

## **VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL**

### **ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL PARA EVENTOS EM MASSA**

O objetivo da Orientação da vigilância Sanitária Municipal para evento em massa é elaborado para instruir comerciantes, ambulantes e, principalmente, os organizadores, sobre as ações e inspeções da Vigilância Sanitária (Saúde Pública) perante as ações dos mesmos antes, durante e depois dos eventos em massa que ocorrem no município durante o ano presente. A Vigilância Sanitária Municipal segue como base:

- Resolução-RDC nº 216/2004 (Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – Guia para atuação da Vigilância Sanitária em Eventos de Massa: Orientações de Risco.

A Vigilância Sanitária informa que o Informativo de Orientação tem a finalidade de conscientizar os manipuladores de alimentos e organizadores do evento sobre os riscos à saúde pública e evitar danos para a população presente.

#### **A Orientação é direcionada para:**

- Pessoa física ou jurídica, incluindo os manipuladores, envolvida nas etapas de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.
- Organizadores do Evento em Massa no antes, durante e após o evento.

#### **Plano de Ação da Vigilância Sanitária em EVENTOS DE MASSA**

Ações de Vigilância Sanitária nas áreas de produtos de interesse à saúde pública com prioridade na área de alimentos:

- Aplicação do Roteiro de Inspeção de Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços de Alimentação (Ambulantes);
- Distribuição do Manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico,

Turismo e Cultura, para informação e conscientização do mesmo, e que a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Cultura deixe conscientizados os demais integrantes da organização e trabalho no evento.

- Intensificação das inspeções na área de alimentos.

## **Responsabilidade da VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

A VISA tem um papel fundamental de avaliação do projeto do evento para o provimento de serviços de saúde de alimentação e outros sujeitos a controle sanitário, bem como de fiscalização da qualidade sanitária dos mesmos. É de responsabilidade da VISA durante todo o evento:

- Identificar os riscos à saúde pública mediante avaliação, inspeção e o acompanhamento de tais eventos;
- Intervir, de forma oportuna, por meio da aplicação de medidas sanitárias para minimização dos riscos identificados;
- Promover saúde.

Soma-se, também, às responsabilidades da VISA Municipal:

- Orientar os organizadores do evento quanto às exigências para contratação de serviços de alimentação;
- Avaliação sobre a água para consumo humano (É realizada mensalmente pelo PROAGUA);
- Exigir assistência médica e outras prestações de serviço para cumprimento das normas sanitárias vigentes (assistência tal realizada pelo Centro de Saúde Municipal);
- Verificar os projetos e execução das obras de infraestrutura nos quesitos relacionados às normas sanitárias (Será exigido o projeto pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Cultura);
- Orientar e fiscalizar os serviços de alimentação, saúde e fornecimento de água, bem como outras prestações de serviços de interesse à saúde relacionadas ao evento, e adotar as medidas cabíveis;
- Avaliar o projeto do evento apresentado pelo organizador do evento.

## **Responsabilidade dos ORGANIZADORES DO EVENTO**

- Garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e as 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, observando a legislação sanitária;
- Impedir a participação no evento dos prestadores de serviços que não estejam regularizados perante à VISA (Salvo ambulantes com liberação tributária municipal devidamente paga e liberada pelo setor responsável pelo alvará);
  - Acompanhar as condições higiênico-sanitárias da manipulação de alimentos durante o evento, adotando medidas para evitar que o público seja exposto aos riscos associados ao consumo de alimentos;
  - Comunicar imediatamente à autoridade sanitária local sobre eventuais agravos à saúde relacionados ao consumo de alimentos (DTA), além de adotar as medidas previstas em legislação específica;
  - A depender da natureza e complexidade do evento, dispor de um profissional habilitado para a supervisão das atividades relativas à prestação de serviços de alimentação;
  - Responder solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos com os serviços de alimentação por eventuais danos à saúde do público decorrentes do consumo de alimentos impróprios;
  - Garantir à autoridade sanitária acesso livre e facilitado a todos os locais para o desempenho das suas atividades de fiscalização;
  - Garantir a prestação de serviços de saúde nas situações de urgência e emergência ocorridas com o público durante o EM, sendo corresponsável pela segurança e qualidade dos serviços quando da terceirização;
  - Prover, em acordo com o prestador de serviço, infraestrutura física, recursos humanos, equipamentos, insumos e materiais necessários para a prestação do serviço de saúde realizado no local do EM;
  - Garantir a remoção do paciente para um serviço de saúde de maior complexidade, quando necessário;
  - Exigir do serviço médico do evento a emissão de um relatório de ocorrências e outras informações demandadas pelas autoridades sanitárias.

## **Responsabilidade dos PRESTADORES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (COMERCIANTES E AMBULANTES)**

- Garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e as condições higiênico-sanitárias adequadas à manipulação de alimentos necessários para a garantia de alimentos adequados ao consumo, incluindo aqueles fornecidos aos trabalhadores, desde a etapa de planejamento até o

término do evento, observando os requisitos estabelecidos na legislação sanitária;

- Acompanhar as condições higiênico-sanitárias da manipulação de alimentos durante o evento, adotando medidas para evitar que o público seja exposto a riscos associados ao consumo de alimentos;
- Comunicar imediatamente à autoridade sanitária local sobre eventuais agravos à saúde relacionados ao consumo de alimentos, além de adotar as medidas previstas em legislação específica;
- Garantir à autoridade sanitária acesso livre e facilitado a todos os locais para o desempenho das suas atividades de inspeção;
- Responder solidariamente aos organizadores do evento por eventuais danos à saúde do público decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

## **Principais Orientações aos ORGANIZADORES, AMBULANTES e COMERCIANTEs**

### INSTALAÇÕES:

- Utilização da placa de proibição de venda de bebidas para menores de dezoito anos, destacando-se a lei e que a mesma não seja de papel;
- Extintor padronizado pelos bombeiros e defesa civil, com placa de destaque;
- Utilização de placa de proibição de fumantes em locais de risco ou fechados, com a lei destacada na placa e que a mesma não seja de papel;
- Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente;
- Presença de lixeiras (INTERNA e EXTERNAS ao comércio) com tampas e com acionamento não manual;
- Coleta frequente de lixo;
- Instalações apresentarem-se organizadas e em adequado estado de conservação;
- Existência de lavatório nos locais de manipulação com água corrente;
- Lavatório em condições de higiene;
- Iluminação eficiente e em adequado estado de conservação;
- Instalações elétricas embutidas (sem risco);
- Frequência de higienização das instalações adequadas;
- Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde;

- Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado, separados dos produtos de consumo humano;
- Higienização adequada dos materiais e produtos;
- Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização; uso de sacos de lixo apropriados. Recipientes tampados com acionamento não manual;
- Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.

## EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

- Manter botijão de gás longe de faíscas de fogo (fogão a lenha, por exemplo) e com o revestimento correto para o cano de ligação de gás, botijão ao lado externo do comércio;
- Equipamentos adequados ao ramo;
- Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada;
- Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;
- Equipamentos em adequado estado de conservação e funcionamento;
- Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), em adequado funcionamento;
- Móveis em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, em superfícies íntegras;
- Móveis com desenho que permita fácil higienização;
- Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada;
- Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação;
- Frequência de higienização dos equipamentos adequada;
- Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde;
- Utensílios necessários à realização da operação e em bom estado de conservação;
- Adequada higienização dos materiais.

## MANIPULADORES (FUNCIONÁRIOS/ATENDENTES):

- Mínimo de 2 atendentes por comércio, sendo 1 apenas para dinheiro (caixa), e É PRIBIDA A CIRCULAÇÃO DE PESSOAS AVULSAS DENTRO DO COMÉRCIO, APNEAS FUNCIONÁRIOS;
- Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção;
- Limpos e em adequado estado de conservação;
- Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos;
- Utilização de Equipamento de Proteção Individual (Luvas de plástico, quando não trabalhar com fogo, toca descartável, avental, sapato coberto e antiderrapante, álcool gel para as mãos).
- Manter alimentos, molhos e demais ingredientes refrigerados em temperatura adequada

## Principais Orientações aos ORGANIZADORES

- Sistema de abastecimento de água ligados à rede pública;
- Reservatório de água em satisfatória condição de uso, livre de vazamento, infiltrações e descascamentos;
- Esgoto conectado à rede pública;

As ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA EVENTOS EM MASSA são elaboradas pela Diretoria Municipal de Vigilância Sanitária, baseando-se na cartilha de Eventos em Massa da ANVISA e na Resolução RDC 216/2004 para boas práticas dos serviços de alimentação, instalações, estruturas e demais setores ligados à Saúde Pública de eventos em massa, e tem o objetivo de conscientizar os servidores sobre os cuidados básicos adquiridos perante o público, para melhorar o atendimento e a segurança da população presente. Os itens citados acima serão cobrados nos momentos de inspeção sanitária, que ocorrerá a todo momento no evento, permanecendo do início ao fim do mesmo.

---

**RAFAEL JOSÉ CLEMENTE DE SOUZA**  
DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL