

MODELO DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA *FOOD TRUCKS* NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

Marcelo Aragão Insuellas de Azeredo

Claudia Machado Queiroz

Márcia Regina Cardoso Coelho

Patrícia Gomes Pimentel

Superintendência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos e Nutrição da Subsecretaria de Vigilância,
Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses do município do Rio de Janeiro – RJ

parabolando@hotmail.com

RESUMO

Os *Food Trucks* (FT) marcaram presença no Município do Rio de Janeiro neste último ano como uma atividade gastronômica alternativa. Experiências anteriores em eventos de médio e grande porte foram reveladoras e suscitaram a necessidade da criação de um modelo de roteiro de inspeção sanitária específico para os veículos automotores com manipulação de alimentos. A utilização do roteiro de inspeção sanitária para veículos que transportam alimentos, constante na Resolução SMG “N” nº 604/02, permitiu uma avaliação inicial das condições higienico-sanitárias nas Unidades Móveis de Alimentação (UMA). Enfatiza-se

a importância da elaboração de um roteiro direcionado para essa atividade diferenciada no ramo alimentício, com o propósito de oferecer alimentos com qualidade sanitária à população. O objetivo deste trabalho foi sugerir um modelo de roteiro de inspeção sanitária específico para os FT, a fim de que seja brevemente regulamentado e utilizado nas inspeções dos FT pela Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro.

Palavras-chave: Comida de rua.
Vigilância sanitária.

ABSTRACT

The Food Trucks (FT) attended in the city of Rio de Janeiro in this last year as an alternative gastronomic

activity. Previous experiences in medium and large events were revealing and raised the need to create a checklist of Sanitary Inspection specific to motor vehicles with food handling. The use of the sanitary inspection checklist for vehicles transporting food according to SMG Resolution "N" nº 604/02, allowed an initial evaluation of sanitary hygienic conditions in the Mobile Food Units (MFU). It emphasizes the importance of developing a specific checklist for the differentiated activity in the food industry, with the purpose of offering foods with health quality to the population.

The objective of this paper is to suggest a checklist of sanitary inspection specific to the FT, so that

LEGISLAÇÃO

it will soon be regulated and used in inspections of the FT by the Health Surveillance of the City of Rio de Janeiro.

Keywords: *Food truck. Street food. Health surveillance.*

INTRODUÇÃO

Atualmente os consumidores buscam por atendimentos personalizados e inovadores o que tem gerado um crescimento de novos modelos de comércio (SILVA et al., 2015). Parte desses consumidores sabe da importância da higiene na hora de escolher os alimentos, entretanto, no contexto da venda na rua, geralmente são negligenciados os perigos relacionados com a saúde (RONCANCIO et. al., 2015). Os benefícios e problemas associados aos alimentos vendidos na rua sobre a saúde da população, principalmente no que se refere à inocuidade alimentar e aos riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), têm sido uma preocupação das organizações internacionais, como a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS), embora seja reconhecida a importância socioeconômica do mercado, como afirmam Roncancio et al. (2015) e Bezerra et al. (2013).

O *Food Truck* (FT) ou Caminhão de Alimentos é um veículo que transporta, manipula e comercializa diversos alimentos e bebidas. Pode ser também denominado Unidade Móvel de Alimentação (UMA) ou comida sobre rodas.

O licenciamento e a fiscalização de veículos envolvidos em transporte

de alimentos, no município do Rio de Janeiro, são da competência da Superintendência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos e Nutrição (SVFSAN), subordinada à Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA), sendo esta vinculada à Secretaria Municipal de Saúde (SMS). O transporte de alimentos é uma atividade integrante da cadeia produtiva de alimentos e por isso também necessita de orientação e controle dessa atividade por parte deste órgão.

A legalização do veículo junto à Secretaria Municipal de Saúde se faz por meio da concessão do licenciamento sanitário, mediante inspeção que segue as normas estabelecidas pela Resolução SMG “N” nº 604/02. Em seu artigo 1º a resolução determina que os veículos destinados ao transporte de alimentos para o consumo humano, refrigerados ou não, devem dispor de condições suficientes para garantir a integridade e a qualidade do produto.

Com o Decreto Rio nº 40251/2015 sancionado no município do Rio de Janeiro, designando os critérios para a comercialização de alimentos em veículos automotores e considerando que os FT não apenas transportam, mas manipulam e comercializam diversos alimentos, podendo ser considerada uma atividade de médio a alto risco sanitário devido à natureza perecível de alguns alimentos, torna-se necessário a uniformização das ações de fiscalização e licenciamento dos FT, através de um roteiro de inspeção sanitária específico, que atenda a este segmento com alguns requisitos já exigidos na Resolução SMG “N” nº 604/02, no Decreto “M” nº 6235/86 e na Resolução RDC nº

216/04 – ANVISA.

Diante da existência de poucos trabalhos publicados sobre o tema e da cidade do Rio de Janeiro ser um polo de atração turística e palco de grandes eventos nacionais e internacionais, urge que a Vigilância Sanitária Municipal, como órgão que atua na prevenção de riscos à saúde da população, proponha um modelo de roteiro de inspeção sanitária específico para os FT, com a finalidade de ser brevemente regulamentado e se tornar uma ferramenta útil no ato da legalização anual e na inspeção de rotina dos FT, com base nos preceitos legais já consolidados.

MATERIAL E MÉTODOS

Durante o ano de 2015 foram protocolados na SVFSAN, 63 processos de licenciamento sanitário de FT. Após a etapa de protocolo, foi agendado um local e horário para que a primeira inspeção fosse realizada.

Durante a inspeção foram verificados nas UMA os requisitos e as exigências de acordo com as legislações vigentes (Resolução RDC nº 216/04 - ANVISA, Decreto M nº 6235/86 e a Resolução SMG nº 604/02 e o atual Decreto Rio nº 40251/15). As UMA foram avaliadas levando-se em consideração as condições higiênicossanitárias das instalações, dos equipamentos, dos utensílios, dos manipuladores, assim como as atividades desenvolvidas pelos FT.

Fez-se necessário o agrupamento das atividades desenvolvidas pelos FT (Figura I), com o intuito de demonstrar a variedade de alimentos manipulados e comercializados.

Ao término da inspeção de cada UMA foi lavrado um Termo de

Visita Sanitária (TVS), onde constavam informações específicas do FT e, caso necessário, advertências para adequações à legislação vigente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Desde a sanção da Lei nº 15.947/2013, que regulamenta a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas no município de São Paulo, a oferta de FT também foi ampliada, no ano de 2015, no município carioca, polo turístico e palco de grandes eventos nacionais e internacionais. É imprescindível a criação de uma legislação específica para orientar as práticas inerentes à produção e comercialização de alimentos neste novo segmento gastronômico, a fim de respaldar o processo de controle e inspeção por parte da Vigilância Sanitária Municipal.

Sendo assim o Decreto Rio nº

40251/2015 foi sancionado, designando os critérios para a comercialização de alimentos em veículos automotores. Enquanto a legislação do município de São Paulo, a Lei nº 15.947/13 e o Decreto nº 55.085/14, abrange três categorias de equipamentos (veículos automotores, carrinhos/tabuleiros e barracas desmontáveis), a legislação carioca é específica para os FT.

Este decreto formaliza tal atividade em veículos automotores de médio e grande porte, tanto por meio de equipamentos montados sobre veículos a motor, quanto por meio de estruturas rebocadas, com dimensões máximas de sete metros de comprimento, dois metros e meio de largura e três metros de altura.

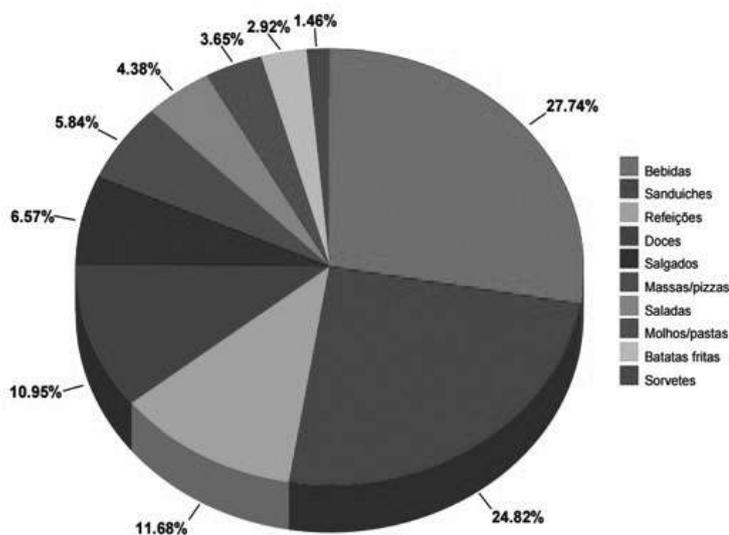
A coparticipação de órgãos públicos, denominados de EIXO, ficou constituído pela Secretaria Municipal de Turismo (SETUR), Subsecretaria

de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde (S/SUBVISA) e da Secretaria Municipal da Ordem Pública (SEOP), com o fim de garantir o cumprimento da finalidade prevista.

Foram constatadas a existência de dois grupos de empreendedores dos FT, os que optam somente por eventos gastronômicos em locais fechados e eventos e o segundo grupo que participa nos logradouros públicos de maneira itinerante. Este último grupo, a SECPAR (Secretaria Especial de Concessões e Parcerias público-privadas) promoverá sorteios que predefinirão as áreas de estacionamento e os turnos para atuação das UMA.

O decreto sancionado no RJ tem sido de grande utilidade para os atuais e futuros empresários, e corrobora a necessidade de critérios específicos

Figura 1 - Diversidade das atividades desenvolvidas pelos FT.



LEGISLAÇÃO

Figura 2 - Modelo de Roteiro de Inspeção Sanitária para *Food Trucks*. ((Baseado no Decreto Municipal Rio nº 40251/15, Resolução SMG nº 604/02 e Decreto M nº 6235/86).

PROCESSO:	TVS:
PLACA:	DATA:
TIPO DE VEÍCULO: () Caminhão/ furgão	() Caminhonete () Reboque /Trailer
ATIVIDADE: () alimento preparado () alimento industrializado () bebidas	Caso seja preparado: () preparado no local () preparado em outro local () prontos para consumo

AVALIAÇÕES	SIM	NÃO	*
*Preencher o campo com NA quando não for aplicável e NAV quando não tiver sido avaliado			
1. Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria?			
2. Possui piso, paredes, teto e bancadas de fácil higienização?			
3. A cabine do motorista está totalmente isolada da parte que contém alimentos?			
4. Possui fonte própria e autônoma de iluminação?			
5. Possui fonte própria e autônoma de utilização de água potável para higienização das mãos, utensílios, equipamentos e bancadas?			
6. A água possui procedência e potabilidade comprovada?			
7. O reservatório de água é de fácil higienização e possui capacidade compatível com a atividade exercida?			
8. Possui pia para higienização das mãos e utensílios, provida de saboneteira, papeleira e cartaz com os procedimentos para a higienização das mãos?			
9. O reservatório de resíduos possui tampa acionada por pedal e capacidade compatível com a atividade exercida?			
10. Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome/ logo da empresa, bem como um meio de contato (telefone/ site/ rede social)?			
11. O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o seu transporte?			
12. O veículo apresenta piso e lataria da carroceria isentos de frestas ou buracos permitindo a passagem de umidade e/ou poeira em seu interior?			
13. A atividade exercida é compatível com os equipamentos disponíveis?			
14. Os equipamentos estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura dos alimentos?			
15. Caso haja cocção de alimentos possui sistema de exaustão?			
16. Alimentos perecíveis: dispõe de equipamentos específicos e em número suficiente para garantir as condições adequadas de conservação e distribuição dos alimentos resfriados (4° C a 10° C) / congelados (igual ou inferior a -18° C) / aquecidos (acima de 60° C)?			
17. Alimentos de ingestão direta são protegidos contra poeira/ insetos/ animais e contato indireto e direto do consumidor?			
18. Alimentos confeccionados com gêneros alimentícios devidamente identificados com, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade?			
19. Os manipuladores de alimentos possuem boa higiene pessoal e do vestuário?			
20. Os manipuladores de alimentos fizeram o curso de boas práticas de manipulação de alimentos?			
21. Dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária?			
22. Na inspeção notou indícios de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, odores intensos ou a presença de materiais estranhos?			
23. Foram apresentadas as ordens de serviço atualizadas do controle de pragas e vetores?			
24. Foi apresentada a taxa de inspeção sanitária paga?			
25. Os pontos de comercialização possuem depósito de captação dos resíduos sólidos e líquidos gerados para posterior descarte?			
OBSERVAÇÕES:			
PARECER DOS TÉCNICOS: () APTO () APTO COM RESTRIÇÕES () INTIMADO () INAPTO			
ASSINATURA E CARIMBO DOS TÉCNICOS:			

desde que foi proposta e iniciada essa atividade em nossa cidade.

Conforme afirmado por Demarco et al. (2015), mesmo que a maior parte dos alimentos seja pré-elaborada em cozinhas industriais e/ou restaurantes e finalizada no FT para ser comercializada logo em seguida, o risco sanitário é eminente devido à diversidade dos cardápios/atividades desenvolvidas (Figura 1). Este quadro proporciona condições favoráveis para o aumento do risco de ocorrências de doenças transmitidas por alimentos (DTA), quando se parte do pressuposto de que as condições de higiene e manipulação destes alimentos podem estar insatisfatórias.

De acordo com o Decreto carioca do FT, em seu artigo nº 20 “em todo o processo de produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos deverão ser adotados os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene” (RIO DE JANEIRO, 2015). Face ao exposto algumas exigências são consideradas mais relevantes e fundamentais para a obtenção de um alimento seguro no FT, tais como: fonte própria de água e energia elétrica; procedência e potabilidade da água; pia para higienização de utensílios e mãos, dotada de papelaria e saboneteira abastecidas; reservatório de resíduos com tampa acionada por pedal; equipamentos compatíveis com a atividade exercida e capazes de garantir condições adequadas de armazenamento e manutenção de alimentos perecíveis; alimentos com procedência e devidamente identificados; manipuladores com boa higiene pessoal e do vestuário e com capacitação comprovada em boas práticas de manipulação de alimentos, em

curso ministrado por técnicos da Vigilância Sanitária Municipal, conforme Lei nº 1662/91. Cabe ressaltar que os alimentos preparados em outros locais, como indústrias, restaurantes ou até mesmo a residência do proprietário do FT, também estarão sujeitos à inspeção da Vigilância Sanitária.

Objetiva-se, portanto a criação de uma ferramenta que auxiliará não só as inspeções futuras como aos empresários. A elaboração de um modelo de roteiro de inspeção sanitária foi o caminho escolhido para atingir o cerne da questão, com base nos preceitos legais já existentes e adequando às novas necessidades envolvidas para tal finalidade (Figura 2). Este mesmo roteiro poderá ser aplicado durante as reinspeções nas ruas e em eventos.

CONCLUSÃO

O roteiro é uma ferramenta útil que permitirá às autoridades sanitárias a padronização das suas rotinas de inspeção e licenciamento dos FT, a fim de prevenir riscos à saúde dos consumidores.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, ACD; MANCUSO, AMC; HEITZ, SJJ. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.19, n.5, p.1489-1494, maio 2014.

BRASIL. Resolução **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: < [\[anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%830-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES\]\(http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%830-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES\)>. Acesso em: 19 de out.2015.](http://portal.</p></div><div data-bbox=)

DEMARCO, CMQ; AZEREDO, MAI; COELHO, MRC; PIMENTEL, PG. Avaliação higiênica sanitária dos food trucks durante a Copa do Mundo Fifa de 2014 e sua regulamentação no município do Rio de Janeiro. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.242/243, p.301-307, mar/abr 2015.

RIO DE JANEIRO (Município). **Decreto M nº 6.235**, de 30 de outubro de 1986. Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental. Disponível em: <<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132329/DecretoMunicipal6235de30.10.1986.pdf>>. Acesso em: 19 out. 2015.

RIO DE JANEIRO (Município). **Decreto Rio nº 40251**, de 16 de junho de 2015. Dispõe sobre os critérios para a comercialização de alimentos em veículos automotores. Disponível em: < <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=285887>>. Acesso em: 28 set. 2015.

RIO DE JANEIRO (Município). **Lei nº 1662**, de 23 de janeiro de 1991. Dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência a curso de noções de higiene nas condições que menciona. Disponível em: < <http://cm-rio-de-janeiro.jusbrasil.com.br/legislacao/277776/lei-1662-91>>. Acesso em: 03 nov. 2015.

RIO DE JANEIRO (Município). **Resolução SMG “N” nº 604**, de 11 de setembro de 2002. Regulamenta os veículos de transporte de alimentos destinados

LEGISLAÇÃO

ao consumo humano, refrigerados ou não, em condições seguras. Disponível em: <<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132345/604DE11DESETEMBRODE2002.PDF>> Acesso em: 30 set. 2015.

RONCANCIO, JJB; QUICAZÁN, CAN; CÁRDENAS, AP. Iniciativas, ações e políticas sobre as vendas de alimentos na via pública. **Cad. Saúde Coletiva**, v.23, n.1, p.17-24, jan/ mar 2015.

SÃO PAULO (Município). **Decreto nº**

55.085, de 06 de maio de 2014. Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua. Disponível em: <<http://www.capital.sp.gov.br/static/2014/05/Cb6j5vWE-peBYU-T2w5dkhA.pdf>> Acesso em: 15 out. 2015.

SÃO PAULO (Município). **Lei nº 15.947**, de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para a comercialização

de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua – e dá outras providências. Disponível em: <<http://dobuscadireta.imprensaoficial.com.br/default.aspx?DataPublicacao=20131227&Caderno=DOC&NumeroPagina=1>>. Acesso em: 15 out. 2015.

SILVA, GL; LIMA, LF; LOURENÇO, NS. *Food Truck* na cidade de São Paulo e a influência do perfil do consumidor em sua longevidade: aspectos socio-culturais. **Rev FATEC Zona Sul**, v.2, n.1, p.1-23, out 2015.

CONSULTORIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA NO MERCADO VAREJISTA DE ALIMENTOS

Data: 26 de novembro de 2016

Duração: das 9 às 17 horas

Investimento: R\$ 100,00 (vagas limitadas)

Local: Espaço HIGIENE ALIMENTAR

Rua das Gardênia, 36, Mirandópolis (prox. ao metro praça da árvore)

Público alvo: profissionais e graduandos de Medicina Veterinária atuantes e/ou interessados na área de alimentos.

Programação

8:30 - Entrega de materiais

9:00(60 minutos) – Contexto do mercado de alimentos: características, demandas e tendências.

– *Prof. Dr. José Cezar Panetta*

Descrição: Apresentar o mercado de alimentos através de dados, em especial para o mercado interno e comércio e disparidade entre localidades no Brasil; apresentar quais as demandas no comércio, bem como tendências de produtos e formas de apresentação, com base nas mudanças do mercado e características da sociedade brasileira.

10:00 – Coffee Break

10:15 (60 minutos) – **As funções de consultoria e responsabilidade técnica (RT)**

– *M.V. Me. André Luiz Assi*

Descrição: Apresentar o papel do consultor e do responsável técnico com base no Manual de RT do CRMV; Apresentar os documentos pertinentes às funções e sua importância; Mostrar a importância da função, o potencial de crescimento neste nicho de mercado.

11:30 – Almoço

13:00 (60 minutos) – **Compreendendo os órgãos reguladores.**

– *M.V. Dra. Andrea Boanova*

Descrição: Apresentar os órgãos reguladores (SI, VISA, CRMV, PROCON, Polícia Civil, IPEM, INMETRO), suas funções e responsabilidades, relacionamento com o consultor/RT.

14:00 (60 minutos) – **Interface entre o(a) consultor(a)/RT e o estabelecimento: como deixar de somente apagar incêndio?**

– *M.V. Cesar Marquetti*

Descrição: Apresentar a realidade do comércio e sua “mentalidade”, assim como dos gerentes e colaboradores; Como o MV pode atuar e aproveitar oportunidades compreendendo a mentalidade; Como mudar a realidade com base na cultura organizacional e valores.

15:00 – Mesa Redonda com os quatro palestrantes

INFORMAÇÕES GERAIS: consultoria@higienealimentar.com.br / (11) 5589.5732

Solicite sua ficha de inscrição por e-mail.