ANEXO VIII

MANUAL DE OPERAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS

A PERMITENTE é exclusivamente responsável pelo Gerenciamento e Operação de Alimentos & Bebidas, através de seu(s) Fornecedor(es) Cadastrado(s) e Lanchonete integrada ao seu Pavilhão.
Todas e quaisquer Operações que comercializem e/ou ofereçam Serviços de Alimentos & Bebidas, nas Dependências devidamente Contratadas da PERMITENTE, deverão obrigatoriamente seguir os seguintes requisitos.

Apresentação em até 3 (três) dias úteis anteriores ao primeiro dia de Montagem dos seguintes Documentos:

- CMVS - Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária (Impressão da Publicação no Diário Oficial) ou Licença Sanitária equivalente;
- Formulário para Instalações e Serviços Provisórios (RDC 43) Impresso e Preenchido;
- Certificado do Treinamento de Boas Práticas de Manipulação do Responsável e de todos os Manipuladores de Alimentos;
- PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional);
- PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos);
- Atestado de Saúde Ocupacional e Exames Complementares (Coprocultura e Coproparasitológico) de todos os Manipuladores de Alimentos e Colaboradores;
- Certificado de Calibração de Balanças;
- Certificado de Calibração de Termômetros;
- Documentação da Empresa responsável pela Coleta de Óleo;
- Documentação da Empresa Fornecedora de Gelo – Laudo de Potabilidade da Água;
- Placas afixadas em Local Visível de todas as Operações informando: "Proibido a venda de bebidas alcoólicas para menores", "Proibido fumar no local", "Sonegação fiscal é crime – exija sua nota fiscal" "Denuncia de Violência Contra a Mulher", "Atendimento Prioritário" "Denuncia contra Racismo";
- Placa informando a disponibilidade do Código de Defesa do Consumidor e Código Impresso e Visível para consulta;
- CRN da Nutricionista responsável pela Operação durante todo o Período;

Normas Estruturais para Manipulação, Operação, Comercialização e/ou Oferecimento de Alimentos e Bebidas em todas as Áreas Locadas:

- Cozinha coberta com pé direito de no mínimo 2,70m e, compatível com as atividades desenvolvidas;
- Piso elevado, liso de fácil higienização;
- Instalações elétricas devem estar em conformidade com as normas NR10 (norma regulamentadora de segurança e instalações elétricas);
- As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais;

• Instalação obrigatória de Coifa de Exaustão de Ar e a Ventilação, proporcionando a renovação do ar e garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, pó, fumaça, gordura e condensação de vapores;

• Instalação de coletores de gordura;

• Mesas de inox lisas;

• Pia exclusivas para lavagem de mãos;

• Lixeiras com pedal;

• Extintores contra Incêndio, abrangendo todas as Categorias, válidos e disponíveis Nutricionista durante todo o período de Operação;

• É proibido a utilização de equipamentos de cozinha a gás e/ou similares, nas Áreas Internas da PERMITENTE;

• É proibido a utilização de equipamento ou acessório em madeira na cozinha;

• Acesso livre e obrigatório por parte da PERMITENTE com/ou sem o acompanhamento da USUÁRIA e/ou Órgãos Reguladores para Auditoria de Estruturas e Processos.

Orientações COVISA (Coordenação em Vigilância Sanitária)

1. Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.

2. Estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza.

3. Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados.

4. Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.

5. Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos.

6. Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante). Identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos

7. Nas instalações e serviços de manipulação de alimentos, resíduos são frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.

8. Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva.

9. Quando não apresenta conexão com esgoto ou fossa séptica, há reservatório adequado para o armazenamento de água servida, para posterior dispensação em rede de esgoto.

10. Manipuladores com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base.

11. Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.

12. Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

13. Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

14. Manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falam desnecessariamente, não falam ao celular, não fumam, não cantam, não assobiam, não espirram, não cospem, não tossem e não manipulam dinheiro).

15. Manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.

16. Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida afastam-se da preparação de alimentos.

17. Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim.

18. Manipuladores comprovadamente capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

19. Há equipamento e estrutura para higiene das mãos dotados de: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, POP de higienização de mãos e Aviso aos usuários. Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo.

20. Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura usados observando-se o prazo de validade e sua integridade.

21. Matérias-primas e ingredientes perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário (1 hora) para a preparação do alimento e são completamente utilizados na operação.

22. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semi prontos e crus.

23. Óleos e gorduras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC e substituídos sempre que há alteração das características físico-químicas ou sensoriais. São encaminhados para destinação adequada.

24. Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5º C) ou em micro-ondas, ou ainda segundo orientações do fabricante.

25. Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados.

26. Alimentos pré-preparados e preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento identificados com no mínimo as seguintes informações: denominação, data de preparo e prazo de validade.

27. Alimentos preparados, após a cocção, são mantidos à temperatura superior a 60ºC por, no máximo, 6 horas.

28. Alimentos preparados e resfriados são mantidos em temperatura igual ou inferior a 5ºC por, no máximo, 3 dias.

29. Alimentos preparados, após a cocção, mantidos abaixo de 60°C são consumidos em até 60 minutos.

30. Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento. Estabelecimento deve possuir POP (procedimento operacional padronizado) de higienização de hortifrutti afixado em local visível.

31. Alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada (entre 12°C e 18°C), armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C.

32. Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados e avaliados na recepção (inclusive quanto à temperatura);

33. Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.

34. Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.

35. Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.

36. Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

37. A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada.

38. Bebidas são armazenadas sem contato direto com o piso.

39. Gelo fabricado com água potável, transportado e armazenado adequadamente e com procedência comprovada.

40. Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.

41. Quando não há água corrente, são usados utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, os quais não são reutilizados.

42. Presença de área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.

GL EVENTS CENTRO DE CONVENÇÕES LTDA	**USUÁRIA**
Testemunha pela PERMITENTE	**Testemunha pela USUÁRIA**
Nome: CRISTIAN YNONYE **Identidade: 25.844.747-3**	**Nome:** **Identidade:**