



TERMO DE RESPONSABILIDADE E COMPROMISSO PARA EVENTO – EXPOSITOR

NECESSÁRIO BAIXAR ESSE DOCUMENTO EM SEU COMPUTADOR!

Para preencher, clique em Arquivo --> Fazer download --> Microsoft Word ou outra que melhor se aplique a sua realidade
Preencha de forma legível, preferencialmente digital e, após, assine.

Nome do evento:

Data do evento:

• Dados do expositor:

CNPJ da empresa (se houver):

Nome do responsável:

CPF do responsável:

Telefone de contato:

E-mail:

• Local de manipulação, pré-preparação ou produção dos alimentos (pode ser marcada mais de uma opção):

☐ No evento

☐ Outro. Informe:

Endereço:

Bairro:

Município:

UF:

• Dados do responsável pelas Boas Práticas (o mesmo que apresentou o certificado do curso de Boas Práticas):

☐ O mesmo responsável pela exposição de alimentos

☐ Outro (somente permitido se **toda** a produção descrita no cardápio - inclusive recheios - for feita no local e momento do evento).

Informe:

Nome do representante:

CPF do representante:

Endereço de residência do representante:

Bairro:

Município:

UF:

Telefone de contato:

E-mail:

Assinatura do responsável pelas Boas Práticas*: _____

* (Somente assinar se for diferente do responsável pela exposição)

• Cardápio detalhado (**obrigatório** descrever neste termo. **não** serão aceitos anexos):

Itens do termo:

De acordo com os dados acima, declaro, para os devidos fins, que me comprometo e sou responsável pelo controle dos padrões de segurança dos alimentos a serem preparados e/ou comercializados no evento contratado, sejam nas dependências da empresa, durante o transporte e no próprio local onde serão prestados os serviços de alimentação.

Declaro que, caso ocorra um surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA) decorrente da prestação de serviços de alimentação realizada por mim, assumo responsabilidade administrativa, civil e penal do ocorrido.

Tendo ciência das minhas obrigações e responsabilidades, COMPROMETO-ME a respeitar as seguintes cláusulas:

- I. No mínimo um responsável pela manipulação de alimentos, presente no evento, deve apresentar certificado de participação em Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação (realizado entre fevereiro de 2016 a 09/03/2023) ou de Boas Práticas em Comércio de Alimentos, realizado em instituição homologada por essa vigilância; (Portaria Municipal 21575595/2022, Portaria Estadual 799/2023 item 14.1);
- II. Apresentar, se solicitado, certificado de participação em cursos específicos, a ser avaliado conforme cardápio pretendido (Lei Estadual 6.503/1972 art. 2º e outras normas específicas);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
UNIDADE DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS



- III. Apresentar o Licenciamento Sanitário, quando obrigatório; (Lei Complementar Municipal 876 de 03/03/2020 combinada com Decreto Municipal 21.007/2021, CGSIM 57/2020 e CGSIM 62/2021);
- IV. Caso haja qualquer manipulação de alimentos no local do evento (ex. servir alimentos não embalados, cortar, picar, aquecer alimentos não embalados, embalar, porcionar, entre outros), deve haver instalações e equipamentos **compatíveis com as atividades**. Deverá manter, também, disponível pia com água corrente e kit completo para higienização de mãos de manipuladores, composto por sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha não reciclado e lixeira com tampa de acionamento não manual (Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23430/74 art 432 e 433, Portaria Estadual 799/23 item 10.5, RDC 2016/2004 itens 4.1.5 e 4.1.14);
- V. Caso os alimentos comercializados sejam preparados/pré-preparados em outro local, este deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com a produção. Deve ser garantida a temperatura adequada de transporte dos alimentos até o local do evento, com o devido registro em planilha (temperatura aferida na saída do local de produção e na chegada ao local do evento) (Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23430/74 art 432 e 433, Portaria Estadual 799/2023 itens 11.2 e 12.3, RDC 216/2004 item 4.9.2);
- VI. Os alimentos com ingredientes de origem animal e/ou prontos ou pré-prontos para o consumo devem estar acondicionados em temperatura adequada de conservação (abaixo de 5°C, acima de 60°C ou abaixo de -12°C ou conforme informações da rotulagem), mantendo registro em planilha (Portaria Estadual 799/2023 itens 11.2, 12.2 e 12.3);
- VII. Cada expositor deve manter termômetro para medir a temperatura dos alimentos no local do evento, e manter o registro, verificado, datado e rubricado da temperatura na exposição ao consumo e distribuição do alimento preparado (Portaria Estadual 799/2023 item 12.3);
- VIII. No transporte e no local do evento, os alimentos devem estar bem acondicionados (protegidos) em potes plásticos com tampa, embalados em filme plástico ou em sacos plásticos transparentes de 1º uso. Os alimentos devem estar identificados com, no mínimo, designação do produto e data de produção e de validade (Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23430/74 art 355 e 360, Portaria Estadual 799/2023 item 11.1, RDC 2016/2004 itens 4.7.5 e 4.8.6, Lei Federal 8078/1990 art 18);
- IX. Todos os alimentos devem estar no prazo de validade. (RDC 2016/2004 itens 4.7.5 e 4.8.6, Portaria Estadual 799/2023 item 11.1, Lei Federal 8078/1990 art. 18, Regulamento Aprovado pelo Decreto Estadual 23430/1974 art. 519);
- X. Comercialização apenas dos alimentos previamente autorizados pela EVA-UVS-DVS.(Lei Complementar Municipal 876 de 03/03/2020 combinada com Decreto Municipal 21.007/2021, CGSIM 57/2020, CGSIM 62/2021, Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23430/1974 art. 346)
- XI. Manter o local de transporte e comercialização de alimentos no evento limpo e bem conservado. (Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23.430/74 art 436, Portaria Estadual 799/2023 item 11.5, RDC 2016/2004 itens 4.2.1 e 4.2.4);
- XII. Utilizar ingredientes com procedência comprovada. Os ingredientes de origem animal devem possuir carimbo de inspeção junto ao órgão competente (SIM-POA; SIE-RS; SIF) ou selo de equivalência (SUSAF ou SISBI). (Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23430/74 art 346, RIISPOA – Decreto nº 9.013/2020);
- XIII. Os alimentos industrializados devem conter rotulagem completa a fim de identificar sua procedência. (Regulamento Aprovado pelo Decreto Estadual 23430/1974 art. 346);
- XIV. Bebidas envasadas devem conter registro no MAPA (Lei Federal 8918/1994);
- XV. Os manipuladores de alimentos devem utilizar uniforme completo. Devem usar calçados fechados e proteção para os cabelos. Devem manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base. Não devem utilizar adornos. (Portaria Estadual 799/2023 item 8.4 e 8.5);
- XVI. Comunicar imediatamente a Equipe de Vigilância de Alimentos/DVS no caso de suspeita de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), colaborando no que for preciso para a investigação do mesmo. (Portaria 204/2016, Manual Integrado de Investigação de DTAs, Portaria Estadual 78/2009 item 13.7);

A inobservância dos requisitos citados acima, e/ou se praticada qualquer fraude poderá(ão) implicar em parecer desfavorável à realização do participante do evento, bem como na aplicação de penalidades de acordo com a legislação sanitária vigente (Lei Federal 6437/1977 e LEI COMPLEMENTAR Nº 992, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2023).

de de .

Data e assinatura do responsável



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
UNIDADE DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS



Obs: Todos os itens possuem enquadramento legal, informado no próprio item. Em caso de atualização ou revogação de alguma das normas citadas, automaticamente será válida a norma mais atualizada, até atualização do presente termo.