



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UnICEUB**  
**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

**ANÁLISE DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS FOOD**  
**TRUCKS DO DF E ADEQUAÇÃO DAS LEGISLAÇÕES**  
**VIGENTES**

**Enaê Cristina dos Santos Oliveira**  
**Me Paloma Popov Custódio Gaveia**

**Brasília, 2018**

## RESUMO

Com o aumento de procura de serviços de alimentação fora de casa nos grandes centros urbanos, houve desenvolvimento na área econômica e os Food Trucks ganharam espaços. Todo serviço de alimentação ofertado a sociedade é necessário seguir legislações vigentes para garantir a qualidade nutricional e higiênica sanitário, controle da segurança dos alimentos, tornando necessário a implementação das Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Objetivo do estudo foi analisar as condições-higiênico sanitário e a adaptação dos estabelecimentos sobre as legislações vigente no preparo de diversas refeições de food trucks no bairro Jardins Mangueiral, do Distrito Federal. Os resultados demonstraram variação de 0 a 100% de Não-conformidades por meio do check-list da Normativa 11 de 23/03/2016. Conclui-se que os comércios avaliados possuem condições de higiene insatisfatória, foi proposto aos estabelecimentos implementação das Boas Práticas, para que se adaptem as legislações vigentes do país.

**Palavras-chave:** Food-Truck. Higiênico-sanitário. Instrução Normativa. Alimentação fora de casa.

## 1. INTRODUÇÃO e JUSTIFICATIVA

No final da Segunda Guerra Mundial surgiu os caminhão-almoço nos Estados Unidos, para trabalhadores braçais em locais de difícil acesso à restaurantes, somente a partir do ano de 2008 com a crise econômica os Food Trucks ganharam espaço, com a falência dos restaurantes, por ser uma alimentação mais barata. Em 2013, chegou ao Brasil por influência dos Estados Unidos, houve aumento de interesse nos serviços de alimentação diferenciada e a praticidade no ato de comer fora de casa, principalmente em centros urbanos (INFOOD, 2016).

Food Truck é caracterizado pela adaptação de caminhões ou trailles, para instalação de uma cozinha móvel, esse empreendedorismo não possui aluguel fixo do estabelecimento, funciona com poucos colaboradores e há maior aceitabilidade do público pela locomoção da unidade (SEBRAE, 2016). Por estratégia de fidelizar clientes são criados com frequência pratos “gourmetizados”, termo para modificar uma alimentação comum em versão mais luxuosa (UNICAMP, 2016). Porém por ser serviço de rua não necessariamente é acessível a todos os públicos.

No Distrito Federal é comum ter eventos para divulgar esses serviços, onde vários Food Trucks se reúnem em parques e praças conhecidas da cidade de entrada franca, diminuem valores de consumação para atrair públicos e fidelizá-los. Há diversos tipos de alimentação ofertados, como lanches rápidos, alimentação completa, comida japonesa, comida vegetariana entre outras (G1, 2017).

Todo serviço de alimentação ofertado a sociedade é necessário seguir legislações vigentes para garantir a qualidade nutricional e higiênica sanitário, controle da segurança dos alimentos. Com o desenvolvimento com comércio do Food Truck foi criada legislações específicas para a adaptação, Instrução Normativa 11, relata, *define os procedimentos de cadastramento e auditoria para regularização, no que compete à Vigilância Sanitária, dos veículos automotores ou rebocáveis adaptados, denominados food truck, que comercializam alimentos no Distrito Federal.*

Após a inspeção no Food Truck, na cozinha de apoio e no depósito para a verificação das condições sanitárias e sendo aprovado na auditoria será

emitido o CVV- Certificado de Vistoria de Veículo, conforme a Instrução Normativa n.º 08, de 21 de janeiro de 2016, Vigilância Sanitária – DIVISA/SVS/SES, refere apenas à regularização da atividade do ponto de vista sanitário, não implicando autorização de uso de área pública, é obtido de acordo com a Lei Distrital nº5.627, de 15 de março de 2016 (VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2016).

*Decreto Nº 37874 de 21/12/2016, regulamenta a Lei nº 5.627, de 15 de março de 2016, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em food truck no Distrito Federal, e dá outras providências.*

Medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos devem ser adotadas para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor. A cadeia produtiva é a maior responsável por surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, as DTA (DE SOUZA GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005). Com a finalidade de evitar estes surtos e obter alimentos que sejam seguros ao consumo, é imprescindível a adoção de medidas de controle do processo produtivo do alimento. Sob este aspecto existem ferramentas que devem ser adotadas pelos produtores de alimentos durante a manipulação, a partir das Boas Práticas de Fabricação (BPF), dos Procedimentos Padrões Operacionais (POP) e pelo uso do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), as quais são de conhecida importância para a redução dos perigos de origem alimentar.

Diante do exposto, esse trabalho teve por objetivo analisar as condições higiênico-sanitária e a adaptação dos estabelecimentos da atividade do comércio de alimentos de modo itinerante, vale ressaltar que nenhuma das unidades observadas consta com a presença de um responsável técnico, nutricionista.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo primário**

Analisar as condições higiênico-sanitário dos estabelecimentos adaptação conforme legislações vigentes, Decreto Nº 37874 21/12/2016, Lei Orgânica do DF Nº 5.627 de 15/03/2016 e Instrução Normativa 11.

### **2.2 Objetivos secundários**

- ✓ Analisar a quantidade de não conformidades apresentadas no estabelecimento de acordo com o check list proposto pela Instrução Normativa 11 de 23/03/2016;
- ✓ Observar a conduta do manipulador na preparação;
- ✓ Verificar a estrutura física adequada;
- ✓ Averiguar o produto final em relação as boas condições ao consumidor.

### **3. MATERIAIS E METODOS**

O presente trabalho submeteu as localidades do bairro Jardins Mangueiral cidade São Sebastião, no Distrito Federal. Foi realizada uma pesquisa descritiva, observação direta extensiva, no comércio de Food Truck e foram selecionados diferentes tipos de serviço de alimentação, açaí, pizza e refeição completa.

Para cada Food Truck foi entregue o Termo de Consentimento e Livre e Esclarecido (Apêndice A) para os proprietários dos Food Trucks selecionados. Em geral foi analisado as condições higiênicos sanitários das unidades.

A coleta de dados foi realizada no período do 14 a 17 de maio de 2018, através do checklist, por meio (Anexo I) da Instrução Normativa 11, ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM FOOD TRUCK, e foi preenchido o questionário mediante da legenda: C: conforme; NC: não conforme; NA: não se aplica; NO: não observado. (ANVISA, 2016) e conforme a Lei nº 5627 de março de 2016, porém cabe ressaltar que não foi analisado o Anexo III da Normativa 11 de inspeção em cozinha de apoio e/ou local de depósito. Para aferir temperatura do equipamento foi utilizado termômetro a laser, da marca Fluker.

Os dados coletados foram apresentados por meio de tabelas e gráfico para relatar a diferença entres os três foods trucks de seguimentos diferentes, e estão nomeados como Food Truck 1 - Açaí, Food Truck 2 - Pizza e Food Truck 3 - Refeição completa. Assim, os dados foram tabulados por meio do software Word (versão 2010) e Excel (versão 2010).

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos procedimentos éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde.

A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do referido comitê e assinatura dos participantes do TCLE, de número 2.628.332. Na execução e divulgação dos resultados foi garantido o total sigilo da identidade dos participantes e a não discriminação ou estigmatização dos sujeitos da pesquisa além da conscientização dos sujeitos quanto à publicação de seus dados.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para descrever resultados foram avaliados 62 itens do check-list, disponível na Instrução Normativa 11, nos três Food Trucks. Os percentuais de não conformidades variam entre 0 e 100% (Tabela 1-Açaí, Tabela 2-Pizza e Tabela 3-Refeição completa). Os itens analisados estrutura do veículo; equipamentos e utensílios; higiene das instalações e do ambiente; controle de vetores e pragas; armazenamento; preparo; resíduos; manipuladores; manual de Boas Práticas e POP. Dos tópicos avaliados foram apresentados de modo geral de Não- conformidades 30% para food truck 1 – Açaí, 50% para food truck 2 – Pizza e 61% food truck – 2, considerados relevantes.

**Tabela 1 –Food Truck 1 –Açaí**

<i>Aspectos</i>	<i>Quantida</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>se</i>	<i>% de NC</i>
	<i>de</i>	<i>de</i>	<i>Observado</i>	<i>aplica</i>		
	<i>itens</i>	<i>conforme</i>				
	<i>observad</i>					
	<i>os</i>					
Estrutura do veículo	8	2	-	-		25%
Equipamentos e utensílios	5	1	-	-		20%
Higiene das instalações e do ambiente	5	0	-	-		0%
Controle de pragas e vetores	3	0	-	-		0%
Armazenamento	5	2	-	-		40%
Preparo	18	3	-	9		16%
Resíduos	5	2	-	1		40%
Manipuladores	9	5	-	-		44%
Manual de Boas Práticas e POP's	4	4	-	-		100%
<b>TOTAL</b>	<b>62</b>	<b>19</b>				<b>30%</b>

**Tabela 2 – Food Truck 2 – Pizza**

<i>Aspectos</i>	<i>Quantida</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>Não</i>	<i>se</i>	<i>% de NC</i>
	<i>de</i>	<i>de</i>	<i>Observado</i>	<i>aplica</i>		
	<i>itens</i>	<i>conforme</i>				
	<i>observad</i>					
	<i>os</i>					

Estrutura do veículo	8	5	-	-	62%
Equipamentos e utensílios	5	2	-	-	20%
Higiene das instalações e do ambiente	5	1	-	-	20%
Controle de pragas e vetores	3	2	-	-	66%
Armazenamento	5	4	-	-	80%
Preparo	18	7	-	4	38%
Resíduos	5	2	-	1	40%
Manipuladores	9	4	-	-	44%
Manual de Boas Práticas e POP's	4	4	-	-	100%
<b>TOTAL</b>	<b>62</b>	<b>31</b>			<b>50%</b>

**Tabela 3 – Food Truck 3 – Refeição completa**

<i>Aspectos</i>	<i>Quantidade de itens observados</i>	<i>Não conforme</i>	<i>Não Observado</i>	<i>Não aplica</i>	<i>se % de NC</i>
Estrutura do veículo	8	5	-	-	62%
Equipamentos e utensílios	5	3	-	-	60%
Higiene das instalações e do ambiente	5	2	-	-	20%
Controle de pragas e vetores	3	2	-	-	66%
Armazenamento	5	4	-	-	80%
Preparo	18	12	-	4	66%
Resíduos	5	1	-	1	20%
Manipuladores	9	5	-	-	55%
Manual de Boas Práticas e POP's	4	4	-	-	100%
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>38</b>			<b>61%</b>

Para a melhor interpretação dos dados encontrados foram descritos levando em consideração a comparação dos estabelecimentos entre si e correlacionados com as legislações vigentes e estudos publicados.

O item de estrutura dos veículos foi verificado em comum nos três estabelecimentos. As instalações não ofertam instalações com fluxo ordenado



com possível cruzamento de fluxo nas preparações e a ausência de lavatórios exclusivos para a realização de higiene das mãos e de sabonete líquido inodoro e papel não reciclado. Dados de acordo com estudo realizado por De Souza et.al. (2015), analisando as condições do comércio ambulante de alimentos em Uberaba-MG, revelando que 33,3% dos ambulantes utilizam somente água durante a lavagem das mãos, 60% água e detergente e 6,7% água e álcool, concluindo que os manipuladores dos food trucks utilizam água e detergente comum para realizar a higienização e alguns momentos utilizam o álcool 70%. O processo de assepsia de ambos é incorreto assim aumentando o risco de transmissão de microorganismos patogênicos presentes nos alimentos comercializados. O Food Truck 2 – Pizza, é observado presença de rachaduras em piso. O Food Truck 3– Refeição completa, apresenta de forma exposta instalações elétricas, podendo permitir em possível acidente de trabalho.

Foi observado que no item de equipamento e utensílios todos estabelecimentos não apresentam termômetro calibrado para aferir temperatura de alimentos e equipamentos presente, em desacordo com as recomendações das legislações. O equipamento possui importância significativa para auxiliar no controle de temperatura de alimentos evitando a proliferação de microorganismos patológicos. E a ausência do controle de temperatura em equipamentos de armazenamento de alimentos constitui um risco para a qualidade do produto final (LEGNANI et al., 2014).

Quanto as instalações e do ambiente, no Food truck 1 - Açaí não apresentou nenhuma não conformidade, Food truck 2- pizza e Food truck 3- refeição completa apresentam contato de materiais utilizados na higienização de instalações e de equipamentos que podem entrar em contato com os alimentos, na mesma prateleira de molho para clientes apresentava produtos de higienização, não havendo barreiras para evitar possível contaminação.

Sobre o controle de vetores e pragas, somente Food truck 1 – açaí, apresentou todos itens conformes. Foi contratado mensalmente empresa especializada para realizar dedetização do estabelecimento, porém os outros estabelecimentos em comum apresentaram possíveis abrigos de pragas, como caixas de papelão, e somente uma vez ao ano é realizado o controle químico de vetores e pragas pelos próprios funcionários e que relatou que ocorre no único período em que os estabelecimentos ficam fechados para férias coletivas,

estando em divergente com o que a ANVISA propõem, que a aplicação de produtos desinfetantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Sabe-se então que deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA (ANVISA/DF, 2014).

Para o quesito de armazenamentos de alimentos, em comum aos três estabelecimentos já relatado anteriormente a falta do termômetro para o controle de temperatura dos produtos perecíveis. Nos outros itens em comuns de não-conformidades entre dos dois comércios, foram o armazenamento impróprio de materiais de limpeza alocados próximos aos alimentos e embalagens sem identificação ou rotulo visível, possibilitando riscos de contaminação do produto final ao consumidor.

Verifica-se no bloco de preparo é observado os itens que não se aplica ao check list em comum em todas os estabelecimentos é em relação a utilização de óleo. As não-Conformidades apresentadas iguais são que os ingredientes fracionados e/ou transferidos de suas embalagens originais não são acondicionados em recipientes adequados e nem identificados corretamente, as manipulações dos alimentos não seguem fluxo linear e ocorre cruzamento de atividades. As Não-conformidades equivalentes entre a Tabela 2- Food Truck 2 – Pizza e Tabela 3 – Food Truck 3- Refeição completa, são que as hortifrutícolas não são submetidos à higienização com uso de produtos regularizados, dividido em três etapas (lavagem, sanitização e enxágue), é relatado que os alimentos são somente higienizados com água corrente, não há existência de POP's para descrever processo correto. As refeições para o consumo imediato não atingem à temperatura mínima para quentes de 60°C e para frio de no máximo de 10°C como especificado por legislação. Observado que alguns ingredientes ficam expostos em temperatura ambiente e/ou equipamentos não atingirem temperaturas adequadas, contribuem para o risco de transmissão de microorganismos patogênicos.

Os resíduos analisados em todos estabelecimentos apresentavam coletores de resíduos com acionamento manual, assim ofertando risco de

contaminação resíduos com as preparações. O item de óleos residuais de frituras acondicionados em recipientes rígidos e tampados até o descarte não se aplica ao estudo pois nenhum dos locais utilizam tais recursos de frituras. Cabe ressaltar que não existe recipiente externo para acondicionamento de lixo com separação de orgânico e seco. De acordo com o estudo de Marllon e Bortolozo (2004), os resultados do estudo de vinte e quatro pontos de venda, localizados no município de Ponta Grossa –Paraná evidenciaram coletores de resíduos com abertura de acionamento manual nas áreas internas, utilização de sacolas plásticas sem suporte para acondicionamento e a presença de coletores nas áreas externas, porém sem proteção de saco plástico, mantendo-se sujas durante toda a produção.

Todos os pontos de venda verificados apresentaram recipientes impróprios para descarte de material reciclável, mesmo assim, 13,4% dos ambulantes garantiram a retirada frequente do lixo, enquanto os 86,6% restantes não realizam o manuseio de forma adequada. Somente no food truck 2 – pizza não apresentou depósito adequado de captação dos resíduos líquidos gerados.

Para o item dos manipuladores, as Não-conformidades encontradas em comum foram, manipuladores não lavam cuidadosamente as mãos como relatado anteriormente, a inexistência de registros de controle de saúde dos manipuladores, atestando isenção de doenças que possam ser transmitidas para os alimentos, a manipulação de alimentos e dinheiro pela mesma pessoa é um do fator de risco importante para a contaminação dos alimentos, visto que as cédulas de dinheiro contêm um grande número de microrganismos. Santi et al. (2009) constataram que 27% dos vendedores de alimentos ambulantes manipulavam dinheiro e alimento ao mesmo tempo. Neste estudo, 23% dos manipuladores da área de comercialização também manipulavam alimentos e dinheiro concomitantemente. Esta atitude constitui uma não conformidade perante a legislação sanitária dos alimentos (BRASIL, 2004). Os objetos pessoais não são guardados em local específico fora da área de produção, são alocados dentro do food truck próximo as produções ou em contato direto com o piso.

A ausência de Manual de Boas Práticas e POP'S é comum nos três estabelecimentos, porém no Food Truck 1 – Açaí tem interesse de implementar o procedimento e relata saber da importância para seu comércio, por gerar

custos e não ter sido cobrado por nenhum órgão fiscalizador não foi adotado. No setor alimentício, são implementadas metodologias para garantir a qualidade, constituindo o Sistema de Segurança Alimentar, como a implantação das Boas Práticas de Manipulação (BPM), composto de normas para o adequado manuseio dos alimentos, e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), de acordo com a legislações vigentes. É digno de nota que propicia para o alimento seja apto ao consumo, e não provoca injúria ao consumidor, sendo isento de qualquer tipo de contaminantes físicos, químicos e/ou biológicos, assegurando suas características e propriedades sensoriais e nutricionais (SILVA; CORREIA, 2009; GHISLENI; BASSO, 2018). De acordo com estudo realizado por Kelly Rodrigues Lameiro é recomendável a realização de programação de programas de treinamento de vendedores ambulantes, de forma a capacitá-los quanto a técnicas de higienização do local de trabalho, de preparo higiênico dos lanches e higiene pessoal (RODRIGUES et al., 2013).

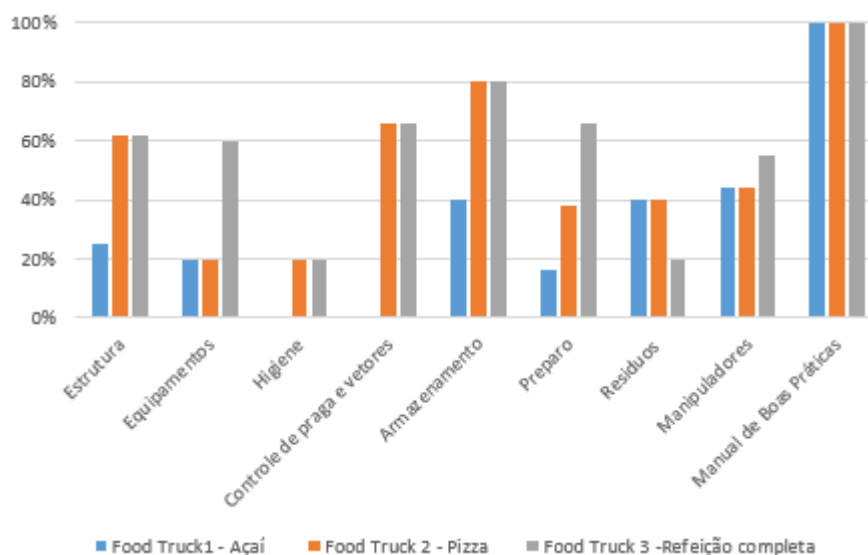
A inadequação das condições higiênico-sanitárias na venda de alimentos na rua, em diferentes cidades do Brasil (MENDOÇA et al., 2002). A deficiente informação e falta de educação sanitária de consumidores e comerciantes podem ser sentidas, não existindo real consciência dos riscos potenciais que essas práticas podem acarretar à saúde da população (MENDONÇA et al., 2002). É importante que os responsáveis passem a ter acesso a informações corretas de acordo com os órgãos de fiscalização, por meio de treinamentos, curso e implementação de Boas Práticas, entre outros, porém alegados por eles que geram custos podendo comprometer orçamentos, mas conscientizando que tais irá fornecer benefícios e melhor adequação de condições higiênico-sanitário ao seu estabelecimento.

A qualidade de uma refeição é influenciada diretamente pela qualidade da matéria-prima, higiene dos utensílios e equipamentos utilizados, manipuladores envolvidos no processo, bem como o tempo e temperatura dos alimentos comercializados. Para evitar doenças de origem alimentar, devem-se enfatizar as situações que visam a prevenção de agentes patogênicos de maior severidade e as condições de maior risco, com medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. Os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham papel importante para a sanidade dos produtos, neste contexto a lavagem das mãos e dos utensílios tornam-se pontos críticos

de controle no que diz respeito à manipulação, sendo necessária a implantação de procedimentos padronizados. (FRANCO et al., 2010).

De acordo com Akutsu, foi realizado estudo de classificação dos estabelecimentos produtores de alimentos de acordo com o cumprimento dos itens imprescindíveis que avaliam as BPF. A ANVISA preconiza três grupos de análise: o grupo I com mais de 70,0% de atendimento dos itens imprescindíveis, o grupo II, com 30,0% a 69,9% de atendimento e o grupo III, com menos de 30,0% de atendimento, seguindo a linha de raciocínio do trabalho exposto comparando os resultados com relação aos Food Trucks é evidenciado o seguinte gráfico:

**Gráfico 1 – Classificação dos estabelecimentos**



Segundo a classificação de análise, os itens avaliados foram apresentados de modo geral de Não- conformidades 30% para food truck 1 – Açaí, 50% para food truck 2 – Pizza e 61% food truck 3 – Refeição completa sendo assim todos classificados em grupo II.

Conforme dados coletados é importante a conscientização dos proprietários e manipuladores para prestar serviço de excelência aos consumidores em todas as etapas de preparo, com a presença de um profissional responsável é possível adaptação dos itens conforme exigências proposta pelas legislações vigentes e a ANVISA.

## **5. CONCLUSÕES**

Os índices de Não-conformidades das três amostras apresentados são considerados altos, em relevância a manipulação, armazenamento e o fornecimento inadequados dos alimentos e seu resultado final não contribui para a segurança dos alimentos para o consumidor que podem ocasionar em surgimentos de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Os Food Trucks analisados não se adaptaram as legislações propostas pelo Distrito Federal de acordo com o órgão fiscalizador ANVISA.

Conclui-se que é necessário a contratação de um profissional habilitado, nutricionista, que prioriza a conduta educativa dos processos, implementar e coordenar as Boas Práticas de Fabricação, adequando estrutura física e a regularização dos estabelecimentos para melhoria de condições higiênico-sanitárias e conseqüentemente nos resultados do alimento final destinado à comercialização, podendo prevenir e minimizar desperdícios de recursos.

## 6. REFERÊNCIAS

AKUTSU RC, BOTELHO RA, CAMARGO EB, SÁVIO KEO, ARAÚJO WC. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** Rev Nutr 2005; 18(3):419-427.

DE SOUZA, G. C., DOS SANTOS, C. T. B., ANDRADE, A. A., & ALVES, L. **Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos.** Ciência & Saúde Coletiva, v. 20, n. 8, p. 2329-2338. 2015.

DE SOUZA GENTA, T. M., MAURÍCIO, A. A., & MATIOLI, G. **Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná.** Acta Scientiarum. Health Sciences, v. 27, n. 2. 2005.

EBONE MV, CAVALLI SB, LOPES SJ. **Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais.** Rev. Nutr. 2011;24(5):725-734.

LEGNANI P, LEONI E, BERVEGLIERI M, MIROLO G, ALVARO N. **Hygienic control of mass catering establishments, microbiological monitoring of food and equipment.** Food Control.2004;15(3):205-11.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Subsecretaria de Vigilância à Saúde da Secretária de Estado de Saúde do Distrito Federal. Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 4 de 15 de dezembro de 2014.

SANTI, E. de. et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante, para a intervenção junto aos manipuladores de alimentos.** Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 23, n. 172/173, maio/junho, p. 77 – 81, 2009.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.

**Decreto número 37874 de 21/12/2016.** Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=334084>

FRANCO, 2010. **Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP.**

**Instrução normativa DVS número 11 de 23/03/2017.** Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=318200>

**Jornal da Unicamp.** Disponível em: <https://www.unicamp.br/unicamp/ju/noticias/2017/04/27/gourmetizacao-na-industria-de-alimentos-e-simbolica-das-diferencas-sociais>

MENDONÇA, S. C.; CORREIA, R. T. P.; ALBINO, E. **Condições Higiênico-Sanitárias de Mercados e Feiras Livres da Cidade de Recife-PE.** Revista Higiene Alimentar, v. 16, nº 94, p.20-25, março 2002.

RODRIGUES, 2013. **CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS EM PELOTAS-RS.**

Sebrae, **Análises de tendências.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/food-truck-uma-nova-tendencia,d128e6f7c633c410VgnVCM2000003c74010aRCRD>

Site infood, **A história do negócio do food truck.** Disponível em: <http://infood.com.br/um-pouco-da-historia-do-negocio-do-food-truck/>

Site G1, **Parque da Cidade, no DF, recebe encontro de Food Trucks neste Final de semana.** Disponível em: <https://g1.globo.com/distrito-federal/noticia/parque-da-cidade-no-df-recebe-encontro-de-food-trucks-neste-fim-de-semana.ghtml>



**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE**

**“Análise de condições Higiénico-Sanitário dos Food Trucks do DF e adequação das legislações Vigentes”**

**Instituição: UNICEUB- Centro Universitário de Brasília**  
**Pesquisador (a) responsável: Enaê Cristina dos Santos Oliveira**  
**Pesquisador(a) assistente : Paloma Popov Custódio Garcia**

Você está sendo convidado (a) a participar do projeto de pesquisa acima citado. O texto abaixo apresenta todas as informações necessárias sobre o que estamos fazendo. Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo.

O nome deste documento que você está lendo é Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo. Ao final, caso decida participar, você será solicitado a assiná-lo e receberá uma cópia do mesmo.

Antes de assinar, faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. A equipe deste estudo responderá às suas perguntas a qualquer momento (antes, durante e após o estudo).

**Natureza e objetivos do estudo**

- O objetivo específico deste estudo é Analisar as Condições-Higiénico dos Food Trucks do Distrito Federal.
- Você está sendo convidado a participar exatamente por possuir um estabelecimento com características de um Food Truck.

**Procedimentos do estudo**

- Sua participação consiste em ceder o local para análise.
- O/os procedimento (s)é/são por análise de Checklist.
- Não haverá nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.
- A pesquisa será realizada no Bairro Jardins Mangueiral, São Sebastião – DF.

**Riscos e benefícios**

- Este estudo possui riscos mínimos.
- Medidas preventivas serão tomadas durante a pesquisa nem não intervir na manipulação das preparações da unidade, para minimizar qualquer risco ou incômodo.
- Caso esse procedimento possa gerar algum tipo de constrangimento, você não precisa realizá-lo.
- Com sua participação nesta pesquisa você poderá auxiliar a literatura demonstrar a população às condições de higiene para a população consumidora, além de contribuir para maior conhecimento sobre o comércio de Food Truck.

### Participação, recusa e direito de se retirar do estudo

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo e não quiser participar.
- Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato comum dos pesquisadores responsáveis.
- Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

### Confidencialidade

- Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas.
- Os dados e instrumentos utilizados por checklist ficarão guardados sob a responsabilidade de Enaê Cristina Dos Santos Oliveira com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 5 anos; após esse tempo serão destruídos.
- Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília –CEP/Uniceub, que aprovou esta pesquisa, pelo telefone 3966.1511 ou pelo e-mail [cep.uniceub@uniceub.br](mailto:cep.uniceub@uniceub.br). Também entre em contato para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

Eu, \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_,  
após recebera explicação completa dos objetivos do estudo e dos procedimentos envolvidos nesta pesquisa concordo voluntariamente em fazer parte deste estudo.

Este Termo de Consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, e a outra será fornecida ao senhor(a).

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Participante

\_\_\_\_\_  
Enaê Cristina dos Santos Oliveira, celular (61) 98551-5136/telefone institucional 3966-1200

**Endereço dos(as) responsável(eis) pela pesquisa (OBRIGATÓRIO):**

Instituição: UNICEUB- Centro Universitário de Brasília

Endereço: QS 1 Lote 1/17 – Pistão Sul

Bairro/CEP/Cidade: Taguatinga, Brasília - DF, 72025-120

Telefones p/contato: (61) 3966-1200

**Endereço do(a) participante (a)**

Domicílio: Rua O Quadra 15

Bloco: /Nº: /Complemento: casa 21, Condomínio Ipê

Bairro: /CEP/Cidade: /Telefone: Jardins Mangueiral, São Sebastião – DF, 71699-843

Ponto de referência:

**Observações em relação as pesquisas com metodologias experimentais na área biomédica, envolvendo seres humanos**

O TCLE deve incluir:

- a) a explicitação, quando pertinente, dos métodos terapêuticos alternativos existentes;
- b) o esclarecimento, quando pertinente, sobre a possibilidade de inclusão do participante em grupo controle ou placebo, explicitando, claramente, o significado dessa possibilidade.

O TCLE não pode exigir do participante da pesquisa, sob qualquer argumento, renúncia ao direito à indenização por dano. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido não deve conter ressalva que afaste essa responsabilidade ou que implique ao participante da pesquisa abrir mão de seus direitos, incluindo o direito de procurar obter indenização por danos eventuais.

**Contato de urgência:** Sr(a). Enaê Cristina dos Santos Oliveira

Domicílio: Rua O quadra 15

Bloco: /Nº: /Complemento: Casa 21 Condomínio Ipê

Bairro: /CEP/Cidade: /Telefone: Jardins Mangueiral, São Sebastião – DF 71699843

## ANEXOS

### ANEXO 1

#### ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM FOOD TRUCK

LEGENDA: C: conforme; NC: não conforme; NA: não se aplica; NO: não observado.

	C	NC	NA	NO
1. Estrutura do Veículo				
1.1. Superfícies internas do food truck com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.				
1.2. Instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado, sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e o dimensionamento é compatível com todas as operações.				
1.3. Instalações são projetadas para facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.				
1.4. Possui reservatório de água em adequado estado de higiene e manutenção, mantido tampado.				
1.5. Autonomia de energia de modo a garantir o funcionamento dos equipamentos e iluminação necessários à produção.				
1.6. Luminárias protegidas, em adequado estado de conservação e higiene.				
1.7. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras para permitir a higienização dos ambientes.				
1.8. Possui lavatório dotado de produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado).				
2. Equipamentos e Utensílios				
2.1. Equipamentos e utensílios estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente.				
2.2. Equipamentos revestidos de material lavável, atóxico, conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.				

2.3. Utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos.				
2.4. Possui termômetro calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				
2.5. Utensílios conservados e higienizados antes e após cada uso.				
3. Higiene das instalações e do ambiente				
3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				
3.2. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.				
3.3. Materiais utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				
3.4. A frequência de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios é adequada.				
3.5. A área de preparação é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				
4. Controle de Vetores e Pragas				
4.1. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				
4.2. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				
4.3. O controle químico de vetores e pragas, se necessário, é executado por empresa especializada.				
5. Armazenamento				
5.1. Alimentos armazenados de forma organizada, em local limpo, sem contato com o piso. Alimentos separados de materiais de limpeza e descartáveis.				
5.2. Produtos perecíveis armazenados em equipamento refrigerado, com controle e registro de temperatura.				
5.3. Matérias-primas utilizadas em condições higiênico-sanitárias adequadas.				

5.4. Embalagens limpas e íntegras, com identificação ou rótulo visível.				
5.5. Temperatura de armazenamento das matérias-primas e ingredientes perecíveis monitorada.				
6. Preparo				
6.1. Manipulação de produtos perecíveis realizada no prazo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente.				
6.2. Alimentos submetidos à cocção atingem temperatura e tempo de 65°C/15min, 70°C/2min, 74°C no centro geométrico ou outras combinações que assegurem a qualidade higiênico-sanitária.				
6.3. Descongelamento efetuado em temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.				
6.4. Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				
6.5. É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.				
6.6. Manipulação segue fluxo linear e sem cruzamento de atividades.				
6.7. Óleos e gorduras são aquecidos à temperatura de até, no máximo, 180°C.				
6.8. Hortifrutícolas submetidos à higienização com uso de produtos regularizados, com POP estabelecido, em três etapas (lavagem, sanitização e enxágüe).				
6.9. Ingredientes fracionados ou transferidos de suas embalagens originais acondicionados em recipientes adequados e identificados.				
6.10. Óleos com alteração de cor, odor e sabor, e presença de fumaça e espuma são completamente substituídos e descartados adequadamente.				
6.11. Óleos reutilizados são previamente filtrados, acondicionados em recipientes tampados e quando for longo o intervalo entre usos, armazenados sob refrigeração.				

6.12. Após manipular alimentos crus, realiza-se a lavagem e a antisepsia das mãos antes de passar a manusear alimentos preparados.				
6.14. O gelo utilizado em alimentos é fabricado a partir de água potável e é mantido em condição higiênico-sanitária.				
6.15. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				
6.16. No processo de resfriamento, a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				
6.17. Após o resfriamento do alimento preparado, este é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.				
6.18. Alimentos quentes servidos para o consumo imediato à temperatura mínima de 60°C.				
6.19. Alimentos frios servidos para o consumo imediato à temperatura de, no máximo, a 10°C.				
<b>7. Resíduos</b>				
7.1. Os coletores da área de preparação e armazenamento possuem tampas acionadas sem contato manual.				
7.2. Óleos residuais de frituras acondicionados em recipientes rígidos e tampados até o descarte.				
7.3. Dispõe de recipiente externo para acondicionamento de lixo com separação de orgânico e seco, em volume condizente com quantidade de resíduos.				
7.4. Manter conservada e limpa a área permitida e a área adjacente, conforme respectiva regulamentação, durante a atividade e imediatamente após seu encerramento.				
7.5. Depósito adequado de captação dos resíduos líquidos gerados.				
<b>8. Manipuladores</b>				
8.1. Manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.				
8.2. Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				

8.3. Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente durante a manipulação.				
8.4. Usam os cabelos presos e protegidos, não sendo permitido o uso de barba.				
8.5. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal. As unhas são limpas, mantidas curtas, sem esmalte ou base.				
8.6. É realizado o controle da saúde e este é registrado.				
8.7. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.				
8.8. Manipuladores não fumam, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				
8.9. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico fora da área de produção.				
9. Manual de Boas Práticas e POP				
9.1. Possui responsável Operacional treinado para implantar as Boas Práticas				
9.2. Dispõe de Manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de todo o processo: recepção de matérias-primas, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.				
9.3. POP para: Higiene e Saúde; Higiene de Instalações, equipamentos e utensílios; Higiene de reservatório de água; controle de resíduos.				
9.4. Capacitação de pessoal em boas práticas.				