

MANUAL DE OPERAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Operação que comercialize ou ofereça alimentos e/ou bebidas para consumo, obrigatoriamente deve atender aos seguintes requisitos:

Lembrando que, o organizador do evento é responsável por impedir a participação no evento dos prestadores de serviços que não estejam regularizados perante a vigilância sanitária.

1. Documentações

- 1.1. CMVS – Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária (publicação no Diário Oficial impressa) ou Licença sanitária da operação (ou documento equivalente);
- 1.2. Formulário para Instalações e Serviços Provisórios: (disponível na RDC 43) Impresso e Preenchido;
- 1.3. ASO – Atestado de Saúde Ocupacional e exames complementares (Coprocultura e coproparasitológico) de todos os colaboradores, manipuladores de alimentos, com validade de 6 meses; **IMPORTANTE:** no ASO deve constar a informação de que o funcionário está apto para exercer a função;
- 1.4. PCMSO (Programa de controle médico e saúde ocupacional) e PGR (Programa de gerenciamento de riscos) da operação (Caso não se aplique, deve ter na pasta de documentos declaração/legislação que comprove a dispensa do documento);
- 1.5. PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais);
- 1.6. Manual de Boas Práticas com POP's, de acordo com a operação e atualizado anualmente.
- 1.7. Certificado ou lista de presença que comprove que há, no mínimo um responsável capacitado em Boas Práticas há, pelo menos, um ano;
- 1.8. Documentação da empresa responsável pela coleta do óleo – devidamente registrada nos órgãos regulatórios;
- 1.9. Certificado de dedetização e desratização trimestral para trailers e foodtrucks;
- 1.10. Certificado de calibração de termômetros e balanças utilizados na operação (validade – 1 ano);
- 1.11. Documentação da empresa fornecedora do gelo – laudo de potabilidade da água (gelo) e galões de água para aqueles que compram direto com fornecedor;
- 1.12. CRN da Nutricionista responsável pela Operação.

As documentações acima devem ser previamente enviadas para análise, só após sua aprovação pela equipe de qualidade é que a operação estará apta a participar dos eventos no Distrito Anhembi.

O acesso por parte do Distrito Anhembi é livre e obrigatório com/ou sem o acompanhamento da USUÁRIA e/ou Órgãos Reguladores para Auditoria de Estruturas e Processos.

2. Manipuladores de alimentos

Todos os colaboradores que trabalham direta ou indiretamente com a manipulação de alimentos e bebidas, devem seguir todas as normas de Asseio pessoal:

- 2.1 Unhas curtas e sem esmalte ou base: mesmo para funcionários do caixa/garçons;
- 2.2 Não utilizar maquiagem (exceto atendentes fora da operação ou que manipulam apenas alimentos embalados – caixas dentro da operação com maquiagem leve);
- 2.3 Manipuladores não devem utilizar cílios postiços ou extensão de cílios;
- 2.4 Ter a barba aparada (sem pelos aparentes);
- 2.5 Manipuladores sem adornos (brincos, alargadores, colares, alianças, piercings);
- 2.6 Usar sapatos totalmente fechados: tênis, Crocs (sem furos), botas, etc.;
- 2.7 Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
- 2.8 Uso de Boné somente será permitido se for exclusivo da operação (uniforme) e sempre usar touca embaixo do boné;
- 2.9 Uso de uniforme limpo, íntegro e em bom estado de conservação somente durante o horário de trabalho;

3. Estrutura de cozinha

Os requisitos abaixo aplicam-se para todas as cozinhas, fixas ou itinerantes (foodtrucks):

- 3.1 É proibido a utilização de equipamentos de cozinha a gás ou similares;
- 3.2 Instalação obrigatória de Coifa de exaustão de ar e ventilação que proporcionem a renovação do ar e garanta que o ambiente fique livre de fungos, gases, pó, fumaça, gordura e condensação de vapores;
- 3.3 Instalações elétricas devem estar em conformidade com as normas NR10 (norma regulamentadora de segurança e instalações elétricas);
- 3.4 Instalação de coletores de gordura;
- 3.5 Cozinha coberta com pé direito de no mínimo 2,70m e, compatível com as atividades desenvolvidas. Permitindo fluxo adequado de manipulação e evitando a contaminação cruzada;
- 3.6 Piso elevado, liso, impermeável e de fácil lavagem;
- 3.7 Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos;
- 3.8 É proibido a utilização de equipamento ou acessório em madeira na manipulação de alimentos;
- 3.9 Todas as operações (incluindo foodtrucks) devem ter equipamento e 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.
- 3.10 Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo e álcool gel disponível para a higienização das mãos. Os utensílios usados devem ser pré-higienizados para reposição ou descartáveis, que não deverão ser reutilizados.

- 3.11 Lixeiras com tampa e acionamento com pedal;
- 3.12 Extintor disponível em número e localização compatíveis com norma regulamentadora;
- 3.13 As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais;
- 3.14 Nutricionista durante todo o período de Operação.

4. Temperatura e tempo de exposição

Alimentos Quentes	Tempo máximo de consumo
Superiores a 60°C	6 horas
Abaixo de 60°C	1 hora
Alimentos Frios	Tempo máximo de consumo
Até 10°C	4 horas
Entre 10 e 21°C	2 horas
Preparações que contenham pescados crus e carnes cruas	Tempo máximo de consumo
Até 5°C	2 horas

Fonte: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/cartilha_eventos_massa_02_05_2022.pdf. Data 22/12/2023

5. Praça de alimentação e/ou comercialização de alimentos e bebidas

Para os eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas e onde for realizada atividade de manipulação de alimentos, os organizadores de eventos ou as empresas e empresários por eles contratados devem protocolar junto ao órgão de vigilância sanitária local, em até trinta dias antes do início do evento, Formulário de Avaliação Prévia das Instalações e dos Serviços Relacionados à Manipulação de Alimentos, apresentado no Anexo I da Resolução RDC Nº 656, de 24 de março de 2022 (Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa).

5.1 Placas e Avisos

Fixadas obrigatoriamente em local visível para o cliente na operação:

- 5.1.1 “Proibido a venda de bebida alcoólica para menores”; “Proibido fumar no local”; “Sonegação fiscal é crime – exija sua nota fiscal”; Placa informando a disponibilidade do “código de defesa do consumidor” para consulta (impresso); “Discriminação racial é crime”; Telefone para “Denúncia de violência contra a mulher” e “Atendimento prioritário”;
- 5.1.2 POP – Procedimento Operacional Padronizado de higienização de mãos e aviso aos usuários na pia de higienização de mãos;
- 5.1.3 POP de higienização de Hortifrúti para todas as operações que fazem a higienização de hortifrúti no local, incluindo Foodtrucks.

5.2 Estrutura das operações

- 5.2.1 A fachada da operação deve ser compatível com o padrão praticado na praça de alimentação e em bom estado de conservação. Toda a comunicação deve estar atualizada e com boa visibilidade;
- 5.2.2 Cardápios devem estar disponíveis durante todo o funcionamento da operação e em número compatível com o público esperado;
- 5.2.3 Os cardápios devem estar legíveis, de acordo com os itens oferecidos na operação e sua identidade visual, e em bom estado de conservação (sem adesivos, rasgos, rasuras etc.);
- 5.2.4 Produtos do cardápio, em sua totalidade, devem estar disponíveis do início ao fim do funcionamento da operação, em todos os dias do evento;
- 5.2.5 Insumos utilizados devem ser de primeira linha;
- 5.2.6 A operação deverá contar com uma área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Somente será aceita cobrança concomitante no caso de produtos **TOTALMENTE EMBALADOS**. Produtos abertos como doces, cafés e pipoca devem ter funcionário específico para cobrança e outro apenas para servir o cliente;
- 5.2.7 Matérias primas, insumos e qualquer produto comercializado pronto que seja adquirido de fornecedor deve ter procedência comprovada: notas fiscais e identificação completa do produto;
- 5.2.8 Operações que terão mais de um ponto ou estarão em outro evento ao mesmo tempo devem ter todas as documentações em todas as operações. Termômetros em todas as casas (no caso de feiras diferentes), utensílios em quantidade compatível com a demanda e equipamentos em perfeito estado e funcionamento.

6. Stands ou Sampling

Caracteriza-se pelo fornecimento de alimentos e bebidas para os participantes, seja por meio de ações de stands ou Sampling (amostras grátis).

6.1 Estrutura

- 6.1.1 Qualquer estrutura que demande elétrica ou hidráulica, deverá ser contratado previamente, informando as necessidades para a Equipe de Operações GL;
- 6.1.2 Havendo a necessidade de manipulação de alimentos no local, é indispensável a contratação de pontos de água e desague para equipamento e estrutura para higiene das mãos, que devem ser 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;
- 6.1.3 Quando não contratado estrutura hidráulica, é permitido apenas a oferta de alimentos embalados e prontos para o consumo. Sempre disponibilizando álcool gel para higienização das mãos. E a utilização de utensílios pré-

higienizados para reposição ou descartáveis, que não deverão ser reutilizados.

6.2 Rotulagem

- 6.2.1 Os produtos fabricados e embalados na ausência do consumidor, devem seguir as orientações da RDC 259.

7. Centro de Convenções

Salas e foyer do mezanino.

7.1 Estrutura

- 7.1.1 Proibido realizar fritura, pois o local não tem exaustão;
- 7.1.2 Se houver necessidade de manipulação, é imprescindível contratar um ambiente exclusivo para esse fim (no caso do foyer, é preciso fazer um fechamento);
- 7.1.3 Caso seja preciso aquecer algum alimento, é necessário contratar ponto de KVA, pois as tomadas não comportam;
- 7.1.4 No local não há água corrente, sendo assim, é permitido apenas a oferta de alimentos embalados e prontos para o consumo.
- 7.1.5 Manter sempre disponível álcool gel para higienização das mãos;
- 7.1.6 Utilizar utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, que não deverão ser reutilizados.

8. Resumo dos Procedimentos:

- 8.1 Alimentos pré-preparados e preparados transportados para o evento são avaliados na recepção (inclusive quanto à temperatura);
- 8.2 Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade;
- 8.3 Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento;
- 8.4 Matérias-primas e insumos com procedência comprovada;
- 8.5 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semiprontos e crus;
- 8.6 Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados;
- 8.7 Identificação de todos os produtos abertos ou manipulados no local – com NO MÍNIMO as seguintes informações: NOME DO PRODUTO; DATA DE ABERTURA/MANIPULAÇÃO; DATA DE VALIDADE;
- 8.8 Produtos vencidos, impróprios para o consumo que serão descartados ou enviados para troca pelo fornecedor devem estar devidamente separados e identificados;
- 8.9 Realizar coleta de amostras dos alimentos preparados conforme legislação e armazená-las sob refrigeração (0°C/ a 4°C) por 72h após cada coleta;

- 8.10 Realizar controle de temperatura de equipamentos duas vezes ao dia, e controle de temperatura de alimentos expostos prontos para o consumo a cada duas horas incluindo temperatura do óleo para frituras; Termômetros e balanças utilizados devem estar calibrados, e com a calibração dentro da validade (1 – um ano);
- 8.11 Pertences pessoais dos funcionários devem estar armazenados em local reservado para esse fim - SEPARADOS UNS DOS OUTROS EM SACOS PLÁSTICOS ou outra embalagem (orientar funcionários a guardar em local específico celulares, remédios e cigarro);
- 8.12 Manter estoque organizado: todos os produtos sobre pallets; separar por categoria: produtos de limpeza, descartáveis e alimentos/bebidas;
- 8.13 Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva: evitar acúmulo de resíduos na área externa da operação;
- 8.14 Não será permitido o uso de pano de algodão para higienização de utensílios e equipamentos, apenas para limpeza dos vidros e do piso (sendo mantidos em local separado). O pano de algodão não deve ser utilizado para pegar utensílios quentes (bandejas, assadeiras e panelas). Os responsáveis devem providenciar luvas térmicas para tal;
- 8.15 Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos;
- 8.16 Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.

Para maiores detalhes consulte as legislações vigentes:

Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

Portaria nº 2619, DOC de 06 de dezembro de 2011.

Portaria CVS 5, DOE de 09 de abril de 2013.

Resolução – RDC nº43 de 01 de setembro de 2015.

Resolução – RDC nº656 de 24 de março de 2022.

São Paulo, _____ de _____ de _____.

Nome:

Empresa:

CNPJ:

Distrito Anhembi
Alimentos e Bebidas