



Normas Sanitárias para Serviços de Alimentação em Eventos de Massa

Referência: RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 43, DE 01, DE SETEMBRO DE 2015 – DOU 168, DE 02 DE SETEMBRO DE 2015

Decreto Municipal 141/95

Art. 18. As áreas internas e próximas às instalações e aos serviços relacionados à manipulação de alimentos não devem apresentar acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos

Art. 21. Os equipamentos, os móveis e os utensílios utilizados nas instalações e serviços devem estar devidamente higienizados, 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. 22. Os produtos saneantes utilizados nas instalações e serviços devem estar regularizados na ANVISA, utilizados conforme instruções do fabricante e armazenados em local apropriado, identificados e sem contato com os alimentos e utensílios de manipulação.

Art. 28. 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. 29. Os manipuladores de alimentos devem:

- a) manter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem, perfumes e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
- b) usar cabelos presos e completamente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
- 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, falar ao celular, 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;
- f) estar livres de afecções cutâneas e em condição de saúde compatível com a atividade desenvolvida, a fim de não comprometer a qualidade do alimento.

Art. 31. As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos devem dispor de equipamento e 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.

Art. 32. As matérias-primas e os insumos utilizados para o preparo dos alimentos devem ser de origem comprovada e transportados e armazenados de forma adequada, conforme recomendações do fabricante, sendo observada a temperatura correta de conservação, mediante monitoramento.

Parágrafo único. As matérias-primas e os insumos devem estar dentro do prazo de validade e suas embalagens devem estar íntegras.

Art. 33. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo 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 semiprontos e crus.

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 recomenda que o alimento seja cozido ainda congelado, 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 micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, ou ainda segundo orientações do fabricante.

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

Art. 38. Os alimentos pré-preparados e preparados que forem armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ser identificados com, no mínimo, as seguintes informações: denominação, 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) por no máximo 5 (cinco) dias.

Art. 40. As frutas, os legumes e os vegetais 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 serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

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

§ 1º Os veículos citados no caput deste artigo devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local, quando houver.

§ 2º Os alimentos de que trata o caput devem ser transportados em temperatura adequada, a ser conferida na recepção.

§ 3º Os alimentos transportados de forma inadequada não devem ser recebidos ou, quando recebidos, devem ser identificados e armazenados em local separado dos demais até sua destinação final.

Art. 44. Não é permitida a reutilização de restos e sobras de alimentos durante os eventos de massa.

Art. 47. 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 – ser adquirido de estabelecimento licenciado.

Art. 49. Os funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Art. 50. 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, usando o seguinte método:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data de preparo, horário e data de coleta, e nome do responsável pela coleta;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI –manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.

Art. 58 do Decreto 141/95. “É obrigatório o uso de pratos e copos descartáveis nos festejos públicos por medida de higiene e bem estar públicos. “Somente poderão ser utilizados utensílios permanentes quando houver água corrente instalada dentro da barraca e os mesmos sejam lavados com água corrente e sabão e, desde que tenha autorização expressa da Vigilância Sanitária.”

Art. 65, II do Decreto 141/95. “Não deverá haver contato direto entre as mãos do manipulador com o alimento, devendo este fazer uso de luvas, pegadores ou espátulas inoxidáveis.”

Art. 66, I do Decreto 141/95; “Os alimentos a serem comercializados deverão estar agrupados de acordo com sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los sobre o solo diretamente.”

Art. 32, VIII do Decreto 141/95; “É proibido o uso de água não filtrada na preparação dos alimentos.”

ART. 143 do Decreto 141/95 – “É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de manipulação de alimentos, exceto pessoas que pela natureza das atividades que exerçam, como por exemplo, entrada de mercadorias, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando toda via sujeitas às disposições referente a higiene do pessoal.”

O descumprimento das disposições contidas nestas Legislações constituem 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.

Dúvidas:

Seção de Vigilância Sanitária e Epidemiológica

Horário de Funcionamento: Segunda à Sexta-feira - 12:00hs às 18:00hs

Endereço: Av. Dr. Bias Fortes, 418, Centro.

Contato: 35 3731-6379 ou vigilancia.sanitaria@andradas.mg.gov.br