



NOTA TÉCNICA Nº 013/2022

Florianópolis, 15 de dezembro de 2022.

Orientações sobre a prestação de serviços
de alimentação em eventos de massa.

A presente Nota técnica tem o objetivo de orientar sobre as regras para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, usando como base a nova normativa federal RDC n. 656, de 24 de março de 2022. A resolução estabelece as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades.

Evento de massa é definido como uma atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, realizada por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional, e que, segundo a avaliação das ameaças, das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública, exija a atuação coordenada de órgãos de saúde pública da gestão municipal, distrital, estadual e/ou federal e requeira o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados.

Conforme Art. 2º, as regras definidas na resolução se aplicam aos eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas e onde for realizada alguma das seguintes atividades da manipulação de alimentos:

- I - recebimento;
- II - preparo;
- III - acondicionamento;
- IV - armazenamento;
- V - transporte;
- VI - distribuição;
- VII - exposição ao consumo; e
- VIII - comercialização.



Pode se aplicar, conforme parágrafo único, a eventos com quantitativo inferior a 1.000 (um mil) pessoas, se houver determinação da autoridade sanitária local, no âmbito de sua competência, e considerando as características do evento e as peculiaridades de sua localidade.

Requisitos gerais e responsabilidades

Os organizadores de eventos, as empresas, ou os empresários por eles contratados, e os administradores dos estabelecimentos devem garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e das 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, conforme legislação vigente (Art. 6º).

A autoridade sanitária local deve ter acesso livre e facilitado a todos os locais onde serão realizadas atividades de manipulação e comercialização de alimentos, antes e durante o evento e pode exigir que haja um profissional habilitado para a supervisão das atividades relativas à prestação de serviços de alimentação, a depender da natureza e complexidade do evento (Art. 8º e 9º).

Os organizadores/empresas/empresários devem 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. Estes respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde, decorrentes do consumo de alimentos impróprios (Art. 7º e 10).

Procedimentos, documentos e prazos

Os organizadores/empresas ou empresários por eles contratados, são responsáveis por providenciar que a documentação, as instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos sejam previamente avaliados e aprovados pela autoridade sanitária local, atendendo às exigências impostas pela legislação vigente (Art. 11).

A autoridade sanitária local pode dispensar a avaliação prévia das instalações e dos serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos, de acordo com a legislação local ou baseada em critérios sanitários, tais como as características do evento e os riscos envolvidos (Art. 11, parágrafo único).



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A documentação deve ser protocolada junto ao órgão de vigilância sanitária local, em até trinta dias antes do início do evento, por meio do Formulário de Avaliação Prévia das Instalações e dos Serviços Relacionados à Manipulação de Alimentos, disponível no Anexo I da Resolução (Art. 12). Sobre o prazo, a autoridade sanitária local pode definir prazo diferente do previsto, considerando a legislação local e o fluxo administrativo do órgão (Art. 12, § 1º).

O Formulário de Avaliação Prévia das Instalações e dos Serviços Relacionados à Manipulação de Alimentos, disponível no Anexo I da Resolução, deve ser preenchido com as informações das instalações e dos serviços relacionados à manipulação de alimentos que funcionem regularmente e aqueles que serão montados provisoriamente para atender ao evento (Art. 14).

Após avaliação da documentação, a autoridade sanitária local deve aprovar as atividades que podem ser executadas nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos. A aprovação pode ser reavaliada a qualquer tempo, desde que claramente motivada, e tem alcance restrito ao evento (Art. 12, §2º e 3º).

A autoridade sanitária local é responsável por definir a forma de comunicação sobre o resultado da avaliação prévia, incluindo as atividades que podem ser executadas nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos em eventos. O prazo de comunicação sobre o resultado da avaliação prévia deve considerar as necessidades de ajustes, a fim de preservar, sempre que possível, as características planejadas para o evento (Art. 12, § 4º e 5º).

O organizador do evento é responsável por impedir a participação no evento dos prestadores de serviços que não estejam regularizados perante a vigilância sanitária (Art. 12, § 6º).

Quando for necessária a montagem de estruturas provisórias, devem ser observados os requisitos específicos de Boas Práticas estabelecidos na Resolução, além daqueles definidos em legislação local, particularmente sobre a restrição dos tipos de alimentos a serem comercializados (Art. 16).



Orientação para a fiscalização

A autoridade sanitária local é responsável por estabelecer a necessidade e a frequência das inspeções das instalações e dos serviços relacionados à manipulação de alimentos nos eventos, sejam elas prévias ou concomitantes (Art. 17). A avaliação do cumprimento da RDC 656 deve ser realizada por meio da Lista de Avaliação das Boas Práticas para instalações e serviços relacionados ao comércio de alimentos em eventos constante no Anexo II.

A legislação e seus anexos podem ser acessados em: <https://in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-656-de-24-de-marco-de-2022-389602602>

À consideração superior,

Michele Vieira Ebone

Chefe Divisão de Alimentos –
DIALI/GEIMP/DIVS/SES
(assinado digitalmente)

De acordo,

Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj

Diretora de Vigilância Sanitária/SUV/SES
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **M20W6T4N**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MICHELE VIEIRA EBONE (CPF: 061.XXX.419-XX) em 15/12/2022 às 15:36:18

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:48:51 e válido até 13/07/2118 - 14:48:51.

(Assinatura do sistema)



LUCÉLIA SCARAMUSSA RIBAS KRYCKYJ (CPF: 028.XXX.439-XX) em 15/12/2022 às 16:08:15

Emitido por: "SGP-e", emitido em 27/02/2020 - 10:56:16 e válido até 27/02/2120 - 10:56:16.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTIfMDAyNDg0NDdfMjUxMzk3XzlwMjJfTTlwVzZUNE4=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00248447/2022** e o código **M20W6T4N** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.