



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

Consulta Pública nº 06, de 27 de fevereiro de 2014
D.O.U DE 28/02/2014

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso V, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, no art. 35 do Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo em Anexo, conforme deliberado em reunião realizada em 27 de fevereiro de 2014, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art.1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 20 (vinte) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico sobre a Prestação de Serviço de Alimentação em Eventos de Massa, em Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo estará disponível na íntegra no portal da Anvisa na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário específico, disponível no endereço: http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id_aplicacao=14754

§1º As contribuições recebidas são consideradas públicas e estarão disponíveis a qualquer interessado por meio de ferramentas contidas no formulário eletrônico, no menu “resultado”, inclusive durante o processo de consulta.

§2º Ao término do preenchimento do formulário eletrônico será disponibilizado ao interessado número de protocolo do registro de sua participação, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos (GGALI), SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Núcleo de Assessoramento em Assuntos Internacionais (Naint), SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 2535123148820176

Assunto: Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico sobre a Prestação de Serviço de Alimentação em Eventos de Massa.

Agenda Regulatória 2013-2014: Tema nº 9

Regime de Tramitação: Comum

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos - GGALI

Relator: Renato Alencar Porto

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº

Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº. 3.029, de 16 de abril de 1999, tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº. 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em xx de xxxxxx de 201_, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I Objetivo

Art. 1º Esta Resolução tem como objetivo estabelecer regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados à manipulação de alimentos e definição de responsabilidades.

Seção II Da Abrangência

Art. 2º Esta Resolução se aplica nos eventos, públicos ou privados, que envolvam um contingente superior a mil pessoas e onde for realizada alguma das seguintes atividades da manipulação de alimentos:

I – preparo;

II – acondicionamento;

III – armazenamento;

IV – transporte;

V – distribuição;

VI – comercialização.

Parágrafo único. Esta Resolução pode ser aplicada a eventos com quantitativo inferior a mil pessoas, conforme ato normativo posterior editado pela autoridade sanitária local, no âmbito de sua competência e considerando as características do evento e as peculiaridades de sua localidade.

Art. 3º Esta Resolução se aplica aos administradores de estabelecimentos, aos organizadores de eventos, às empresas contratadas pelos organizadores de eventos e aos prestadores de serviços contratados que estejam envolvidos na manipulação de alimentos.

Art. 4º A presente Resolução não afasta a aplicação de outros atos normativos expedidos pelos órgãos estaduais, distritais e municipais de vigilância sanitária visando a abranger requisitos à prestação de serviços de alimentação em eventos de massa inerentes às condições locais.

Seção III Das Definições

Art. 5º Para efeito desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I – administrador do estabelecimento: pessoa física ou jurídica responsável pela administração de centros de convenções, pavilhões e congêneres;

II – alimentos industrializados: alimentos processados em estabelecimentos industriais acondicionados em embalagens e dotados de dizeres de rotulagem, podendo ser comercializados prontos para o consumo ou não;

III – alimentos preparados: alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; e

c) alimentos não submetidos a tratamento térmico, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

IV – autoridade sanitária local: órgão ou agente público competente da área da saúde da localidade do evento, com poderes legais para regulamentar, licenciar, autorizar, fiscalizar e realizar demais ações no âmbito da vigilância sanitária;

V – empresa contratada pelo organizador do evento: pessoa física ou jurídica contratada pelo organizador do evento com o propósito de selecionar, subcontratar e ou gerenciar os prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos em eventos de massa;

VI – evento de massa: atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, realizada por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional, e que, segundo a avaliação das ameaças, das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública, exija a atuação coordenada de órgãos de saúde pública da gestão municipal, estadual e federal e requeira o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados (sinonímia: grandes eventos, eventos especiais, eventos de grande porte);

VII – higienização: operação que compreende as etapas de limpeza e de desinfecção de alimentos;

VIII – instalações relacionadas à manipulação de alimentos em eventos: unidades, fixas ou provisórias, geralmente mais compactas que as dos serviços relacionados ao comércio de alimentos em eventos e que dispõem de condições estruturais e equipamentos que permitem apenas o desenvolvimento das fases finais do preparo dos alimentos;

IX – manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição e ou venda;

X – manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço ou instalação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XI – organizador do evento: pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, civil ou militar, responsável pelo planejamento e realização do evento de massa;

XII – prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos: pessoa física ou jurídica envolvida na fase de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos, incluindo os manipuladores; e

XIII – serviços relacionados à manipulação de alimentos: unidades de serviço de alimentação, fixas ou montadas provisoriamente, com condições estruturais e equipamentos necessários para o desenvolvimento da maioria das etapas de preparo dos alimentos.

CAPÍTULO II DOS REQUISITOS GERAIS E ESPECÍFICOS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS DE MASSA

Seção I Dos requisitos gerais e das responsabilidades

Art. 6º Os organizadores de eventos e as empresas por eles contratadas devem assegurar o cumprimento dos requisitos sanitários necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, desde a etapa de planejamento até o término do evento, nos termos desta Resolução e da legislação local.

Art. 7º Os organizadores de eventos, as empresas por eles contratadas e o administrador dos estabelecimentos para realização dos eventos devem acompanhar as condições higiênico-sanitárias da manipulação de alimentos durante o evento, adotando medidas para evitar que o público seja exposto a riscos associados ao consumo de alimentos.

Art. 8º Os organizadores de eventos, as empresas por eles contratadas e o administrador dos estabelecimentos para realização dos eventos devem comunicar imediatamente à autoridade sanitária local sobre eventuais agravos à saúde relacionados ao consumo de alimentos, além de adotar as medidas previstas em legislação específica.

Art. 9º A depender da natureza e complexidade do evento, a autoridade sanitária local pode exigir que o organizador do evento ou a empresa contratada disponha de um profissional habilitado e de nível superior para a supervisão das atividades relativas à prestação de serviços de alimentação.

Art. 10. Os organizadores de eventos e as empresas por eles contratadas devem garantir à autoridade sanitária local acesso livre e facilitado a todos os locais onde serão realizadas atividades de manipulação de alimentos, antes e durante o evento.

Art. 11. Os organizadores de eventos e as empresas por eles contratadas respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde do público decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

Seção II

Da avaliação prévia das instalações e dos serviços relacionados à manipulação de alimentos

Art. 12. É responsabilidade dos organizadores de eventos e das empresas por eles contratadas providenciar que as instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos sejam previamente avaliados e aprovados pela autoridade sanitária local, atendendo, ainda, às exigências impostas pela legislação pertinente.

Parágrafo único. A autoridade sanitária local poderá dispensar a avaliação prévia das instalações e dos serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos de acordo com a legislação local ou baseada em critérios sanitários, tais como as características do evento e os riscos envolvidos.

Art. 13. Para avaliação prévia, os organizadores de eventos ou as empresas por eles contratadas devem protocolar junto ao órgão de vigilância sanitária local, até trinta dias antes do início do evento, requerimento contendo as informações gerais sobre o evento e as relativas às instalações e aos serviços relacionados à manipulação de alimentos, nos termos do formulário apresentado no Anexo I desta Resolução.

§ 1º. A autoridade sanitária local poderá definir prazo diferente do previsto no caput deste artigo, considerando a legislação local e o fluxo administrativo do órgão.

§ 2º. A autoridade sanitária local, considerando as informações apresentadas, irá aprovar as atividades que poderão ser executadas nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos.

§ 3º. A aprovação da autoridade sanitária local pode ser reavaliada a qualquer tempo e tem alcance restrito ao evento, com exceção aos casos previstos na legislação local.

§ 4º. Fica a cargo da autoridade sanitária local definir a forma de comunicação ao organizador do evento ou às empresas contratadas sobre o resultado da avaliação prévia, incluindo as atividades que poderão ser executadas nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos.

Art. 14. Cada instalação e serviço relacionado à manipulação de alimentos em eventos deve possuir um responsável capacitado em Boas Práticas.

Parágrafo único. Caberá à autoridade sanitária local definir os requisitos específicos sobre a capacitação do responsável.

Art. 15. Devem preencher o Formulário da Avaliação Prévia as instalações e serviços relacionados à manipulação de alimentos que funcionem regularmente ou sejam montados provisoriamente para atender ao evento.

§ 1º. O formulário não contempla informação relativa às unidades fabris de produtos processados ou industrializados.

§ 2º. É obrigatória a apresentação do licenciamento sanitário dos veículos envolvidos no transporte dos alimentos, quando couber.

Art. 16. Às instalações ou serviços que funcionem regularmente se aplicam os requisitos sanitários estabelecidos no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais e nas demais normas pertinentes.

Art. 17. Quando for necessária a montagem de estruturas provisórias, os organizadores de eventos, as empresas por eles contratadas e os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem observar os requisitos específicos de Boas Práticas estabelecidos nesta

Resolução, além daqueles definidos em legislação local, particularmente sobre a restrição dos tipos de alimentos a serem comercializados.

Art. 18. Fica a cargo da autoridade sanitária local estabelecer a necessidade e a frequência das inspeções das instalações e dos serviços relacionados à manipulação de alimentos nos eventos, quer sejam prévias ou concomitantes.

Parágrafo único. Para realização das inspeções, a autoridade sanitária local pode utilizar a Lista de Avaliação das Boas Práticas constante do Anexo II desta Resolução.

Seção III

Dos requisitos específicos de Boas Práticas para instalações e serviços relacionados à manipulação de alimentos

Art. 19. As estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação relacionados à manipulação de alimentos em eventos de massa devem estar em condições adequadas de conservação e permitir fácil limpeza.

Art. 20. Os equipamentos, os móveis e os utensílios utilizados nas instalações e serviços devem estar em condições adequadas de conservação e ser apropriados para a manipulação de alimentos.

Parágrafo único. As superfícies que entram em contato direto com o alimento devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos.

Art. 21. Devem ser adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local de manipulação de alimentos.

Art. 22. As áreas internas e próximas às instalações e aos serviços não devem ter acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.

Art. 23. As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos devem dispor de fonte de água corrente comprovadamente potável no local do evento tanto para o uso nas atividades de manipulação dos alimentos como para a higienização das mãos e utensílios.

Parágrafo único. Quando forem usados reservatórios para armazenamento de água potável, esses devem ser continuamente abastecidos, de material adequado e em bom estado de conservação, assim como devem estar limpos e tampados.

Art. 24. Quando não for possível dispensar a água servida, proveniente da área de manipulação de alimentos e da higiene das mãos em rede de esgoto ou fossa séptica, as instalações ou serviços deverão dispor de reservatório adequado para armazenamento desta água, para posterior dispensação em rede de esgoto.

Art. 25. Nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos, os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.

Parágrafo único. Quando não existir espaço específico para armazenamento provisório de resíduos das instalações e dos serviços, o organizador do evento deve destinar um local apropriado e exclusivo para tal finalidade até a coleta definitiva.

Art. 26. Deve ser previsto um sistema de coleta frequente de resíduos durante a organização do evento, de forma a evitar seu acúmulo.

Art. 27. O ambiente de manipulação dos alimentos deve ser devidamente higienizado, principalmente as superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos.

Art. 28. Os produtos saneantes utilizados nas instalações e serviços devem ser regularizados na ANVISA, utilizados conforme instruções do fabricante e armazenados em local apropriado.

Art. 29. Os manipuladores de alimentos devem:

- a) manter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
- b) usar cabelos presos e protegidos;
- c) utilizar uniformes apropriados, conservados e limpos, calçados fechados e equipamentos de proteção individual (EPI);
- d) evitar hábitos de higiene inadequados durante a manipulação de alimentos, tais como falar desnecessariamente, fumar, cantar, comer, assobiar, espirrar, cuspir e tossir;
- e) adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos, por meio da higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios; e
- f) estar livres de afecções cutâneas e respiratórias.

Parágrafo único. As roupas e objetos pessoais dos manipuladores devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

Art. 30. Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Parágrafo único. A capacitação deve ser comprovada documentalmente.

Art. 31. As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos devem dispor de equipamento ou estrutura para a higiene das mãos dos manipuladores, incluindo sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Parágrafo único. Na impossibilidade de dispor de equipamento ou estrutura acessível para a higiene das mãos dos manipuladores, é permitida apenas a oferta e o comércio de alimentos embalados e prontos para o consumo.

Art. 32. As matérias-primas e os insumos utilizados para o preparo dos alimentos devem ser de origem comprovada, sendo transportados e armazenados de forma adequada, com destaque à manutenção de temperatura correta de conservação, mediante monitoramento.

Parágrafo único. Antes de utilizar as matérias-primas e os insumos, devem ser observados seu prazo de validade e sua integridade.

Art. 33. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo máximo de 60 (sessenta) minutos, necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 34. Alimentos prontos devem ser armazenados separadamente dos alimentos semi-prontos e crus.

Art. 35. No preparo de alimentos por meio de cocção, deve-se garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).

Art. 36. Deve-se garantir que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

Parágrafo único. Os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius) e substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e cor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Art. 37. No caso de alimentos e ou matérias-primas congelados, antes da cocção, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor, salvo nos casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja cozido ainda congelado ou descongelado à temperatura ambiente, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

§ 1º O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

§ 2º Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Art. 38. Os alimentos pré-preparados e preparados que forem armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ser identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 39. Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas e quando resfriados mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

Parágrafo único. Os alimentos de que trata o *caput* devem ser armazenados em locais limpos e protegidos de pragas e vetores.

Art. 40. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.

Parágrafo único. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados na ANVISA e ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

Art. 41. Os alimentos proteicos a serem consumidos crus sem processo de higienização devem ser manipulados em área climatizada entre 12°C e 18°C (doze e dezoito graus Celsius), além de armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 42. Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser transportados em veículos que atendam a legislação sanitária local, limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

§ 1º Os alimentos de que trata o *caput* devem ser transportados em temperatura adequada, a ser conferida na recepção.

§ 2º Preferencialmente, os alimentos em temperatura inadequada não devem ser descarregados.

Art. 43. Os alimentos preparados fora do local do evento devem possuir identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.

Art. 44. Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

Parágrafo único. A temperatura dos alimentos mantidos nesses equipamentos deve ser monitorada.

Art. 45. O gelo utilizado no preparo e na conservação dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, devendo atender aos seguintes requisitos:

I – ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação; e

II – ter procedência comprovada.

Art. 46. Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres devem estar limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.

Parágrafo único. As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos que não dispõem de água corrente devem utilizar somente utensílios descartáveis, sendo proibida a sua reutilização.

Art. 47. Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter, sob condições adequadas de conservação, amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores.

Parágrafo único. As amostras de que trata o *caput* devem ser retidas pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas e identificadas com o tipo de preparação, data de preparo e hora de coleta.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 48. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, sujeita às penalidades previstas nos termos da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e legislações sanitárias estaduais e municipais pertinentes, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 49. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO PRÉVIA DAS INSTALAÇÕES E DOS SERVIÇOS RELACIONADOS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

I – Caracterização do Evento:

A) Nome do evento:

B) Tipo de evento:

C) Empresa Responsável pelo evento:

C.1) Personalidade jurídica: () pessoa jurídica – continuar campo C.2

() pessoa física – continuar campo C.3

C.2) Identificação da Empresa

Razão Social:

CNPJ:

Endereço comercial:

Telefone:

Email:

C.3) Responsável serviço/instalação:

Nome:

CPF:

Endereço residencial:

Endereço comercial:

Telefone:

Telefone celular:

Email:

C.4) Pessoa de Contato do Responsável

Nome:

E-mail:

Telefone fixo:

Telefone móvel:

D) Responsável Técnico (quando aplicável):

Nome:

Formação Profissional:

E-mail:

Telefone fixo:

Telefone móvel:

E) Público alvo:

F) Quantitativo estimado de pessoas:

G) Endereço do local de realização do evento:

H) Período:

I) Horário de funcionamento:

J) Cronograma diário de funcionamento:

K) Leiaute do evento (anexar):

II – Instalações e Serviços relacionados à manipulação de alimentos:

Os campos a seguir deverão ser preenchidos de forma individualizada, por cada instalação ou serviço que fornecerá alimentos.

II.1 – Formulário para instalações e serviços que funcionam regularmente:

A) Identificação da Empresa/Pessoa

Razão Social/Nome:

CNPJ/CPF:

Inscrição Estadual/Municipal:

Endereço comercial:

Telefone:

Email:

Quando exigido, nº Alvará Sanitário (anexar cópia):

Responsável serviço/instalação de preparo de alimento:

Nome:

CPF:

B) Serão comercializados apenas alimentos industrializados?

() Sim.

() Não.

C) Descreva sinteticamente os tipos de alimentos que serão comercializados ou anexe ao formulário o cardápio sugestivo.

II.2 – Formulário para instalações e serviços provisórios:

A) Identificação da Empresa/Pessoa

Razão Social/Nome:

CNPJ/CPF:

Inscrição Estadual/Municipal:

Endereço comercial:

Telefone:

Email:

Quando exigido, nº Alvará Sanitário (anexar cópia):

Responsável serviço/instalação de preparo de alimento:

Nome:

CPF:

B) Serão comercializados apenas alimentos industrializados?

() Sim.

() Não. Seguir para o campo C.

C) Descreva sinteticamente os tipos de alimentos que serão comercializados ou anexe ao formulário o cardápio sugestivo.

D) Identificação do local onde os alimentos serão preparados ou pré-preparados:

() Local do evento. Seguir campo G.

() Local sediado fora do evento. Seguir campo E.

E) Identificação do serviço/instalação de apoio (fora do local do evento)

Razão Social/Pessoa Física:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Telefone:

Email:

Quando exigido, nº Alvará Sanitário (anexar cópia):

F) Transporte do alimento:

Tipo de transporte:

próprio terceirizado

Forma de transporte do alimento:

veículo com refrigeração veículo isotérmico

caixa térmica

outros: _____

Possui licenciamento sanitário do veículo:

sim - Anexar cópia não

G) Estrutura do serviço/instalação:

estabelecimento montado quantidade _____

quiosque/barraca/tenda/stand montado quantidade _____

unidade móvel – trailer, veículo adaptado ou carrinho quantidade _____

outro. Descrever: _____

H) Equipamentos disponíveis na unidade:

refrigerador freezer forno microondas forno elétrico

fogão/forno a gás pia lavatório balcão térmico

sistema de exaustão estufa Câmara refrigeração Outros. Especificar:

I) Disponibilidade de energia elétrica: Sim Não

J) Gerador: Sim Não

K) Abastecimento da água:

Rede pública

Caminhão pipa

Poço artesiano

Outros. Especificar:

L) Aporte de instalações sanitárias

M) Capacitação dos Manipuladores em Boas Práticas

Não

Sim.

N) Plano de gerenciamento de resíduos, com ênfase ao local de armazenamento dos resíduos sólidos, cronograma de coleta e destino final

Assumimos, civil e criminalmente, inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas.

Nome e assinatura do responsável pelo preenchimento.

Local e data

ANEXO II

LISTA DE AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INSTALAÇÕES E SERVIÇOS RELACIONADOS AO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM EVENTOS

IDENTIFICAÇÃO

1-Razão social:	
2-Nome de fantasia:	
3-Alvará/ Licença sanitária:	
4-Inscrição Estadual / Municipal:	5-CNPJ / CPF:
6-Fone:	7-Fax:
8- e-mail:	
9-Endereço (Rua/Av.):	
10-Nº:	11-Compl.:
12-Bairro:	13-Município:
14-UF:	15-CEP:
16- Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE): () BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS () CANTINAS - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS () LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES () RESTAURANTES E SIMILARES () SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO () SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES – BUFÊ	
17- Número de refeições servidas diariamente: () Até 50 () 51 até 100 () 101 a 300 () 301 a 1000 () 1001 a 2500 () acima de 2500	
18-Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica / nº funcionários): () de 1 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais	
19- Tem responsável pelas Boas Práticas? () sim () não Formação: () Curso de Capacitação () Nível técnico. Qual? () Nível Superior. Qual?	
20-Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
21-Motivo da Inspeção: () Inspeção prévia ao evento () Inspeção durante o evento () Apuração de denúncia () Outro:	

AVALIAÇÃO

Marque com X a resposta de cada pergunta (AD=Adequado/ IN=Inadequado)

(*) Na = Não se Aplica.

Quando necessário, a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a inadequação.

ITEM	AD	IN	Na*	Descrição IN
------	----	----	-----	--------------

1. Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.				
2. Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devem estar em condições adequadas de conservação e serem apropriados para a manipulação de alimentos.				
3. Superfícies que entram em contato direto com o alimento devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos.				
4. Instalações abastecidas de água corrente e comprovadamente potável para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios.				
5. Contêineres para armazenamento de água potável limpos, tampados e continuamente abastecidos.				
6. Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				
7. Não apresenta conexão ao esgoto ou fossa séptica, mas dispõe de reservatório adequado para o armazenamento de água servida.				
8. Resíduos frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.				
9. Superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados.				
10. Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções recomendadas pelo fabricante).				
11. Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos.				
12. Possui equipamento ou estrutura para higiene das mãos dotados de: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos. Quando não disponível, oferece ou comercializa apenas alimentos embalados e prontos para o consumo.				
13. Apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				
14. Roupas e objetos pessoais dos manipuladores guardados em local específico e reservados para esse fim.				
15. Manipuladores afastam-se da preparação de alimentos os manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de				

enfermidades.				
16. Evidencia-se que os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados que evitem a contaminação dos alimentos (lavam as mãos de forma adequada, não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem e manipulam dinheiro).				
17. Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos.				
18. Manipuladores com unhas limpas, mantidas curtas, sem esmalte ou base.				
19. Manipuladores retiram todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem durante a manipulação.				
20. Manipuladores comprovadamente capacitados.				
21. Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade.				
22. Matérias-primas, ingredientes e embalagens com procedência comprovada.				
23. Matérias-primas, ingredientes e embalagens transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura.				
24. Matérias-primas e ingredientes perecíveis expostos à temperatura ambiente em tempo igual ou inferior à 60 minutos.				
25. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				
26. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
27. Óleos e gorduras aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sem alteração das características físico-químicas ou sensoriais.				
28. Descongelamento sob refrigeração ou em micro-ondas quando for imediatamente utilizados, não sendo realizado o recongelamento.				
29. Alimento pré-preparado e preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				
30. Alimentos a serem consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de contaminantes.				
31. Alimentos protéicos a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada (entre 12°C e 18°C),				

armazenados e distribuídos a temperatura inferior a 5°C.				
32. Alimentos pré-preparados e preparados transportados identificados (designação do produto, data de preparo e prazo de validade), em temperatura e veículos adequados.				
33. Alimentos pré-preparados e preparados transportados para o evento são avaliados na recepção e rejeitados quando reprovados.				
34. Equipamentos para exposição e ou distribuição de alimentos preparados devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.				
35. Alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e ou distribuição com temperatura adequada.				
36. Na exposição ao consumo do alimento preparado os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios.				
37. Alimentos preparados conservados à quente, em temperatura superior a 60°C e por período inferior a 6 horas.				
38. Alimento preparado e conservado sob refrigeração exposto à temperatura igual a 5°C ou inferior.				
39. Gelo utilizado em alimentos tem procedência comprovada e é mantido em condição higiênico-sanitária adequada.				
40. Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.				
41. Utiliza somente utensílios descartáveis, quando não dispõe de água corrente.				
42. Mantem sob condições adequadas de conservação, amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores por período mínimo de 72 horas, sendo identificadas com o tipo de preparação, data de preparo e hora de coleta.				
43. Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.				

Parecer final:

Observações:

Responsável pela Avaliação:

Nome Completo: _____

Assinatura: _____

Data da Avaliação: ____/____/____