

Prezado Parceiro,

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

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:

- RG e CPF do representante legal e da equipe que participará do evento;
- Lista de itens a serem comercializados;

CONTATO	TELEFONE	E-MAIL
Camila Brito (Nutricionista)	(11) 97030-7575	adaptanutri@gmail.com

- Sugerimos realização do treinamento de Boas Práticas, oferecido gratuitamente pela prefeitura: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287> ou <https://cate.prefeitura.sp.gov.br/gastronomia/>

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.

Durante o preparo de seus alimentos, atente-se as recomendações abaixo, que nossas Nutricionistas indicam para Garantir a Segurança Alimentar dos seus produtos.

MANIPULADORES:

- ❖ Unhas aparadas e sem esmaltes;
- ❖ Lavar as mãos sempre que iniciar o trabalho e na troca de atividades;
- ❖ Não utilizar adornos, durante a manipulação de alimentos, tais como: brincos, alargadores, pulseiras, anéis e outros;
- ❖ Utilize proteção para os cabelos, seja: toucas ou badanas, desde que proteja totalmente os cabelos;
- ❖ Utilize roupas ou aventais em condições adequada de conservação e limpeza;

Durante nosso evento, atente-se aos seguintes itens:

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;
- ❖ Produtos que sejam de venda direta e final para o público a identificação deve conter: **NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE;**
- ❖ Os alimentos que forem armazenados devem ser separados por grupos, segregados adequadamente sobre estrados. **NÃO SÃO PERMITIDAS CAIXAS, 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 devem permanecer sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

Superior a 60°C	máximo 6 horas
Abaixo de 60°C	máximo 1 hora
até 10°C	máximo 2 horas

- ❖ Pescados, frutos do mar e carnes cruas, não devem exceder temperaturas de 5°C.
- ❖ Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos acima serão descartados.

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.
- ❖ 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.



AMOSTRAS:

É possível, que nossa equipe técnica retire amostras dos alimentos, 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.