

**SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 23 DE MARÇO DE 2016.**

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.

O DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DA SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE, DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL, atendendo ao disposto na Portaria SES/DF nº 210, de 16 de outubro de 2014, artigo 1º, incisos XXI, XXXIII, XXXIV, XL, XXXV e LI e no inciso IV, do artigo 32, do Decreto nº 34.213, de 14 de março de 2013:

Considerando a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre o dever do Estado de garantir a saúde através da formulação e execução de políticas públicas que visem ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e das prestações de serviços de interesse da saúde e dá outras providências; Considerando o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos;

Considerando a Lei Distrital nº 5.321, de 15 de março de 2016, que institui o Código de Saúde do Distrito Federal, especialmente o artigo 126, delegando ao órgão de vigilância sanitária a competência de elaborar normas para classificação e indicação dos requisitos necessários aos estabelecimentos de produtos alimentícios e congêneres, além da implementação de Boas Práticas;

Considerando a Lei Distrital nº 5.627, de 23 de março de 2016, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em food truck no Distrito Federal e dá outras providências;

Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando o disposto na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura as infrações à legislação sanitária e estabelece as sanções respectivas,

Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 08, de 21 de janeiro de 2016 da Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria de Vigilância à Saúde da Secretaria de Saúde do Distrito Federal;

Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 04, de 15 de dezembro de 2014, republicada em 19 de agosto de 2015, da Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria de Vigilância à Saúde da Secretaria de Saúde do Distrito Federal; RESOLVE:

Art. 1º Definir os procedimentos de cadastramento e auditoria, no que compete à Vigilância Sanitária, para regularização dos veículos automotores ou rebocáveis adaptado, denominado food truck que comercializam alimentos no Distrito Federal.

Art. 2º Para o cadastramento junto à Diretoria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal será necessário apresentar os seguintes documentos:

- a. Formulário de Cadastro preenchido - Anexo I desta Instrução Normativa
- b. Lista de Alimentos e Bebidas comercializados pelo Food Truck;
- c. Fluxograma com as etapas do processo produtivo de cada preparação alimentar;
- d. Leiaute das instalações do food truck;
- e. Leiaute da cozinha de apoio e do depósito;
- f. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP

Art. 3º Após a análise dos documentos citados nas alíneas de "a" a "f" do artigo 2º, serão realizadas inspeções no food truck, na cozinha de apoio e no depósito a fim de verificar as condições sanitárias.

Parágrafo único - As inspeções serão realizadas com base nos roteiros constantes dos Anexos II e III desta, sem prejuízo das demais exigências da legislação sanitária, no que couber.

Art. 4º Em situação de aprovação da auditoria será emitido o Certificado de Vistoria de Veículo - CVV, conforme Instrução Normativa nº 08, de 21 de janeiro de 2016, da Diretoria de Vigilância Sanitária - DIVISA/SVS/SES.

§1º A auditoria consiste de análise dos documentos e realização de inspeções conforme artigos 2º e 3º.

§2º O CVV refere-se apenas à regularização da atividade do ponto de vista sanitário, não implicando autorização de uso de área pública, que deve ser obtida de acordo com o que determina a Lei Distrital nº 5.627, de 16 de março de 2016.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MANOEL SILVA NETO

**ANEXO I****FORMULÁRIO PARA CADASTRAMENTO DE FOOD TRUCKS**

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	
1-Razão social/Nome:	
2-Nome de fantasia:	
3-Responsável legal/Proprietário:	
4-Inscrição Estadual:	5-CNPJ / CPF:
6-Fone:	7-Fax:
8- E-Mail:	
9-Endereço (Rua/ Av.):	
10- Complemento:	
11-Bairro:	
12-UF:	13-CEP:
14- Endereço da Cozinha de Apoio/local de armazenamento de gêneros/matérias-primas:	
15 - Número de refeições/lanche servidas diariamente: ( ) até 50    ( ) 50 - 100    ( ) 100 -150    ( ) 150-200    ( ) acima de 200	
16-Número de pessoas envolvidas na atividade econômica: ( ) local de apoio ( ) equipamento	
17- Nome do Responsável pelas Boas Práticas:	
18- Número ou protocolo de requisição do Termo de Autorização de Uso de Área Pública:_____	
19 – Tipo de Produtos Comercializados: ( ) pizzas e massas ( ) sanduíches quentes e frios ( ) churrasco ( ) carnes e peixes crus ( ) caldos ( ) bebidas alcoólicas ( ) bolos e produtos de confeitaria ( ) sucos e bebidas batidas ( ) outros _____	

## ANEXO II

### ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM FOOD TRUCK

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

<b>1. Estrutura do Veículo</b>	C	NC	NA	NO
1.1. Superfícies internas do <i>food truck</i> 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).				
<b>2. Equipamentos e Utensílios</b>				
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.				
<b>3. Higiene das instalações e do ambiente</b>				
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.				
<b>4. Controle de Vetores e Pragas</b>				
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.				
<b>5. Armazenamento</b>				
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.				
<b>6. Preparo</b>				
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 antissepsia 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.				
<b>9. Manual de Boas Práticas e POP</b>				
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.				

### ANEXO III

## ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM COZINHA DE APOIO E/OU LOCAL DE DEPÓSITO

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

<b>1. Estrutura Física da Cozinha e Depósito</b>	C	NC	NA	NO
1.1. Piso, parede e teto construídos com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos. Ralos sifonados dotados de sistema de fechamento e grelhas ajustadas ao piso.				
1.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas, em adequado estado de conservação e higiene.				
1.3. Instalações possibilitam um fluxo ordenado, sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e o dimensionamento é compatível com todas as operações.				
1.4. Possui reservatório de água em adequado estado de higiene e manutenção, mantido tampado.				
1.5. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras para permitir a higienização dos ambientes.				
1.6. Possui lavatório exclusivo para higienização de mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado e coletor de papel com acionamento não manual.				
1.7. Janelas com telas milimétricas removíveis e ajustadas aos batentes. Janelas protegidas contra a incidência de raios solares sobre alimentos, equipamentos sensíveis ao calor e funcionários.				
1.8. Sistema de ventilação que garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.				
1.9. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e proteção na parte inferior.				
<b>2. Equipamentos e Utensílios</b>				
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.				

<b>3. Higiene das instalações e do ambiente</b>				
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. Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				
3.4. Materiais utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				
3.5. A área de preparação é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				
<b>4. Controle de Vetores e Pragas</b>				
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.				
<b>5. Armazenamento</b>				
5.1. Alimentos armazenados de forma organizada, em local limpo, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados, confeccionados de material liso, resistente, impermeável e lavável, com espaçamento adequado da parede, do piso e do teto.				
5.2. Alimentos separados de materiais de limpeza e descartáveis.				
5.3. Produtos perecíveis armazenados em equipamento refrigerado, com controle e registro de temperatura.				
5.4. Embalagens limpas e íntegras, com identificação ou rótulo visível.				
5.5. A geladeira e o freezer estão limpos, sem acúmulo de gelo, organizados, os produtos são separados conforme as categorias.				
<b>6. Pré-Preparo</b>				
6.1. Manipulação de produtos perecíveis realizada no prazo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente ou até duas horas em área climatizada.				
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. Processos de tratamento térmico foram validados e são monitorados por meio do uso de termômetro.				
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. Óleos e gorduras são aquecidos à temperatura de até, no máximo, 180°C.				
6.6. Hortifrutícolas submetidos à higienização com uso de produtos regularizados, com POP estabelecido, em três etapas (lavagem, sanitização e enxágüe).				
6.7. Ingredientes fracionados ou transferidos de suas embalagens originais acondicionados em recipientes adequados e identificados.				
6.8. Óleos com alteração de cor, odor e sabor, e presença de fumaça e espuma são completamente substituídos e descartados adequadamente.				
6.9. Óleos reutilizados previamente filtrados, acondicionados em recipientes tampados e quando for longo o intervalo entre usos, armazenados sob refrigeração.				
6.10. Após manipular alimentos crus, realiza-se a lavagem e a antisepsia das mãos antes de passar a manusear alimentos preparados.				
6.11. O gelo utilizado em alimentos é fabricado a partir de água potável e é mantido em condição higiênico-sanitária.				
6.12. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				
6.13. No processo de resfriamento, a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				
6.14. 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.				
6.15. Panos de tecido para secagem das mãos e utensílios não são utilizados.				
6.16. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.				
6.17. Uniformes e panos de limpeza lavados fora da área de produção.				
<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, fechados e fora da área de produção.				

7.3. Dispõe de recipiente externo para acondicionamento de lixo com separação de orgânico e seco, em volume condizente com quantidade de resíduos.				
<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 nas dependências internas do estabelecimento.				
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 e a maquiagem. As unhas são limpas, mantidas curtas, sem esmalte ou base.				
8.6. É realizado o controle da saúde dos manipuladores 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.				