

REGRAMENTO SANITÁRIO *FOOD TRUCKS*

1) Equipamentos e/ou veículos:

- 1.1 Os locais onde os alimentos são armazenados, preparados, manipulados e expostos ao consumo deverão estar limpos e organizados, apresentarem espaço físico compatível com a atividade proposta, serem de fácil higienização e com ventilação adequada;
- 1.2 As bancadas, mesas, tetos, paredes e piso devem ser de material atóxico, liso, lavável, resistente e impermeável;
- 1.3 Serem providos de água corrente potável, de origem comprovada, ou proveniente da rede pública (com laudo de potabilidade, conforme parâmetros estabelecidos pela Portaria 2914/2011 do Ministério da Saúde).
- 1.4 Limpeza do reservatório de água realizada no mínimo semestralmente, por empresa especializada e pessoal capacitado, comprovado por registro.
- 1.5 Possuir sistema de recolhimento de água servida em volume compatível com a atividade exercida, que não comprometa o meio ambiente. O esgotamento da água servida, quando necessário, não poderá ser realizado pelo manipulador de alimentos.
- 1.6 Possuir fonte geradora de energia que garanta o funcionamento dos equipamentos durante todas as fases de atividade do veículo (abastecimento, deslocamento, manipulação e comércio dos alimentos), que garanta a correta conservação dos alimentos, seja refrigerado, congelado ou aquecido.
- 1.7 Possuir local adequado para recolhimento de resíduos, compatível com a produção dos mesmos, provido de lixeiras com tampa de acionamento não manual e sacos plásticos. Os resíduos devem ser recolhidos regularmente de forma a não comprometer a saúde dos manipuladores e consumidores;
- 1.8 Ser provido de pia com torneira, sabonete líquido inodoro, produto antisséptico e papel toalha de material não reciclável;
- 1.9 Quando for o caso, ser provido de equipamento que evite a eliminação de fumaça, cheiros, gases ou resíduos de gordura no meio ambiente;
- 1.10 Iluminação compatível com as atividades, que permita boa visualização do local de preparo dos alimentos, sendo as luminárias devidamente protegidas contra quedas e explosões;
- 1.11 Possuir termômetro específico para aferição da temperatura dos alimentos e dos equipamentos.

2) Matéria Prima e Ingredientes:

2.1. Todas as matérias primas ou ingredientes utilizados devem ter origem comprovada, oriundos de indústrias com licenciamento sanitário vigente, mantidos na embalagem original de forma a garantir sua rastreabilidade quando necessário. Os produtos de origem animal devem possuir inspeção sanitária por órgão competente, com a devida identificação na embalagem original.

2.2 Os alimentos devem ser mantidos em temperatura adequada, ou seja, até 5°C quando resfriados, até -18°C quando congelados e acima de 60°C quando aquecidos, ou de acordo com as instruções dadas pelo fabricante, especificadas na rotulagem.

2.3 Devem ser mantidos em embalagens íntegras, sem presença de pragas ou indícios de alterações organolépticas;

2.4 Quando retirados de suas embalagens originais para fracionamento ou utilização parcial, devem ser acondicionados em recipientes que não permitam a contaminação direta ou indireta dos mesmos, com identificação contendo data de produção ou abertura e validade;

2.5 Os hortigranjeiros devem estar em bom estado e serem devidamente higienizados antes da utilização, com produtos autorizados para este fim;

3) Utensílios: Tábuas de corte, colheres, rolos, etc

3.1. Devem estar em bom estado de conservação, serem de material liso, lavável, resistente e impermeável. Não é permitida a utilização de utensílios de madeira.

4) Manipuladores: Todos os manipuladores devem:

4.1. Possuir certificação em Boas Práticas de Serviços de alimentação, de acordo com o que preconiza a Portaria Municipal 1120/2015;

4.2. Vestir uniforme completo, limpo, de cor clara, proteção dos cabelos e calçado fechado;

4.3. Ter asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmaltes, sem adornos; sem sinais de lesões ou doenças de pele, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.

4.4. Adotar hábitos de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos.

4.5. Higienizar cuidadosamente as mãos antes de iniciar a manipulação dos alimentos, ou sempre que houver interrupção, troca de atividade ou uso de sanitários.

5) Manipulação e Preparo:

5.1. Os produtos perecíveis devem ser expostos o tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, não devendo ultrapassar 30 minutos.

5.2. Tratamento térmico deve garantir que o alimento atinja uma temperatura de, no mínimo, 70 °C em todas as suas partes;

5.3 Deve ser garantido que não haja reaproveitamento de alimentos prontos, devendo os mesmos ser descartados quando não forem comercializados, imediatamente após o encerramento das atividades do dia.

5.4. A liberação do alvará de saúde será condicionada a avaliação do cardápio dos alimentos a serem comercializados, previamente informado a EVA/CGVS/SMS a fim de que seja verificada a viabilidade do mesmo levando em consideração as condições do preparo e o risco à saúde pública.

5.5. Qualquer alteração no tipo de alimentos licenciados implicará em nova solicitação para alteração do Alvará de Saúde, junto à EVA/CGVS/SMS.

5.6. Devem ser mantidas no local as planilhas de registro de temperatura de conservação dos alimentos já preparados, ingredientes e matérias primas, devidamente preenchidas e rubricadas pelo responsável.

5.7. Devido a necessidade de áreas diferenciadas para evitar contaminação cruzada, somente será permitido no local a montagem e cocção dos alimentos a serem servidos, sendo proibidas as atividades como filetagem, descamação, higienização de raízes, trituração, ou qualquer outro tipo de pré-preparo etc. **Ingredientes pré-preparados podem ser utilizados desde que oriundos de locais com licenciamento sanitário, devidamente identificados com data de produção, validade, procedência, e carimbo de inspeção sanitária (quando aplicável), por órgão competente.**

5.8. Os responsáveis pelos *food trucks*, quando utilizarem estabelecimentos terceirizados para a produção de pré-preparos, deverão encaminhar previamente à EVA/CGVS/SMS, cópia do alvará de saúde do local utilizado devendo ser compatível com a atividade proposta, bem como declaração do locador certificando o uso do local, período utilizado e alimentos produzidos. Deverá também estar descrito nesta declaração que o locador se responsabiliza solidária, civil e criminalmente em casos de investigação de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ou por qualquer agravo a saúde do consumidor, envolvendo alimentos produzidos em sua cozinha.

6) O *food truck* terá suas atividades liberadas após vistoria realizada pela Equipe, ficando o proprietário responsável pela preservação da Boas Práticas no local.

Suas atividades poderão ser suspensas sempre que oferecer riscos à saúde pública ou no descumprimento do que determina a legislação sanitária vigente.

Definição de pré-preparo: compreende toda e qualquer atividade realizada na matéria-prima (cortar, picar, cozinhar, porcionar, desfiar, limpar, higienizar...) previamente ao alimento estar pronto para consumo.