

## *Guia de iluminação*

Independente do seguimento do seu negócio a iluminação do seu estabelecimento deve seguir algumas regras da vigilância sanitária. Até mesmo se você produz em sua própria cozinha do lar.

A área de preparação deve ter iluminação natural ou artificial uniforme, sem ofuscamentos, reflexos fortes, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, ou seja, a iluminação deve possibilitar a realização das atividades sem comprometer a sua saúde visual e sem comprometer a visualização das características do alimento e a higiene das atividades realizadas.

As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra quebras e quedas acidentais. Por isso na hora de comprar as luminárias para o seu negócio, é importante que você invista naquelas que tem proteção acrílica. Esta luminária também deve ser de fácil remoção e limpeza.

