



SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS DE MASSA

ELABORAÇÃO E COLABORADORES

ELABORAÇÃO

Higor Paiva de Mendonça Alves, estagiário do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Thayse Hanne Câmara Ribeiro do Nascimento, professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Sônia Maria F. de Costa Souza, nutricionista chefe do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária de Natal, RN.

Vivianne Barbalho G. Pereira, nutricionista do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária de Natal, RN.

COLABORADORES

Amana Santana de Jesus
Francisco de Assis G. de Oliveira
Leopoldina Maria de M. Batista
Maria do céu de Lima
Paula Gabriela M. de Oliveira
Rozângela Barreto A. dos Santos
Sidraci dos Santos Queiroz

ELABORAÇÃO E COLABORADORES

4

RDC N° 656

5

REQUISITOS GERAIS

8

ESTRUTURA E ARMAZENAMENTO

9

UTENSÍLIOS E HIGIENIZAÇÃO

10

TEMPERATURA ADEQUADA

RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

Eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas e onde for realizada alguma das seguintes atividades da manipulação de alimentos:

I - recebimento;

II - preparo;

III - acondicionamento;

IV - armazenamento;

V - transporte;

VI - distribuição;

VII - exposição ao consumo;

VIII - comercialização.

Esta Resolução não desobriga a aplicação de outros atos normativos expedidos pelos órgãos estaduais, distritais e municipais de vigilância sanitária, visando a abranger requisitos à prestação de serviços de alimentação em eventos de massa inerentes às condições locais.



RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

REQUISITOS GERAIS

É obrigatório que os organizadores de eventos, as empresas, ou os empresários por eles contratados, e os administradores dos estabelecimentos

Garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e das condições higiênico sanitárias adequadas da manipulação de alimentos

Necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, incluindo aqueles fornecidos aos trabalhadores, desde a etapa de planejamento até o término do evento, nos termos desta Resolução e da legislação local.

Devem garantir à autoridade sanitária local acesso livre e facilitado a todos os locais onde serão realizadas atividades de manipulação e comercialização de alimentos, antes e durante o evento e 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.

RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

REQUISITOS GERAIS

Para avaliação prévia da documentação, os organizadores de eventos, as empresas ou os empresários por eles contratados devem protocolar junto ao órgão de vigilância sanitária local, em até trinta dias antes do início do evento.



O organizador do evento é responsável por impedir a participação no evento dos prestadores de serviços que não estejam regularizados perante a vigilância sanitária.



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



RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

REQUISITOS GERAIS

As áreas internas e próximas às instalações e aos serviços relacionados à manipulação de alimentos



Não deve apresentar acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos

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.



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



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

RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

ESTRUTURA E ARMAZENAMENTO

Os requisitos sanitários estabelecidos: RDC n° 216/2004 e RDC n° 218/2005, ou outras que vierem a lhes suceder, e nas demais normas pertinentes, são aplicáveis às instalações e aos serviços que funcionem regularmente.

ESTRUTURAS PROVISÓRIAS

Cabe aos **organizadores de eventos**, as **empresas** ou os **empresários** por eles contratados, e os **responsáveis pelas instalações** e pelos serviços relacionados à **manipulação de alimentos**.

OBRIGATÓRIO SEGUIR

Requisitos específicos de **Boas Práticas** estabelecidos na Resolução, além daqueles definidos em **legislação local**, particularmente sobre a restrição dos tipos de alimentos a serem comercializados.

condições adequadas de higiene e conservação, e permitir fácil limpeza

Alimentos prontos devem ser armazenados separadamente dos alimentos semiprontos e crus.



As bebidas não devem ser armazenadas em contato direto com o piso.



RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

UTENSÍLIOS E HIGIENIZAÇÃO

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.

- sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico
- toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.



Na impossibilidade de dispor de equipamento ou estrutura acessível para a higiene das mãos dos manipuladores, é permitida apenas a oferta e o comércio de **alimentos embalados e prontos para o consumo**.



Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres, devem estar limpos, em bom estado de conservação e ser armazenados em local protegido.



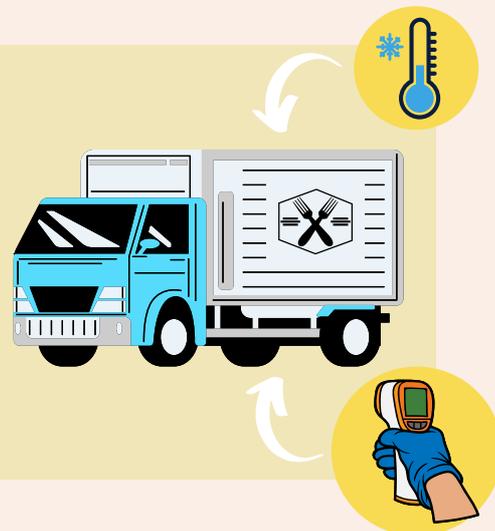
As frutas, os legumes e os vegetais a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial.



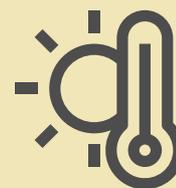
RDC N° 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022

TEMPERATURA ADEQUADA

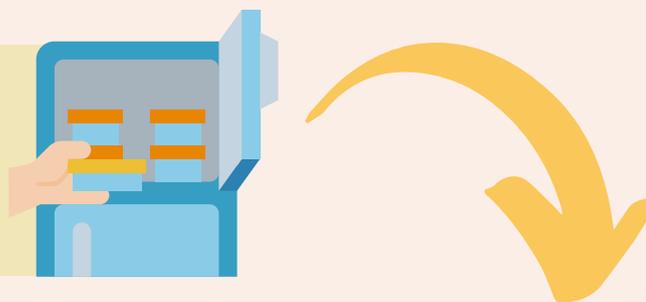
Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado e devem ser transportados em temperatura adequada, a ser conferida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



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, somente as porções que serão completamente utilizadas.



O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius)



Em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, ou ainda segundo orientações do fabricante.



MAIS INFORMAÇÕES

A Anvisa disponibiliza em seu portal sua página de legislações e mais informações que podem melhor esclarecer.

Acessar: www.gov.br/anvisa

Setor de vigilância sanitária
Núcleo de controle de alimentos (NCA) - Natal/RN
(84) 3232-8609
E-mail: ncavisanatal@gmail.com

