

---

**ADVERTÊNCIA**

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

---



**Ministério da Saúde**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 33, DE 05 DE JUNHO DE 2014.**

Dispõe sobre as responsabilidades para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, inciso V e §§ 1º e 3º do art. 5º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 650 da ANVISA, de 29 de maio de 2014, publicada no DOU de 02 de junho de 2014, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 05 de junho de 2014, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**Seção I**

**Objetivo**

Art. 1º Esta Resolução tem como objetivo definir responsabilidades para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

**Seção II**

**Da Abrangência**

Art. 2º Esta Resolução se aplica nos 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.

Parágrafo único. Esta Resolução pode ser aplicada a eventos com quantitativo inferior a 1.000 (um mil) pessoas, conforme ato normativo posterior editado pela autoridade sanitária local, no âmbito de sua competência e considerando as características do evento e as peculiaridades de sua localidade.

Art. 3º Esta Resolução se aplica aos administradores de estabelecimentos, aos organizadores de eventos, às empresas ou aos empresários contratados pelos organizadores de eventos e aos prestadores de serviços contratados que estejam envolvidos na manipulação de alimentos.

Art. 4º A presente Resolução não afasta a aplicação de outros atos normativos expedidos pelos órgãos estaduais, distritais e municipais de vigilância sanitária visando a abranger requisitos à prestação de serviços de alimentação em eventos de massa inerentes às condições locais.

### **Seção III**

#### **Das Definições**

Art. 5º Para efeito desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I – administrador do estabelecimento: pessoa física ou jurídica, de natureza pública ou privada, responsável pela administração do estabelecimento;

II – autoridade sanitária local: órgão ou agente público competente da área da saúde da localidade do evento, com poderes legais para regulamentar, licenciar, autorizar, fiscalizar e realizar demais ações no âmbito da vigilância sanitária;

III - empresa ou empresário contratado pelo organizador do evento: incluem as empresas ou empresários individuais, de personalidade jurídica ou física, contratados pelo organizador do evento com o propósito de selecionar, subcontratar e ou gerenciar os prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos em eventos de massa;

IV – evento de massa: 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, estadual e federal e requeira o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados (sinonímia: grandes eventos, eventos especiais, eventos de grande porte);

V – manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição e ou venda;

VI – organizador do evento: pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, civil ou militar, responsável pelo planejamento e realização do evento de massa;

VII – prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos: pessoa física ou jurídica envolvida na fase de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos, incluindo os manipuladores; e

VIII – profissional habilitado: profissional com formação superior inscrito no respectivo Conselho de Classe, cuja competência legal é compatível com as atividades desenvolvidas.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS RESPONSABILIDADES PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS DE MASSA**

Art. 6º Os organizadores de eventos, as empresas ou os empresários por eles contratados e o administrador dos estabelecimentos devem assegurar o cumprimento dos requisitos sanitários necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, desde a etapa de planejamento até o término do evento, observando os requisitos estabelecidos na legislação sanitária.

Art. 7º Os organizadores de eventos e as empresas, ou os empresários por eles contratados, devem 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.

Art. 8º Os organizadores de eventos e as empresas, ou os empresários por eles contratados, 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.

Art. 9º A depender da natureza e complexidade do evento, a autoridade sanitária local pode exigir que o organizador do evento ou a empresa, ou o empresário contratado, disponha de um profissional habilitado para a supervisão das atividades relativas à prestação de serviços de alimentação.

Art. 10. Os organizadores de eventos e as empresas, ou os empresários por eles contratados, devem garantir à autoridade sanitária local acesso livre e facilitado a todos os locais onde serão realizadas atividades de manipulação de alimentos, antes e durante o evento.

Art. 11. Os organizadores de eventos e as empresas, ou os empresários por eles contratados, respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde do público decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

## **CAPÍTULO III**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 12. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, sujeita às penalidades previstas nos termos da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e legislações sanitárias estaduais e municipais pertinentes, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

**DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO**

---

**Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde**

---