

EVENTOS DE MASSA

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



Elaboração, Distribuição e Informações:

- Prefeitura do Município de São Paulo
- Secretaria Municipal da Saúde
- Secretaria Executiva de Atenção Básica, Especialidades e Vigilância em Saúde
- Coordenadoria de Vigilância em Saúde - COVISA
- Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde - DVPSIS
- Núcleo de Vigilância de Alimentos

www.prefeitura.sp.gov.br/covisa

São Paulo, 1ª Edição

Sumário

➤ Apresentação.....	5
➤ Evento de massa: definição.....	6
➤ Comunicação de prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.....	7
➤ Responsabilidades.....	8
➤ Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.....	9
➤ Instalações.....	10
➤ Sanitários.....	12
➤ Equipamentos, móveis e utensílios.....	13
➤ Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.....	15
➤ Preparando o alimento: manipulação.....	17
➤ Preparando o alimento: higienização de frutas, verduras e legumes.....	19

➤ Preparando o alimento: dessalgue de carnes e pescados.....	20
➤ Preparando o alimento: descongelamento.....	20
➤ Alimentos preparados prontos para o consumo.....	21
➤ Armazenamento	25
➤ Transporte.....	26
➤ Controle de qualidade	27
➤ Distribuição.....	28
➤ Controle Integrado de Pragas.....	30
➤ Acondicionamento e destino dos resíduos.....	31
➤ Abastecimento de água.....	32
➤ Gelo.....	33
➤ Manipuladores de alimentos.....	34
➤ Referências.....	36

Apresentação

Esta cartilha estabelece as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, visando a garantia de qualidade e segurança dos alimentos oferecidos à população, nos termos das legislações sanitárias vigentes.

Os organizadores de eventos, as empresas ou os empresários por eles contratados e os administradores dos estabelecimentos devem garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e as condições higiênico sanitárias adequadas da manipulação de alimentos necessários à garantia de alimentos seguros ao consumo, incluindo aqueles fornecidos aos trabalhadores, desde a etapa de planejamento até o término do evento.

Evento de massa



Atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, 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 exijam a atuação coordenada de órgãos de saúde pública da gestão municipal, estadual e federal e requeiram o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados.

Sinonímia: grandes eventos, eventos especiais, eventos de grande porte.

Comunicação de prestação de serviços de alimentação em eventos de massa

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 N° 656, de 24 de março de 2022 (Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa).

Responsabilidades

Os organizadores de eventos e as empresas ou os empresários por eles contratados respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde do público e dos trabalhadores, decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

É de responsabilidade do organizador do evento impedir a participação no evento de prestadores de serviços que não estejam regularizados perante a vigilância sanitária.



Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Cada instalação e/ou serviço relacionado à manipulação de alimentos em eventos deve possuir, no mínimo, 1 (um) responsável capacitado em Boas Práticas.

Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária; ou órgãos da Prefeitura Municipal de São Paulo, desde que o curso tenha sido certificado pela Coordenadoria de Vigilância em Saúde; ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.



Instalações

Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços não devem apresentar acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.

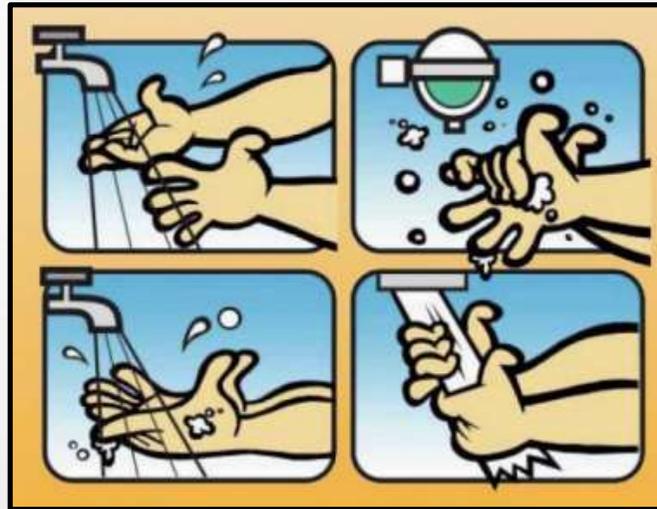
As estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação devem estar em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza.

Os estandes ou áreas de manipulação deverão ser cobertos.

As fiações devem ser instaladas de forma adequada que não propicie risco de acidente.

O piso deverá ser confeccionado de material impermeável, antiderrapante e lavável. Não é permitido o uso de papelão sobre o piso.





O equipamento e a estrutura para higiene das mãos deverão 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.

Só poderão estar não disponíveis, quando houver apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo.

Sanitários

Os sanitários devem garantir acessibilidade e estar em condições favoráveis de higiene.

Os banheiros químicos devem ser mantidos em boas condições de manutenção e higiene e possuírem pias para a lavagem das mãos em pontos estratégicos e acessíveis para população, abastecidas com sabonete líquido e papel toalha descartável.



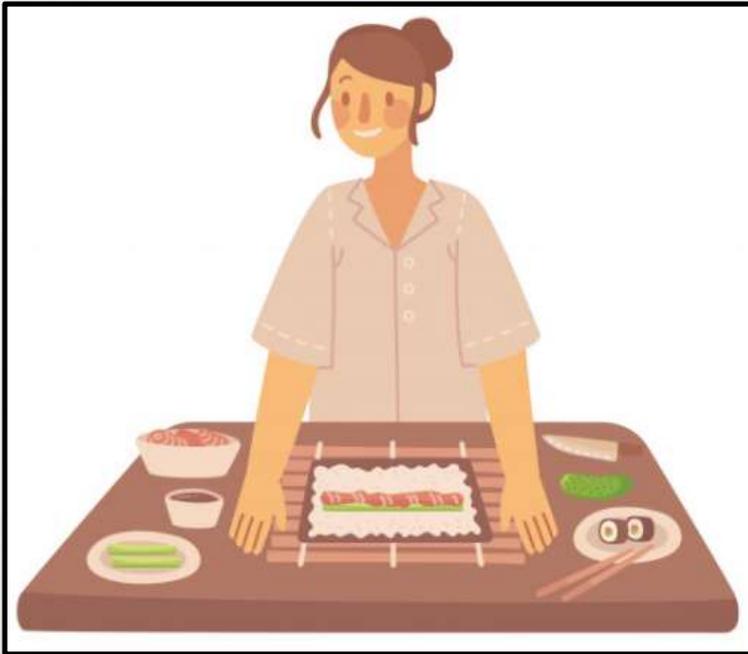
Equipamentos, móveis e utensílios

Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devem estar devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.



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





Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

O ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devem estar devidamente higienizados.

Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devem ser devidamente higienizados, estarem em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.

Organização e Limpeza: A limpeza e organização deverão ser efetuadas sempre que necessário durante as atividades. No término das atividades, o piso, as bancadas, os equipamentos e os utensílios devem estar completamente limpos para evitar atrativos para pragas e vetores. Os alimentos e utensílios que permanecerão no interior dos estandes no término das atividades deverão estar devidamente protegidos. Os resíduos devem ser retirados das lixeiras e encaminhados para as caçambas de lixo. As lixeiras deverão ser lavadas todos os dias no término das atividades. A área externa de cada estande deverá estar organizada e livre de entulhos, resíduos de alimentos, a fim de evitar atrativos e abrigo para vetores e pragas urbanas.



Produtos saneantes devem ser regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante).



Produtos saneantes devem ser identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos.



Deve-se utilizar apenas panos descartáveis. Não é permitido o uso de panos convencionais e nem pendurar panos descartáveis para secar. Os panos descartáveis deverão ser desprezados conforme a necessidade.

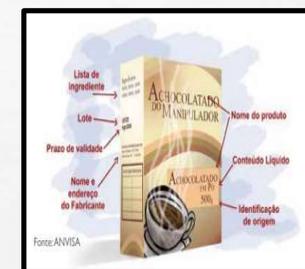


Preparando o alimento: manipulação

No pré-preparo, a manipulação de perecíveis não deverá ultrapassar 30 minutos em temperatura ambiente. Portanto, os alimentos deverão ser manipulados em pequenas porções, identificados e imediatamente armazenados sob refrigeração ou congelamento. A identificação mínima deverá conter o nome do alimento ou da preparação, data da manipulação e data de vencimento. O acondicionamento do alimento deverá ser feito em recipientes plásticos rasos, devidamente protegidos (com tampa bem vedada ou filme plástico), ou pequenas porções em embalagens próprias para alimentos como sacos plásticos transparentes.



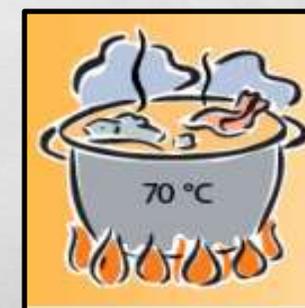
Os alimentos devem estar em boas condições de conservação, identificados, possuírem procedência comprovada, validades adequadas.



Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semiprontos e crus.



Todos os alimentos devem ser bem cozidos, assados, grelhados ou fritos. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.



Preparando o alimento: higienização de frutas, verduras e legumes

As frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser selecionados e higienizados.

Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados, bem como aqueles cujas as cascas não serão consumidas ou utilizadas no processo devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção.

Os produtos utilizados na desinfecção dos alimentos devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e apresentar a indicação para este fim. A descrição do procedimento de higienização (limpeza e desinfecção) das frutas, verduras e legumes, deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.



ATENÇÃO: Para a desinfecção de frutas, verduras e legumes, siga as recomendações do fabricante do produto utilizado.

Preparando o alimento: dessalgue de carnes e pescados



O dessalgue deve ser feito em água potável, sob refrigeração até 5°C, por meio de fervura ou conforme a recomendação do fabricante.

Preparando o alimento: descongelamento

Pode ser feito das seguintes maneiras:

- Em geladeira, em temperatura inferior a 5°C;
- Em forno de convecção ou micro-ondas;
- Ou segundo a recomendação do fabricante.



Alimentos preparados prontos para o consumo

Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.



Os alimentos prontos para o consumo frios e quentes devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições de cubas, bandejas e travessas, de forma que todos os recipientes permaneçam totalmente em contato com a pista fria e quente.

Os recipientes de exposição dos alimentos frios não devem possuir pedestais (em forma de taça) ou outros suportes, pois isto impede o contato direto do recipiente com a pista fria, prejudicando a manutenção do alimento na temperatura fria.

Deve-se garantir ainda que o fundo de todas as cubas de exposição dos alimentos quentes atinjam a água quente do balcão térmico.

Os equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados devem ser devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição deve ser monitorada.



Temperatura e tempo para servir os alimentos prontos expostos para o consumo

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

Alimentos frios	Temperatura	Tempo máximo de consumo
Preparações que contenham pescados crus e carnes cruas	até 5°C	2 horas



Óleos e gorduras utilizados para fritura não podem constituir fonte de contaminação química dos alimentos preparados.

Óleos e gorduras devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C e substituídos sempre que houver alteração das características físico-químicas ou sensoriais, como pontos de fumaça, espuma, cor escurecida, excesso de resíduos queimados.

É proibido o descarte de óleo diretamente na rede de esgoto. Os mesmos deverão ser armazenados em recipientes fechados, identificados, para coleta por empresa especializada no reprocessamento.



Armazenamento

Os alimentos, bebidas, utensílios, caixas isotérmicas devem estar dispostos distantes do piso, sobre estrados (com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza) e deverão estar distantes das paredes. Não são permitidas caixas de madeira.

Os equipamentos de refrigeração e de congelamento deverão estar em bom estado de conservação, organizados com alimentos segregados por categorias, protegidos e identificados, sem superlotação.

O descongelamento deverá ser feito sob refrigeração em prateleiras inferiores, com os alimentos protegidos para evitar vazamento de líquido do descongelamento.

Não é permitido desligar os aparelhos de refrigeração com alimentos em seu interior.



Transporte



Alimentos pré-preparados e preparados transportados para o evento devem ser avaliados na recepção (inclusive quanto à temperatura).

Os veículos para transporte devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

As temperaturas, durante o transporte, deverão ser adequadas para cada tipo de alimento.

Nunca transportar alimentos conjuntamente com pessoas ou animais, produtos tóxicos ou que exalem odor.

Refeições Transportadas: Alimentos quentes ou frios, identificados, transportados até o evento devem ser preparados e colocados “bem quentes” (mínimo 60°C ou mais) ou “bem frios” (máximo até 10°C) nas caixas isotérmicas, próximos do horário de transporte das mesmas. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado o mais próximo possível do horário estipulado para a distribuição das refeições.

Controle de qualidade

Os alimentos reprovados não devem ser descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados devem ser identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.

Os alimentos preparados fora do local do evento devem possuir as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.

Os restos e sobras de alimentos não podem ser reutilizados durante os eventos de massa.

Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores.

Distribuição

As praças de alimentação devem ser mantidas em boas condições e possuírem pias para a lavagem das mãos em pontos estratégicos e acessíveis para população, abastecidas com sabonete líquido e papel toalha descartável.

Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas devem ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.

Quando não houver água corrente, devem ser usados utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, que não deverão ser reutilizados.

O evento 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.

BEBIDAS ALCOÓLICAS: Os locais que comercializarem ou fornecerem bebidas alcoólicas deverão possuir mecanismos que impeçam a venda, a oferta e o consumo de bebidas alcoólicas por pessoas menores de 18 anos, deverão manter em local visível um cartaz orientativo conforme a legislação vigente.

TABACO: Os estandes deverão afixar, nos ambientes fechados e em local visível, um cartaz atendendo a lei ANTIFUMO. O cartaz obrigatório está disponível no site www.leiantifumo.sp.gov.br



Controle integrado de pragas



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

Quando as medidas preventivas não forem suficientes para manter o ambiente livre de pragas, deverá ser contratada uma empresa especializada em controle integrado de vetores e pragas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

OLHE A DICA: A melhor forma de evitar a presença de pragas e vetores são MEDIDAS PREVENTIVAS! Além de mais saudáveis, também são mais econômicas!

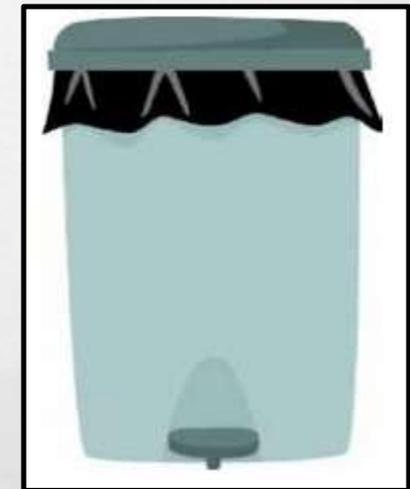
Acondicionamento e destino dos resíduos

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

Quando não houver espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento deverá ser feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva.

Nas áreas externas, devem ter lixeiras em quantidade suficiente e compatível com o volume gerado e o número de participantes do evento.

Deve-se contar com um sistema de coleta de resíduos durante a organização do evento, de forma a evitar seu acúmulo.



Abastecimento de água



As instalações devem estar abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável quando proveniente de solução alternativa, para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios.

Os reservatórios para armazenamento de água potável devem ser continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados.

Quando não apresentar conexão com esgoto ou fossa séptica, devem contar com um reservatório adequado para o armazenamento de água servida, para posterior dispensação em rede de esgoto.

Gelo

O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas.

O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.



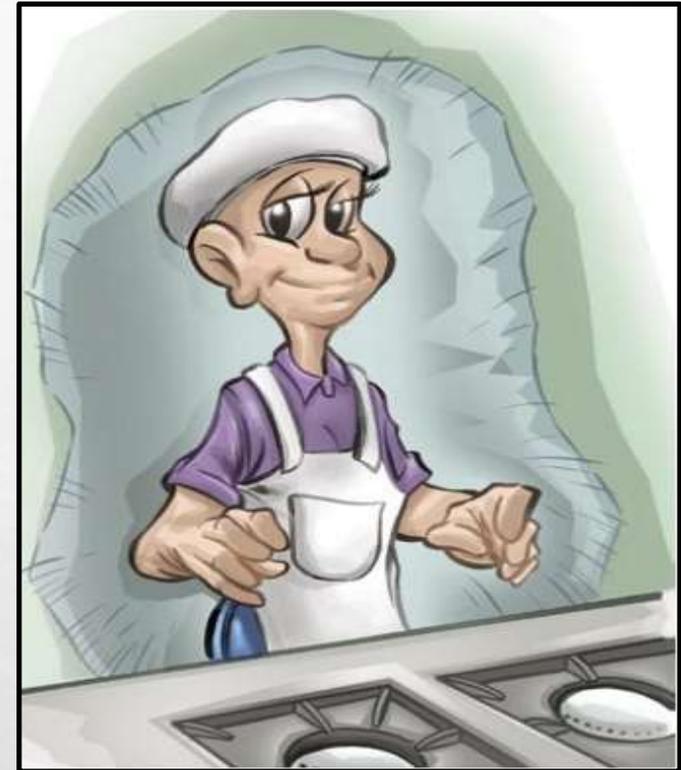
Manipuladores de alimentos

1. Manipuladores devem estar com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base.
2. Manipuladores não podem usar objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.
3. Manipuladores devem estar os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
4. Manipuladores devem se apresentar com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.
5. Manipuladores devem possuir hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falar desnecessariamente, não falar ao celular, não fumar, não cantar, não assobiar, não espirrar, não cuspir, não tossir e não manipular dinheiro).
6. Manipuladores devem adotar procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.
7. Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida devem se afastar da preparação de alimentos.
8. As roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) devem estar guardados em local adequado e reservados para esse fim.



O funcionário deve realizar exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados de análises laboratoriais, a critério médico, de acordo com as atividades desenvolvidas pelo funcionário.

Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.



Referências

BRASIL: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - Resolução-RDC 656, de 24 de março de 2022 - Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

ESTADO DE SÃO PAULO: Lei 14.592, de 19 de outubro de 2011 - Proíbe vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos de idade, e dá providências correlatas.

ESTADO DE SÃO PAULO: Lei 13.541, DE 07 DE MAIO DE 2009 - Proíbe o consumo de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica.

SÃO PAULO: Prefeitura do Município de São Paulo - Secretaria Municipal da Saúde - Portaria 2.619, de 06 de dezembro de 2011.

LEITURA COMPLEMENTAR

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
www.gov.br/anvisa/pt-br

COVISA - Coordenadoria de Vigilância em Saúde
www.prefeitura.sp.gov.br/covisa