

Prezado Parceiro,

É com muita satisfação que a equipe do Departamento de Alimentos & Bebidas dá as boas-vindas ao nosso evento.

Iniciamos nosso contato apresentando o Manual de Eventos, com o objetivo de orientá-lo(s) quanto à sua participação em nosso evento. O cumprimento das normas e prazos estabelecidos contribuirá para o sucesso do evento como um todo.

Para esclarecer qualquer dúvida sobre este manual, desde já, estamos à disposição, para agendamento de reuniões, tanto presencial quanto virtual.

Para que seja um sucesso, contamos com a colaboração de todos para o envio, por e-mail, da seguinte documentação, visando análise e aprovação:

- CNPJ e Cadastro Municipal;
- RG e CPF do representante legal e da equipe que participará do evento;
- Exames de Coprocultura e Coproparasitológico dos Manipuladores de Alimentos;
- Manual de Boas Práticas aplicados no processo produtivos dos insumos;
- Certificado de Treinamento do Responsável Técnico: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/>
- Comprovante de vacinação contra COVID19

CONTATO	TELEFONE	E-MAIL
Geisa Santos (Supervisora A&B)	(11) 95059-8268	geisa.aeb@clubepaineiras.com.br
Camila Brito (Nutricionista)	(11) 97030-7575	adaptanutri@gmail.com

Atendendo a Legislação Sanitária atual, segue abaixo as normas pertinentes aos participantes dos eventos dentro das dependências do Clube Paineiras do Morumby. Ressaltamos que os procedimentos aqui apresentados são obrigatórios para que se cumpram as normas e disposições exigidas pelos órgãos competentes.

## DEFINIÇÕES:

**Alimento “in natura”:** Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

**Armazenamento:** Conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

**Boas Práticas:** São os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

**Contaminação:** Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

**Contaminação Cruzada:** Contaminação gerada pelo contato indevido de insumos, superfícies, ambiente, pessoas ou produtos contaminados.

**Controle Integrado de Pragas (CIP):** Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

**Sanitização:** Operação de redução, por método físico e/ou químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

**Embalagem:** É o recipiente, pacote ou embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

**Higienização:** Operação que se divide em duas etapas: limpeza e sanitização.

**Limpeza:** Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

**Lote:** É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

**Manipulador:** Qualquer indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

**Perigo:** Agente ou propriedade microbiológica, química e/ou física que torne o alimento não seguro para consumo.

**Rastreabilidade:** É o processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar – produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem comercialização, utilização e consumo final.

**Risco:** Estimativa da probabilidade de manifestação de perigo.

**Segurança do Alimento:** Controle adequado e gerenciamento dos perigos.

**CONCEITOS IMPORTANTES (a saber):**

❖ **Contaminação física:** Ocorre quando materiais como pedaços de metal, farpas de madeira, pregos, lâminas, vidros, pedras, ossos, estão presentes no alimento. Esses materiais podem causar danos físicos a quem consumir, como feridas na boca, dentes quebrados. Caso sejam engolidos podem causar sérias consequências.

❖ **Contaminação química:** Os alimentos podem ser contaminados por produtos químicos, quanto estes são usados indevidamente em alguma das etapas da cadeia produtiva. É o caso dos agrotóxicos e fertilizantes utilizados no cultivo de frutas, verduras, legumes e cereais. Eles podem causar intoxicações sérias. Resíduos de agrotóxicos podem permanecer nos alimentos mesmo depois de lavados e preparados e provocar inúmeras doenças que muitas vezes demoram a se manifestar.

Os aditivos alimentares, como corantes e conservantes, são ingredientes intencionalmente adicionados aos alimentos para modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Entretanto, se os aditivos forem utilizados em quantidade acima dos limites permitidos, podem causar efeitos adversos à saúde.

Por fim, os produtos de limpeza podem ser altamente contaminantes para os alimentos ao serem armazenados no mesmo local ou ainda quando não são observadas as instruções de uso nos seus rótulos.

❖ **Contaminação biológica:** Ocorre quando microrganismos indesejáveis, como bactérias, fungos, vírus ou parasitas, estão presentes no alimento. Estes microrganismos não são visíveis aos olhos e são os principais contaminantes biológicos dos alimentos, e são facilmente encontrados: no solo, na água, nos animais, nos insetos, nas pragas, no lixo, na sujeira em geral e nos próprios manipuladores, em suas mãos, unhas, cabelo, garganta, em ferimentos e nas roupas.

Para sobreviver e se multiplicar, eles precisam de:

<b>Calor</b>	os microrganismos prejudiciais à saúde preferem temperaturas próximas a do nosso corpo.
<b>Água e umidade</b>	a maioria dos alimentos apresenta quantidade de água e umidade suficiente para a multiplicação dos microrganismos, sendo, portanto perecíveis.
<b>Nutrientes</b>	assim como os alimentos são fonte de nutrientes para nosso desenvolvimento, também são para os microorganismos.

## REGRAS GERAIS PARA MANIPULADORES:

### **Normas de Higiene e Comportamento Pessoal**

- ❖ Tomar banho diariamente;
- ❖ Manter os cabelos limpos, escovados e protegidos;
- ❖ Barba sempre aparada;
- ❖ Uso moderado de adornos;
- ❖ Trocar o uniforme diariamente;
- ❖ Utilizar os uniformes apenas nas dependências internas da empresa;
- ❖ Não carregar objetos nos uniformes (canetas, isqueiros, cigarros e outros);
- ❖ Manter as unhas aparadas, limpas e sem esmalte;
- ❖ Manter higienização constante das mãos.

### **Conscientizados sobre NÃO:**

- ❖ Cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- ❖ Mascar goma, palito, fósforo ou similares;
- ❖ Experimentar alimentos com as mãos;
- ❖ Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido;
- ❖ Enxugar suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- ❖ Trabalhar na manipulação quando apresentar ferimentos e/ou infecção na pele ou se estiver resfriado ou com problemas respiratórios;
- ❖ Guardar roupas ou objetos de uso pessoal nas áreas de produção.

## ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- ❖ Matérias primas e demais insumos devem estar **DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE** com suas embalagens integras e bem fechadas. Caso seja verificado algum item fora das condições referidas, serão descartadas automaticamente;
- ❖ **TODO ALIMENTO** deve conter etiqueta de identificação contendo: **NOME DO PRODUTO,**

**DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE;**

- ❖ Quanto a produtos que sejam de venda direta e final para o público a identificação deve conter: **NOME DO PRODUTO, CNPJ DO PRODUTOR, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE;**
- ❖ Os alimentos que forem armazenados devem ser separados por grupos, segregados adequadamente sobre estrados. **NÃO SÃO PERMITIDAS CAIXAS, PANEIAS, ALIMENTOS E EMBALAGENS EM CONTATO DIRETO COM O CHÃO.**
- ❖ Durante a etapa de distribuição, a exposição dos alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes, sendo proibida a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de proteger os alimentos.
- ❖ Os pratos prontos e os alimentos perecíveis em espera para a distribuição devem permanecer sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

<b>Superior a 60°C</b>	<b>máximo 6 horas</b>
<b>Abaixo de 60°C</b>	<b>máximo 1 hora</b>
<b>até 10°C</b>	<b>máximo 2 horas</b>

\*pescados, frutos do mar e carnes cruas, não devem exceder temperaturas de 5°C.

- ❖ As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C. Serão solicitadas substituição imediata sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, viscosidade, cor e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- ❖ Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos acima serão descartados.

**NÃO É PERMITIDA A REUTILIZAÇÃO DE RESTOS E SOBRAS DE ALIMENTOS DURANTE EVENTO.**

**HIGIENE AMBIENTAL:**

- ❖ A higienização ambiental está diretamente relacionada com os riscos de contaminação cruzada. Para evitar, faça da limpeza um hábito, conservando equipamentos ou utensílios com os quais trabalha e também sua área impecavelmente limpa e em ordem.
- ❖ Sempre inicie a limpeza de cima para baixo, para que a sujeira ou a poeira não caia onde já está limpo.
- ❖ A limpeza e remoção de sujidades ou resíduos de alimentos devem ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada;

- ❖ É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.
- ❖ O participante deverá trazer seu próprio latão de lixo, provido de tampa e acionamento por pedal, estar sempre revestido com sacos de lixo apropriados, constituídos de material de fácil higiene e devem ser lavados diariamente.
- ❖ Devemos ter muito cuidado com o lixo. É um dos grandes portadores de agentes de contaminação.

### AMOSTRAS:

Nossa equipe técnica irá realizar a retirada e de amostras, com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ao consumidor. Estas amostras ficam armazenadas e identificadas com o nome da preparação, data e horário que foram retiradas, por 72h em congelamento, para caso seja necessário, serão enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos para que se possam detectar possíveis falhas no processamento.