

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EVENTOS



# Ficha Técnica

## Realização:

Adriana Swain Muller  
Coordenadora da Divisão de Vigilância Sanitária

## Organização:

Jeanine Maria Salve  
Gerente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

## Elaboração do Conteúdo:

Alinne Fernanda Patrícia Lopes dos Santos  
Gerente da Seção de Produtos de Interesse à Saúde

## Edição:

Sabrina Fernandes Vetrenka  
Assistente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

**2024**

## **APRESENTAÇÃO**

Este manual foi elaborado pela Vigilância Sanitária do município de Jundiaí para orientar os manipuladores de alimentos, visando apoiá-los a implementar boas práticas para garantir a qualidade e a segurança dos produtos comercializados na em eventos.

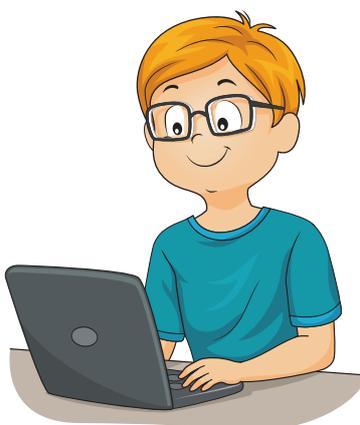
O conteúdo deste material foi desenvolvido com base na Portaria CVS 5/2013, que regulamenta as boas práticas de manipulação de alimentos para estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação.

Acreditamos que o conhecimento é o melhor caminho para a mudança de práticas e que as informações contidas neste material são essenciais para prevenir e eliminar riscos à saúde.

# REQUISITOS SANITÁRIOS EMPRESAS E PRODUTOS

- As empresas e ambulantes que farão comércio de alimentos e bebidas durante os eventos devem cumprir as boas práticas de manipulação de alimentos.
- É imprescindível que os produtos comercializados durante o evento, embalados na ausência do consumidor, possuam informações de rotulagem em estrita conformidade com a legislação vigente e sejam fabricados por empresas devidamente licenciadas pela Vigilância Sanitária ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- Os alimentos pré-preparados ou prontos para o consumo, adquiridos de outras empresas, devem ser acompanhados de nota fiscal de compra e licença sanitária do fornecedor.
- No caso de produtos de origem animal, devem possuir Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). A apresentação desses documentos é necessária para garantir a procedência e a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores.

Boa Leitura!



# BOAS PRÁTICAS

## ÁREAS DE MANIPULAÇÃO



- As áreas de manipulação e os arredores devem estar limpos e organizados.
- Os móveis, equipamentos e utensílios devem ter superfície lisa, lavável e impermeável, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.
- As lixeiras devem ter tampa acionada por pedal e os resíduos devem ser recolhidos sempre que necessário para manter o ambiente limpo e organizado.
- É necessário haver torneira com água corrente ou reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos.

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS



- Atentar para os cuidados de higiene pessoal, como lavar as mãos com frequência, estar de barba feita, com as unhas curtas e sem esmaltes.
- As mãos devem ser lavadas antes de iniciar as atividades, ao trocar de tarefas durante a manipulação de alimentos, sempre que tocar em superfície contaminada/sujas e após usar o sanitário, utilizando água potável e sabonete líquido neutro. Após o enxágue, enxugar as mãos com papel toalha e aplicar o álcool gel 70%, deixando secar naturalmente.
- Utilizar uniformes ou aventais limpos, sapatos fechados e cabelos presos, protegidos por toucas.
- Não utilizar adornos como brincos, anéis, alianças, relógios, colares, entre outros.

# BOAS PRÁTICAS

## ALIMENTOS



- Devem estar protegidos contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação e não devem ser armazenados em contato direto com o piso.
- 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).
- Devem ser mantidos em suas embalagens originais ou identificados com etiquetas nome do produto, data de manipulação ou fracionamento e data de validade.
- Alimentos que necessitam de refrigeração devem ser manipulados em lotes pequenos, para evitar longos períodos sob temperatura ambiente.
- Produtos como condimentos, molhos e temperos, devem ser oferecidos aos consumidores em embalagens individuais, sendo vedada a utilização de bisnagas de uso repetido.

## VENDA DE BEBIDA ALCÓOLICA



- Nas áreas designadas para a venda de bebidas alcoólicas, devem ser afixados em locais visíveis, avisos sobre a proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica a menores de 18 anos, conforme a Lei Estadual nº 14.592/2011.



# Higienização

## ETAPAS OBRIGATÓRIAS DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS (VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS):

1. Lavagem com água potável para remoção da sujeira aparente.
2. Desinfecção com solução clorada por 15 a 30 minutos. Diluir uma colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária indicada para alimentos) para cada 1 litro de água potável e deixar os alimentos “de molho” por 15 a 30 minutos.
3. Enxágue com água potável.

## ETAPAS OBRIGATÓRIAS DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

1. Remoção da sujeira aparente.
2. Lavagem com água e sabão ou detergente neutros.
3. Enxágue com água potável.
4. Desinfecção com álcool 70% ou solução clorada.

**Álcool 70%:** aplicar diretamente na superfície desejada, utilizando pano descartável. Deixar secar naturalmente. Não é necessário enxágue.

**Solução clorada:** Diluir uma colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água potável, aplicar sobre a superfície desejada, ou deixar os utensílios imersos nessa solução por 15 a 30 minutos. Em seguida, enxaguar com água potável.

### PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 - 250 PPM



1 COLHER DE SOPA/10 ML DE ÁGUA SANITÁRIA

DILUÍDA EM 1 LITRO DE ÁGUA



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implementação das boas práticas é fundamental para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos comercializados.

A Vigilância Sanitária está à disposição para esclarecer dúvidas e auxiliar na aplicação dessas diretrizes, pelo site [visa.jundiai.sp.gov.br](http://visa.jundiai.sp.gov.br), Fale Conosco.

Para mais informações consulte a legislação: Portaria CVS 5/2013 e Resolução RDC 216/2004.

**Lembre-se: a segurança dos alimentos é  
responsabilidade de todos.  
Obrigado por contribuir para a saúde da nossa  
comunidade!**

