devidamente embalados e etiquetados com data de fabricação e validade.

4.6.3. **O "yakissoba" e os lanches rápidos deverão ser preparados imediatamente antes do consumo.** O local deverá ser adequado para preparação, montagem (com revestimento de material liso, resistente e impermeável), acondicionamento e armazenamento destes alimentos. Possuir iluminação e ventilação suficiente, estar em perfeitas condições de higiene e limpeza;

4.6.4. **Os pastéis e salgados** deverão vir semi-prontos (preparados com, no máximo, 12 horas de antecedência da comercialização e deverão ser utilizadas as "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos", conforme CVS 05/2013), somente para serem fritos no local; estar devidamente acondicionados, separados por tipo e sabor, identificados e mantidos sob refrigeração (até 6°C) até a fritura, em recipiente ou unidade frigorífica adequada à conservação dos mesmos (de material plástico ou similar, atóxico, de fácil limpeza, em bom estado de conservação) e deverão ainda serem fritos em tachos de aço inoxidável ou ferro galvanizado e servidos de maneira a evitar o contato manual com esses alimentos.

#### 4.6.5. **Os óleos e gorduras utilizados nas frituras:**

4.6.5.1. Não devem ser aquecidos a mais de 180°C, sendo obrigatória a troca frequente do óleo utilizado para fritura;



- 4.6.5.2. O óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou físico-químico (ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc);
- 4.6.5.3. A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais;
- 4.6.5.4. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios ou pano branco fervido por 15 minutos;
- 4.6.5.5. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas ou sensoriais;
- 4.6.5.6. O descarte do óleo queimado é de responsabilidade do estabelecimento e deve obedecer a CVS 05/2013, sendo proibido o descarte na rede de esgoto;
- 4.6.5.7. A fritura deverá ocorrer em tachos apropriados.
- 4.6.5.8. A Divisão de Meio Ambiente poderá receber o óleo vegetal usado. Para isso, este deverá ser levado pelos expositores à Divisão de Meio Ambiente, barracão da coleta seletiva, localizado na Rua 5 de Junho, 251, Campinas/SP. O óleo vegetal deverá estar acondicionado em recipientes plásticos de, no máximo, 20 litros, com tampa e bem fechados.

**4.6.6. O Cachorro quente** (sanduíche composto de pão, salsicha e demais ingredientes que o acompanham, sendo vedado o uso de outros produtos cárneos):

- a) O local deverá ser adequado para preparação (cozimento da salsicha), montagem (com revestimento de material liso, resistente e impermeável), acondicionamento e armazenamento dos alimentos. Possuir iluminação e ventilação suficiente e estar em perfeitas condições de higiene e limpeza.
- b) Deverá ter unidade frigorífica adequada à conservação de alimentos, ou ter recipiente fechados e isotérmicos, em bom estado de conservação, confeccionados em material impermeável e de fácil higienização, utilizando-se gelo picado ou outro tipo de recurso que permita a manutenção da temperatura para armazenagem de produtos perecíveis.

**4.6.7. Produtos como condimentos, molhos (ex: vinagrete) e temperos para sanduíches e similares** deverão ser identificados e oferecidos em recipientes fechados, protegidos dos riscos de contaminação, atóxicos e de uso exclusivos para alimentos.

**4.6.8. Sorvetes**

- 4.6.8.1. **De massa a granel**, sua venda ou distribuição, envolve manipulação de alimentos e, por isso, deve seguir as regras de manipulação de alimentos (subitem 4.3).
- 4.6.8.2. **Do tipo picolé ou de massa em copinhos embalados pelo fabricante**, para sua comercialização ou distribuição, os mesmos devem estar devidamente embalados e identificados pelo fabricante, com todas as informações exigidas nas legislações sanitárias vigentes.

**4.6.8.3. Todos os tipos de sorvete:**





**Universidade Estadual de Campinas  
Vice-Reitoria Executiva de Administração  
Prefeitura Universitária**

- a) Os sorvetes só poderão ser comercializados com procedência comprovada;
- b) Os sorvetes deverão ser armazenados em locais apropriados que garantam a temperatura indicada pelo fabricante;
- c) Deverão ser disponibilizados guardanapos descartáveis, bem como pzinhas em caso de sorvete de massa em copinho;
- d) A limpeza e higienização do local são de responsabilidade dos vendedores/expositores;
- e) O local deverá ser mantido limpo de resíduos durante e ao término das vendas;
- f) Todo lixo gerado no local deverá ser armazenado segundo normas da Divisão de Meio Ambiente da Prefeitura do Campus, conforme subitem 2.8;
- g) As máquinas e os equipamentos que utilizam energia elétrica fornecida por fonte externa, devem possuir chave geral, em local de fácil acesso e acondicionada em caixa que evite o seu acionamento acidental e proteja as suas partes energizadas.

**Observações:**

- a) Todos os utensílios utilizados para a embalagem e o consumo dos alimentos deverão ser descartáveis, confeccionados com material não reciclado, atóxicos e de uso exclusivo para alimentos;
- b) O balcão de distribuição deverá ser de inox;
- c) A barraca que comercializar salgados deverá ter recipiente para armazenamento de água potável e limpa, com capacidade mínima de 50 (cinquenta) litros, pia com torneira para higienização de utensílios e tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida que deverá ser despejada em ponto da rede de esgoto mais próxima, ficando vedada sua descarga nas vias públicas.
- d) Todas as Barracas deverão ter cestos para acondicionamento de lixo gerado no local, mantendo o local limpo de resíduos durante e ao término das vendas.

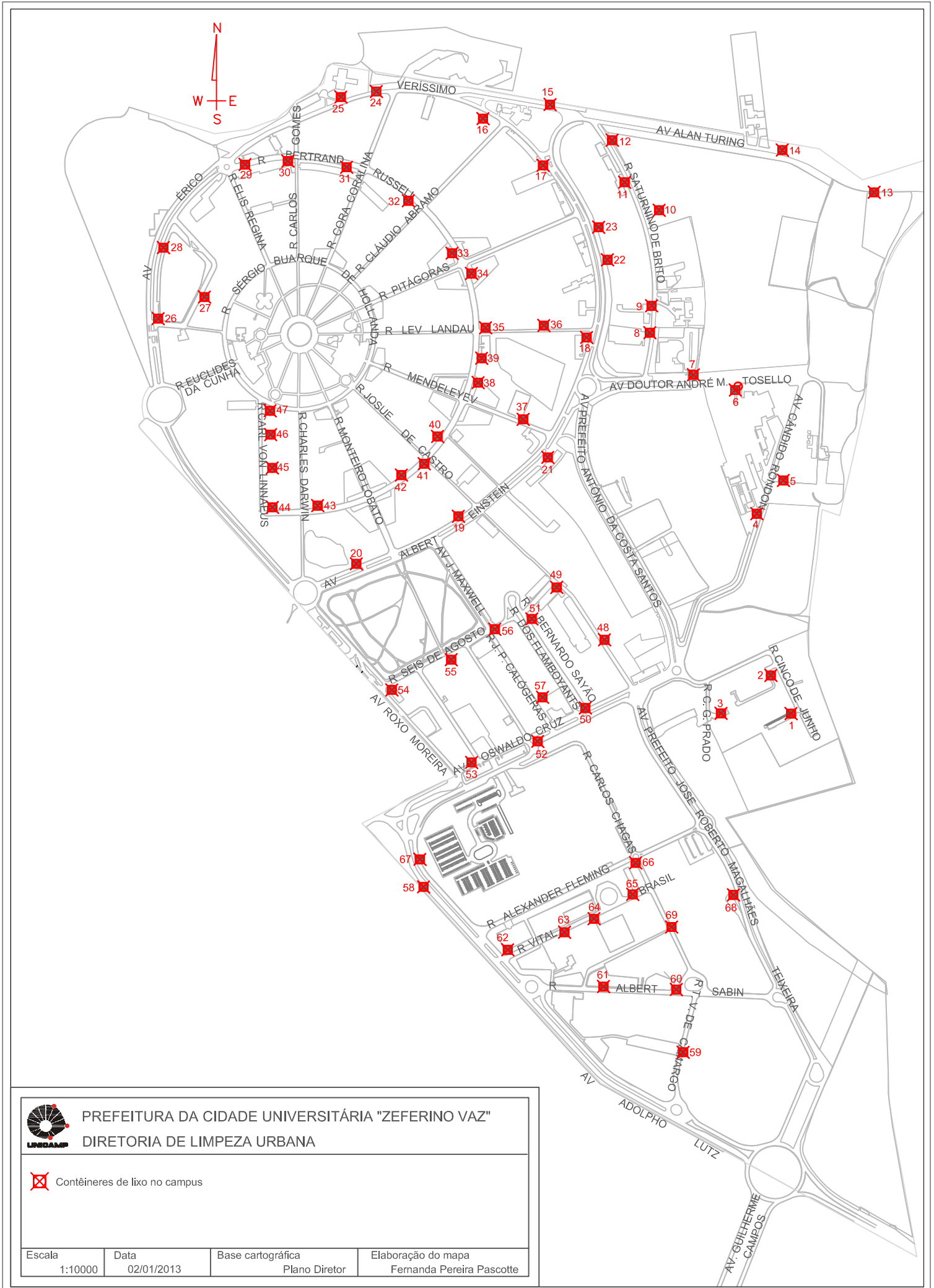
**5. Não é indicada a Comercialização de:**

Bolos, Tortas e doces principalmente recheados e/ou cobertos com chantilly ou glacê.

**6. É proibido:**

- O preparo e a exposição à venda de maionese caseira e outros produtos elaborados com ovos crus.
- A reutilização de sobras de alimentos.

Miriã Rafante Bernardino  
Coordenadora da Equipe Sanitária e de Segurança  
Prefeitura Universitária



PREFEITURA DA CIDADE UNIVERSITÁRIA "ZEFERINO VAZ"  
DIRETORIA DE LIMPEZA URBANA

 Contêineres de lixo no campus

Escala	Data	Base cartográfica	Elaboração do mapa
1:10000	02/01/2013	Plano Diretor	Fernanda Pereira Pascotte