

Aqui estão algumas orientações fundamentais que você deve seguir para comercialização de alimentos e bebidas em eventos.

## Áreas de manipulação



- As áreas de manipulação e arredores devem estar limpas, com móveis, equipamentos e utensílios de fácil higienização e em bom estado de conservação e limpeza.
- Os resíduos devem ser dispostos em lixeira com tampa acionada por pedal e devem ser recolhidos sempre que necessário.
- É necessário possuir torneira com água corrente ou reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho.

## Manipulador



- Atentar para os cuidados de higiene pessoal, essenciais, tais como lavar as mãos com frequência, estar de barba feita, com as unhas curtas e sem esmaltes.
- Utilizar uniformes ou aventais limpos e cabelos presos e protegidos por toucas
- Não utilizar adornos como brincos, anéis, alianças, relógios, etc.

## Alimentos



- Os alimentos devem estar protegidos contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação.
- Devem estar dentro do prazo de validade, com as embalagens íntegras e sob temperatura adequada (para alimentos refrigerados temperatura menor que 10°C, para alimentos quentes temperatura maior que 60°C).
- Os alimentos retirados da embalagem original e os manipulados devem ser identificados com etiquetas contendo o nome do produto, data de manipulação ou fracionamento e data de validade.
- Produtos como condimentos, molhos e temperos, devem ser oferecidos em sachet individual, sendo vedada a utilização de bisnagas de uso repetido.

Para mais informações consulte as legislações da área de alimentos: Portaria CVS 5/2013 e Resolução RDC 216/2004