

ANEXO 9

Resolução SS-142, de 03.05.93 Aprova Norma Técnica relativa ao Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

I – Os equipamentos ambulantes devem possuir:

- a) Compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- b) Revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- c) Proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- d) Isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- e) Queimador a gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão; sistema de exaustão para os trailers;
- f) Pintura em tonalidades claras;
- g) Equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- h) Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo.
- i) Possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores;
- j) Possuir reservatório de água tratada com higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- k) Possuir refrigerador ou balcão frigorífico para trailer e barraca;
- l) Possuir pia com torneira e água potável corrente, para trailer e barraca;
- m) Possuir tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 l, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo, para trailer e barraca;
- n) Possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés;
- o) Possuir toldo retrátil, para trailer e barraca;
- p) Deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores.
- q) Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

II - Com relação aos alimentos deverão ser seguidos os seguintes critérios:

- a) Recheio frio: até 6°C;

b) Recheio quente: acima de 65°C.

c) os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro no órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados, não sendo permitido o retalhamento desses produtos para venda ao consumidor.

d) os Alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

e) na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, entre outros.

f) doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado.

g) o gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

h) produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetidos.

III - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes devem:

a) Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;

b) Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes for necessário;

c) Acatar as orientações, instruções e determinações das autoridades sanitárias.

d) Manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, à disposição da autoridade sanitária.

e) No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo.

f) Os alimentos semi-preparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 6°C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipiente isotérmico, provido do gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado) admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres.

g) os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65°C.

h) não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.

i) as bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes.

j) no acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los.

IV) A base de operações deve possuir:

a) todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;

b) local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

c) local adequado para semipreparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e proteção na parte inferior das portas);

d) pia com água corrente tratada em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada.

e) destino adequado dos dejetos, conforme código sanitário vigente;

f) Os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exsudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

g) Os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso.

h) cada ambulante deve exercer o comércio, em caráter pessoal e intransferível de um único equipamento.

i) as infrações às disposições dessa norma estarão sujeitas ao disposto na legislação sanitária vigente.

j) além de atenderem os preceitos estabelecidos nesta norma, os ambulantes devem atender às exigências de ordem higiênico-sanitárias previstas em norma técnica especial.

E-mail para sugestões e/ou reclamações: administracao.prefeitura@sc.usp.br

São Carlos, ___ de _____ de ____.

Luís Fernando Costa Alberto

Prefeito do Campus de São Carlos