

**ANEXO 08: BOAS PRÁTICAS PARA PRESTADORES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO RELACIONADOS AO ESPAÇO E ATIVIDADES DO MEA**
**1. INTRODUÇÃO**

O MEA, Memorial da Evolução Agrícola situado no município de Horizontina, Rio Grande do Sul, recebe semanalmente um grande número de visitantes e sedia eventos que reúnem grande número de participantes. Em algumas destas atividades são necessários serviços de alimentação que comercializem alimentos, atendendo públicos integrados por crianças, adultos e 60+.

Comprometido em oferecer a estes visitantes a melhor experiência possível durante as visitas e atividades vinculadas, o MEA busca contribuir com a qualidade dos serviços de terceiros, e neste caso em particular, com os prestadores de serviços de alimentação.

O foco das orientações deste Manual é a garantia das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados pelos prestadores de serviços e aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos e bebidas preparados ao consumo, tais como "food trucks", bufês, confeitarias, lanchonetes, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As atribuições de fiscalização sanitária dos prestadores de serviços cabem aos órgãos públicos de vigilância sanitária, no entanto, o MEA, como contratante dos serviços assume o compromisso de reforçar as regras e procedimentos que contribuem para a qualidade e segurança dos alimentos conforme previsto na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.

**2. DEFINIÇÕES**

Para facilitar o entendimento e a boa comunicação entre consultores, equipe do MEA e prestadores de serviços, as definições a seguir serão consideradas neste e documentos complementares do Programa de Gerenciamento de Fornecedores de Alimentação. S

- **Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias: GP

- 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; J
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

- **Antissepsia:** operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros,

durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

- **Boas Práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

- **Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

- **Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

- **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 e exposição à venda.

- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

- **Medida de controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

- **Produtos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. S

- **Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação. GP

- **Saneantes:** substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água. J

- **Serviço de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e

ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

### 3. DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA EXIGIDA PELO MEA

Os proponentes selecionados deverão apresentar documentação compatível com sua natureza jurídica e com as atividades previstas na oficina.

Quando houver manipulação, preparo e oferta de alimentos aos participantes, o proponente deverá observar integralmente as normas sanitárias vigentes, responsabilizando-se pelas condições de higiene, conservação dos insumos, segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

O MEA poderá solicitar documentação complementar relacionada às condições sanitárias da atividade proposta, quando julgar necessário, observada a legislação aplicável e a especificidade de cada projeto.

### 4. REQUISITOS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Todas as instalações, equipamentos e utensílios utilizados pelos prestadores de serviços de alimentação ao MEA devem atender aos requisitos listados a seguir:

- As instalações disponibilizadas pelos prestadores de serviços de alimentação para o preparo e consumação de alimentos (barracas/trailers/mesas e cadeiras, etc.) devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
- O dimensionamento destas instalações deve ser compatível com todas as operações.
- Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- O piso, parede e teto de “trailers” e “food trucks” devem ser de revestimento liso, impermeável e lavável e devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.
- As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com coletores de esgoto.
- Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica.
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras

imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

#### 4.1 QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
- Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes e pela suspensão de partículas.
- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores e pragas urbanas.

#### 4.2 ABASTECIMENTO DE ÁGUA E GELO

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- O gelo para utilização em alimentos deve ser industrializado, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

**OBS: nas dependências do MEA não é permitido o uso de outro tipo de gelo.**

#### 4.3 MANEJO DE RESÍDUOS

- Os recipientes de coleta de resíduos utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. S
- Os recipientes de coleta de resíduos destinados ao espaço de consumação devem ser identificados e íntegros, de fácil higienização, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. GP
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, bem como da área de consumação, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. J

**OBS.: a coleta, armazenamento e destino dos resíduos gerados na operação devem seguir rigorosamente a política de resíduos apresentada pela empresa e aprovada pelo MEA.**

## 5. REQUISITOS PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
- As unhas dos manipuladores devem estar curtas e sem esmalte.
- Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos (preferencialmente de cores claras).
- Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas instalações de preparação dos alimentos.
- As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**OBS: é recomendável que manipuladores com sintomas de resfriado e outras doenças respiratórias e gastrintestinais sejam afastados da manipulação dos alimentos, porém em caso de necessidade de estes estarem no ambiente de atendimento, devem usar máscara.**

## 6. REQUISITOS PARA EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS PREPARADOS

- As áreas de exposição dos alimentos preparados e de consumação devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.
- Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
- Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

- Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.
- Os equipamentos de exposição dos alimentos preparados na área de consumação devem dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
- Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

**OBS.: Os alimentos preparados mantidos na área de exposição devem estar identificados e protegidos contra contaminantes.**

## 7. CUIDADOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS NO PREPARO DE ALIMENTOS

É imprescindível que os prestadores de serviços de alimentação e bebidas nas atividades do MEA tenham os seguintes cuidados higiênicos sanitários no preparo dos alimentos:

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.
- Os alimentos devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- Os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação dos alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- A quantidade de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- 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.

- O tratamento térmico (aquecimento ou reaquecimento) deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C (setenta graus Celsius). - Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser congelados novamente.
- Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.
- Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
- Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.
- Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius).
- Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.
- Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

## 8. CUIDADOS HIGIÊNICO SANITÁRIOS NO RECEBIMENTO DE PAGAMENTOS

- A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada.

- A pessoa responsável pelo recebimento de valores está proibida de manipular alimentos preparados, embalados ou não.

## 9. REFERÊNCIAS

RDC ANVISA 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

PORTARIA 799 de 2023, SES – Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, que estabelece procedimentos de boas práticas de alimentação complementares à Resolução ANVISA 216 de 15/09/2004.

RDC ANVISA 656 de 24 de março de 2022, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

## 10. FICHA TÉCNICA

Título: **Manual de Boas Práticas para prestadores de serviços de alimentação relacionados ao espaço e atividades do MEA**

Delimitação: **Serviços de alimentação para visitantes em atrativos do MEA**

Fornecedor: **Referenda Consultoria S/S - CNPJ 01.007.775/0001-51 - CRA/RS PJ 3331**

Responsável técnico: **Claudia Verdum Viégas - CRF/RS 4300**

Equipe que atuou neste Manual de Boas Práticas: **Claudia Verdum Viégas e Marcelo Blume**

Período de desenvolvimento da proposta: **fevereiro a abril de 2025.**

*Handwritten signature*

*GP*

*Handwritten signature*