



**REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO
SÍTIO SÃO JORGE**

Anexo I

**Regras Sanitárias para Eventos
no Sítio São Jorge**

REGRAS SANITÁRIAS E MORAIS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

**Baseado na Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013.
Baseado em regras que respeitam a filosofia do Buffet.**

1. BARES EXTERNOS

1.1. É obrigatório enviar ao Buffet cópia do Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária, ou protocolo de ambos, atualizados, até dois dias antes do evento, para a permissão de entrega e consumação dos produtos contratados.

1.2. Todas as bebidas alcoólicas e não alcoólicas disponíveis para consumo de convidados e clientes no Buffet Sítio São Jorge, devem vir com NOTA FISCAL e certificado de originalidade. Os registros podem ser enviados por e-mail até dois dias antes do evento, para análise de legalidade. E, trazidos impressos no dia do evento para serem entregues a Equipe de Segurança Alimentar Betel.

1.3. Não será permitido a manipulação e a distribuição de qualquer drink em evento no Buffet Sítio São Jorge, sem a prévia apresentação dos registros do item 15.1.

Na manipulação de hortifrúteis, fazer a correta clorificação das mesmas

antes a utilização.

1.5. É de responsabilidade da empresa contratada trazer: todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários para a execução do seu serviço, assim como produtos de limpeza com registro na OMS e registro no CRQ, produtos descartáveis (sacos de lixo, luvas etc.), além de profissionais que façam todo o trabalho pertinente à montagem, manipulação, distribuição, recolhimento e limpeza.

1.6. Vale salientar, que é de responsabilidade total do bar contratado, o “recolhe” (veja) de todos os copos e taças utilizadas para consumo dos drinks, visto que, o Buffet, não irá disponibilizar garçons ou equipamentos para limpeza e conservação de vossos materiais.

2. DOCES E BOLOS

2.1. É obrigatório enviar ao Buffet cópia do Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária, ou protocolo de ambos, atualizados, até dois dias antes do evento, para a permissão de entrega e consumação dos produtos contratados.

2.2. Todos os produtos entregues para consumação dentro de embalagens próprias devem apresentar procedência regulamentada.

2.3. O Buffet Sítio São Jorge não se responsabiliza pela montagem da mesa dos docinhos. Fica a critério das assessoras ou contratados.

2.4. O Layout da mesa de doces deverá conter o nome visível do fornecedor, em formato de (folder/banner/ placa ao critério do contratado), visto que é importante deixar claro para todos, o nome da empresa que forneceu os doces para os eventos. E dissociar do serviço de Buffet.

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

2.5. É de responsabilidade da empresa contratada a identificação dos sabores dos docinhos, ou a contratação de uma copeira.

2.6. É de responsabilidade da empresa contratada trazer: todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários para a execução do seu serviço, assim como produtos de limpeza com registro na OMS e registro no CRQ, produtos descartáveis (sacos de lixo, luvas etc), além de profissionais que façam todo o trabalho pertinente à montagem, manipulação, distribuição, recolhimento e limpeza.

3. **COMIDA JAPONESA**

3.1. Esse tipo de alimentação deve ser preparado por quem tem conhecimento específico na área de comida tradicional japonesa, que, pois se trata de alimentos de alto risco a saúde do consumidor se o mesmo não for devidamente manipulado e armazenado.

3.2. Os alimentos da cadeia fria devem estar dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

3.3. Os alimentos preparados e prontos para o consumo em distribuição ou espera, que contenham pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

3.4. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo devem ser descartados.

3.5. Etiquetas dos produtos alimentícios devem conter o horário para o uso

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

de 24 horas (pescados, arroz, hot rolls, etc.) além da data de manipulação e data de validade.

3.6. As esteirinhas para a confecção dos sushis devem estar cobertas com filme plástico e no final de cada expediente ser retirados. O utensílio deve ser higienizado e guardado de forma protegida.

3.7. As “graminhas” da estufa refrigerada do sushi bar devem ser cobertas com filme plástico e trocados a cada expediente.

3.8. Colocar as etiquetas nas bisnagas dos *molhos “tarê”, molho de maracujá, geleias*, maionese e cream cheese, todos os shoyus com validade de **1 (um) dia**.

3.9. Todas as bisnagas de *molhos “tarê”, molho de maracujá, geleias*, maionese, cream cheese e todos os shoyus devem ser higienizadas antes de serem manipuladas.

3.10. Manter as bisnagas *molhos “tarê”, molho de maracujá, geleias*, maionese, cream cheese e requeijão culinário com as pontas protegidas após abertas, removendo o conteúdo das pontas antes de armazenar.

3.11. Verificar sempre a higienização dos recipientes.

3.12. Todos os descartáveis devem ficar protegidos.

3.13. Adquirir produtos importados que tenham todo rótulo em Português.

3.14. Preparar os produtos conforme a demanda de clientes (sushis, sashimi, etc.).

3.15. Não usar corantes para molhos ou qualquer outra preparação; existem alguns tipos de corantes que são permitidos para uso em molhos, porém seu uso é restrito à indústria e por isso não deve ser utilizada no comércio.

3.16. É de responsabilidade da empresa contratada trazer: todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários para a execução do seu serviço, assim como produtos de limpeza com registro na OMS e registro no CRQ, produtos descartáveis (sacos de lixo, luvas etc.), além de profissionais que façam todo o trabalho pertinente à montagem, manipulação, distribuição, recolhimento e limpeza.

4. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

O Sítio São Jorge não irá fornecer nenhum tipo de material para fornecedores externos.

Cada fornecedor deverá seguir os padrões estabelecidos e utilizar materiais dentro das leis que regem o município perante a Vigilância Sanitária. Os seguintes itens abaixo são permitidos:

- a) Mesas de plástico;
- b) Lixeiras acionadas por pedal;
- c) Tabua de altileno;
- d) Potes em quantidade suficiente, com tampas de fácil higienização;
- e) Palets;
- f) Caixas Brancas;
- g) Uniforme para seus funcionários;
- h) Equipamentos Próprios;
- i) Toucas;
- j) Luvas;
- k) Perflex (não é permitido o uso de panos na manipulação de alimentos);
- l) Geladeira, freezer ou caixas térmicas.

5. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- 5.1. Os transportes devem estar limpos, preservando a integridade dos alimentos.
- 5.2. As embalagens devem estar limpas e íntegras.
- 5.3. Não deixar os alimentos em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado. Deve-se fazer a troca de embalagens quando necessário.
- 5.4. Eliminar caixas de madeira e papelão.
- 5.5. Não é permitido transportar produtos em temperatura inadequada.

TEMPERATURAS

Congelados	-18° C, com tolerância até -12° C
Resfriados	6 a 10° C, ou conforme especificação do fabricante
Refrigerados	Até 6° C, com tolerância até 7° C

6. ARMAZENAMENTO

- 6.1. Organizar os alimentos de acordo com o tipo de produto.
- 6.2. Manter as embalagens limpas.
- 6.3. Identificar e proteger todos os alimentos.
- 6.4. Não armazenar alimentos junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene.

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

- 6.5. Retirar as caixas de madeira e papelão do estabelecimento. E dispensar no local indicado pela Equipe Betel de Segurança Alimentar, pois em frente portas de acesso à cozinha do Buffet, não é permitido o depósito de lixos e descartáveis.
- 6.6. Não deixar alimentos ou recipientes com alimentos em contato com o piso, e sim apoiados em estrados ou prateleiras. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação do ar frio.
- 6.7. Afastar da parede os alimentos sobre as prateleiras.
- 6.8. Manter as portas das áreas de armazenamento fechadas, e abra o mínimo de vezes possível.
- 6.9. Acondicionar os alimentos retirados da embalagem original em recipientes adequados, de modo que fiquem protegidos. Transcrever as informações como nome do produto e validade em etiqueta apropriada.
- 6.10. Informar qualquer irregularidade com os produtos AO RESPONSÁVEL DO EVENTO para que os mesmos sejam inutilizados.
- 6.11. Nunca utilizar produtos vencidos.
- 6.12. Quando houver necessidade de armazenar diferentes tipos de alimentos em um mesmo refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores; semi-prontos ou pré-preparados nas prateleiras do meio; produtos crus nas prateleiras inferiores.
- 6.13. Armazenar os alimentos em volumes ou porções pequenas.
- 6.14. Armazenar os produtos seguindo a tabela de validade:



Sítio
SÃO JORGE
buffet e eventos

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO DE ARMAZENAMENTO
Carnes cruas refrigeradas	Até 4º C	3 dias
Pescado refrigerado	Até 2º C	3 dias
Alimentos de estoque seco (embalagem fechada)	Ambiente	Validade na embalagem ou etiquetar para 1 mês.
Congelados industrializados (embalagem fechada)	-18º C ou inferior	Validade na embalagem ou etiquetar para 1 mês.
Alimentos Produzidos	Até 4ºC	3 dias
Massas frescas	Até 4º C	3 dias
Ovos refrigerados	Até 10º C	7 dias
Sobremesas refrigeradas	Até 4º C	1. dias

7. HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

7.1. Devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos os manipuladores que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosa e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas, ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

7.2. Não é permitido falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.

7.3. Não é permitido mascar goma, palito, fósforo ou similares.

7.4. Não é permitido chupar balas, comer, fumar.

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

- 7.5. Não é permitido experimentar alimentos com as mãos ou com o mesmo talher utilizado para mexer o alimento.
- 7.6. Não é permitido assuar o nariz, colocar o dedo no nariz ou no ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo ao alimento.
- 7.7. Não é permitido enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do vestuário.
- 7.8. Cabelos devem estar limpos, bem escovados, protegidos por touca ou bandanas.
- 7.9. Barba e bigode devem estar raspados diariamente.
- 7.10. Unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte.
- 7.11. Dentes devem ser escovados após as refeições, bem como ao levantar-se e antes de dormir.
- 7.12. Usar desodorantes sem cheiro ou suave. Não é permitido utilizar perfume.
- 7.13. Somente é permitido utilizar maquiagem leve.
- 7.14. Não é permitido utilizar colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios, anéis, etc.
- 7.15. Mãos e antebraços devem estar com higiene adequada.

8. VESTUÁRIO

- 8.1. Manter uniformes e aventais conservados e limpos.

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

- 8.2. Vestir seu uniforme antes de iniciar o trabalho e sempre limpo. Fazer troca diária e sempre que necessário.
- 8.3. Usar avental plástico somente nas atividades onde há grande quantidade de água e nunca próximo do fogão ou forno.
- 8.4. Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do vestuário.
- 8.5. Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovas, cigarros, relógios, etc.
- 8.6. Não lavar roupas dentro dos banheiros, vestiários.
- 8.7. Não é permitido utilizar celular no horário de trabalho e dentro dos setores de manipulação.

9. LUVAS DESCARTÁVEIS

- 9.1. Usar luvas descartáveis na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já sofreram tratamento térmico (exemplo: alimentos cozidos, assados ou fritos).
- 9.2. Usar luvas descartáveis no preparo e manipulação de alimentos que não sofrerão tratamento térmico para consumo.
- 9.3. Usar luvas descartáveis na manipulação de folhas, legumes e tubérculos usados em saladas, e que já foram adequadamente higienizados.
- 9.4. Não utilizar luvas descartáveis quando a atividade apresenta riscos de acidente de trabalho, por exemplo, no manuseio de fornos, fogões, fritadeiras, etc.

10. LUVAS DE BORRACHA

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

- 10.1. Usar luvas de borracha na lavagem de panelas e utensílios.
- 10.2. Usar luvas de borracha na coleta e transporte de lixo e resíduos.
- 10.3. Usar luvas de borracha na higienização dos coletores de lixo.
- 10.4. Usar luvas de borracha na manipulação de produtos químicos.

11. **DESCONGELAMENTO**

- 11.1. Não descongelar alimentos em água corrente.
- 11.2. Não descongelar alimentos em temperatura ambiente.
- 11.3. Realizar o descongelamento em câmara ou geladeira a 4°C, em forno ou microondas.
- 11.4. Não recongelar alimentos crus descongelados.
- 11.5. Manter as carnes sob temperatura de até 4°C. Prepare as carnes em até 72 horas após o descongelamento.
- 11.6. Identificar produtos em processo de descongelamento.

12. **PREPARO DO ALIMENTO**

- 12.1. Lavar as mãos e fazer a anti-sepsia.
- 12.2. Desinfetar os utensílios, equipamentos e bancadas antes de começar a manipular alimentos.

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

- 12.3. Manter o ambiente limpo e seco durante a manipulação.
- 12.4. Lavar em água corrente as embalagens antes de abri-las.
- 12.5. Utilizar quantidades suficientes para que não ocorram sobras.
- 12.6. Manipular os alimentos sobre superfícies adequadas, não é permitido utensílios de madeira.
- 12.7. Manipular pequenos lotes de alimentos. Retire da câmara na medida de sua necessidade, o tempo de manipulação não deve exceder 30 minutos por lote.
- 12.8. Não realizar a preparação de véspera. Se for necessário, armazene os pratos cobertos na câmara seguindo os critérios de tempo, temperatura e etiqueta.
- 12.9. Não permitir que os alimentos entrem em contato com cabos de utensílios, beirais e outros locais onde se toca as mãos.
- 12.10. Retirar da embalagem original os alimentos que não foram utilizados totalmente, coloque em embalagens adequadas e identifique por etiquetas.
- 12.11. Evitar a contaminação cruzada. Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos, lavar as mãos antes de manipular outro tipo de alimento, utilizar facas diferentes para cortar carnes cruas e cozidas.

13. **COCÇÃO**

- 13.1. Garantir que os alimentos atinjam 74°C no seu interior ou 65°C por 15 minutos.

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

- 13.2. Alimentos quentes devem permanecer quentes, no mínimo a 65°C.
- 13.3. Não aquecer os óleos e gorduras utilizados nas frituras acima de 180°C.
- 13.4. Desprezar o óleo quando houver alteração na cor, odor, formação de espuma e fumaça.
- 13.5. Não descartar óleo na rede de esgoto nem em águas pluviais. O óleo deve ser separado para ser reciclado.

14. DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

- 14.1. Os alimentos expostos para consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos, e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como, gotículas de saliva, fios de cabelo, e também distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.
- 14.2. Os alimentos expostos para consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.
- 14.3. Sempre proteger de forma adequada as embalagens descartáveis
- 14.4. A temperatura da água do balcão térmico deve ser mantida a uma temperatura de 80 a 90°C.

	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	mínima de 60	máximo 6
	abaixo de 60	máximo 1
Alimentos frios	Até 10	máximo 4
	entre 10 e 21	máximo 2

REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO SÍTIO SÃO JORGE

15. COLETA DE AMOSTRAS

15.1. A coleta de amostra será realizada pela Equipe Betel de Segurança Alimentar em todos os eventos. A coleta será realizada de todos os alimentos usados no dia.

15.2. A Equipe Betel de Segurança Alimentar irá identificar o saco plástico no rótulo, com o tipo de alimento, data e hora da coleta e nome do responsável.

15.3. No mínimo, 100 gramas do alimento.

16. LIMPEZA APÓS EVENTO

16.1. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.

16.2. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor.

16.3. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

16.4. Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados devem ser notificados/registrados na ANVISA, e possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes.

16.5. Não deixar resíduos de produtos de limpeza ou odores que possam

**REGRAS SANITÁRIAS PARA EVENTOS NO
SÍTIO SÃO JORGE**

contaminar os alimentos.

16.6. É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação.

16.7. É proibido fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos.

16.8. É proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza.