



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

fls. 2

NORMA TÉCNICA ESPECIAL RELATIVA AO COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

-Anexa ao Decreto nº 2.216, de 16/07/1993-

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1º - Para efeito desta Norma Técnica Especial consideram-se:-

a) comércio ambulante de gêneros alimentícios: é a venda de alimentos realizada diretamente ao consumidor por pessoas físicas ou jurídicas, em equipamentos móveis e/ou localizados;

b) ambulante: é a pessoa física, maior, regularmente autorizada pela autoridade sanitária a exercer em seu próprio nome ou de sociedade comercial o comércio de gêneros alimentícios nas vias, praças e logradouros públicos sem estabelecimento fixo;

c) praças, vias e logradouros públicos: são os bens públicos de uso comum, abertos a frequência coletiva, cuja manutenção e conservação sejam da competência do Poder Público;

d) área de venda, ponto de localização ou área de atuação de ambulante: se entende a vaga ou área outorgada ao ambulante para o exercício da modalidade de comércio previamente estabelecida pelas autoridades sanitárias competentes;

e) ramo de comércio: é a modalidade de comércio constituída pelo produto ou conjunto de produtos comercializados pelo ambulante;

f) equipamento móvel: é o veículo de tração humana, animal ou motorizado, utilizado pelo ambulante para o transporte e comercialização dos gêneros alimentícios.

- equipamento de mão - é o equipamento de construção leve que não necessita de apoio no solo;

- carro de mão, carro de tração animal ou carroça, motocicleta, bicicleta ou triciclo, equipamento de mão, dentre outros, devem possuir dispositivos adequados para proteção eficaz do tipo de alimento a transportar e proteção especial contra a ação do sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;

trailer - é o veículo de tração motorizada ou não, provido de equipamentos de refrigeração, cocção e/ou fritura, devendo ser fechado quando não em uso, utilizado para o transporte e venda de alimentos de preparo rápido.

g) equipamento localizado: é a barraca desprovida de rodas, desmontável de construção leve, confeccionada com armação tubular, metálica ou madeira impermeabilizada e cobertura de lona ou material similar, utilizada para o comércio de gêneros alimentícios, provida ou não de equipamento



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 3

de refrigeração, fritura e/ou cocção, de acordo com as características do alimento a ser comercializado;

h) base de operação: é o local de preparação e/ou armazenamento de alimentos, bem como de guarda diária dos alimentos e equipamentos.

CAPÍTULO II - DA PERMISSÃO DE FUNCIONAMENTO

Artigo 2º - Para o funcionamento do comércio de gêneros alimentícios são necessários:-

- alvará de funcionamento;
- caderneta de controle sanitário;
- atestado de saúde dos manipuladores.

Artigo 3º - A instalação e o estacionamento dos equipamentos de comércio ambulante de gêneros alimentícios, bem como o horário de funcionamento, estarão sujeitos às condições estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Artigo 4º - O alvará de funcionamento de que trata o artigo 2º, será fornecido pela autoridade sanitária competente, podendo ser cassado a qualquer tempo, tendo em vista o interesse público, de acordo com o Código Sanitário em vigor e esta Norma Técnica Especial, sem que assista ao ambulante direito a qualquer indenização.

Artigo 5º - O alvará de funcionamento deve apresentar de forma específica o nome do proprietário, o endereço da base de operação, o ramo ou modalidade de comércio com a enumeração exaustiva dos produtos a serem comercializados, vedada a utilização de denominações genéricas.

Artigo 6º - No alvará e na caderneta de controle sanitário, deve constar obrigatoriamente a descrição do equipamento autorizado e o número de sua matrícula no órgão de trânsito competente, quando for o caso.

Artigo 7º - Quando ocorrer encerramento de atividade, o ambulante deve solicitar, o cancelamento do alvará de funcionamento.

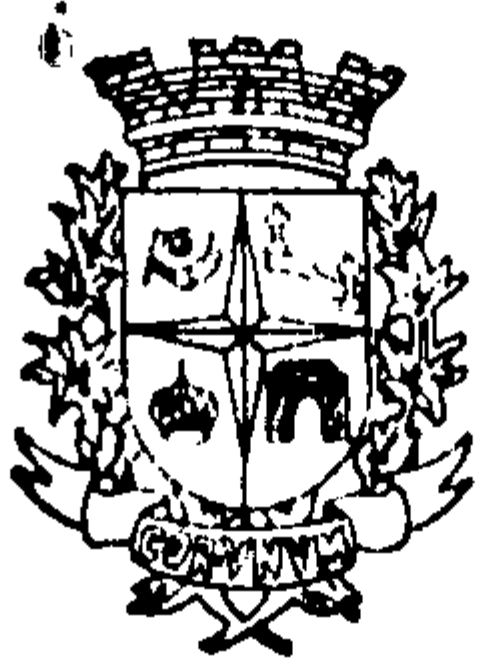
Artigo 8º - Ocorrendo a substituição do equipamento, ou mudanças nas suas características, o fato será imediatamente comunicado à autoridade sanitária, para a necessária averbação após inspeção.

CAPÍTULO III - DA CARACTERIZAÇÃO

Artigo 9º - O comércio ambulante de gêneros alimentícios se caracteriza por:

- não fixação de forma definitiva do equipamento;
- a menor manipulação possível do alimento no equipamento.

Artigo 10 - O comércio ambulante de gêneros alimentícios pode, de acordo com o local, ser classificado em:-



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 4

- localizado - o ambulante que recebe a permissão de uso de área definida, no logradouro, praça, via pública ou passeio;

- móvel - o ambulante que recebe a permissão de atuação nos locais de maior aglomeração temporária de pessoas, tais como: reuniões, eventos esportivos, recreativos e outros.

Artigo 11 - O funcionamento do comércio ambulante em trailer e equipamento localizado é permitido em locais ou áreas que ofereçam energia elétrica, água corrente e captação de resíduos sólidos e líquidos.

CAPÍTULO IV - DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS E REQUISITOS DE FUNCIONAMENTO

Artigo 12 - Os carros de mão devem possuir:-

- compartimentos providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- revestimento de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- proteção contra sol, chuva, poeira, e outras formas de contaminação;
- isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- queimador a gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão.

Artigo 13 - Os equipamentos localizados devem apresentar:-

- tampo de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza;
- pintura em tonalidades claras;
- equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo.

Artigo 14 - O trailer deve atender às seguintes exigências:-

- ser construído de material resistente, impermeável, liso e atóxico;
- possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores;
- possuir revestimento de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 5

- possuir paredes internas revestidas de material liso, impermeável, lavável, resistente e atóxico;
- possuir piso de material antiderrapante, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza;
- possuir reservatório de água potável com capacidade mínima de 200 litros;
- possuir refrigerador ou balcão frigorífico;
- possuir fogão, forno, chapa ou similar, providos de sistema de exaustão, vedado o uso de carvão, lenha e fogareiro a querosene;
- possuir balcões, material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza para atendimento dos usuários;
- possuir pia com torneira e água potável corrente;
- possuir tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 litros, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo;
- possuir recipientes revestidos com sacos plásticos, para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés;
- possuir toldo retrátil;
- deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores.

Artigo 15 - Fica permitida a utilização de veículos de tração animal ou carroça apenas para transporte de alimentos "in-natura", vedada sua utilização na comercialização de alimentos preparados, tanto na zona rural quanto na urbana.

Artigo 16 - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio, este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada às suas características:-

- recheio frio: até 6°C;
- recheio quente: acima de 65°C.

Artigo 17 - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Artigo 18 - Os equipamentos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e cantos arredondados.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 6

Artigo 19 - Os equipamentos que retrata o item anterior devem ser dotados de vitrines com equipamento de refrigeração, de forma que os produtos permaneçam à vista do consumidor e em temperatura adequada:-

- pescados: até 4,5°C;
- demais produtos: até 6°C.

Artigo 20 - 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.

Parágrafo Único - Não é permitido o retalhamento desses produtos para venda ao consumidor.

Artigo 21 - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

Artigo 22 - Em todos os equipamentos que disponham de água corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas, devendo ser esgotada no bueiro mais próximo.

Artigo 23 - O transporte dos produtos previstos nesta Norma deve atender os preceitos constantes na Portaria CVS nº 6, de 7 de junho de 1991, referente a transporte de alimentos para consumo humano.

Artigo 24 - No exercício do comércio ambulante fica permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc, de forma individual ou nos equipamentos aprovados.

Artigo 25 - Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Nos equipamentos móveis fica vedado o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

Artigo 26 - Os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

Artigo 27 - 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.

Artigo 28 - Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Artigo 29 - Os alimentos prontos para consumo só podem ser expostos em vitrines, com abertura voltada para o interior ou para o lado de permanência do ambulante.

Artigo 30 - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra insetos, poeira, etc.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 7

Artigo 31 - 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.

Artigo 32 - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

Artigo 33 - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

Artigo 34 - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes devem:-

- vender produtos de boa qualidade e de acordo com as Normas Sanitárias a eles pertinentes;

- manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes for necessário;

- acatar as orientações, instruções e determinações das autoridades sanitárias;

- manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, o Alvará de Funcionamento do veículo ou equipamento e a Caderne^{ta} de Controle Sanitário à disposição da autoridade sanitária.

Artigo 35 - No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo.

Artigo 36 - 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 de gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado).

Artigo 37 - No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíches congêneres.

Artigo 38 - Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65°C.

Artigo 39 - Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.

Artigo 40 - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes.

Artigo 41 - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, pa



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 8

péis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los.

CAPÍTULO V - DA BASE DE OPERAÇÃO

Artigo 42 - A base de operação deve possuir:-

- todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;
- local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;
- local adequado para semi-preparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos, com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficientes 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);
- 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 (2 gotas de hipoclorito de sódio 2,5% para cada litro de água);
- destino adequado dos dejectos, conforme Código Sanitário vigente;
- a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências deste Capítulo.

CAPÍTULO VI - DOS MANIPULADORES

Artigo 43 - Os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

Artigo 44 - 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.

Artigo 45 - Os ambulantes devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:-

- unhas limpas e curtas;
- cabelos e barbas feitas ou aparadas;
- não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, pigritar dentes enquanto estiver lidando com alimentos;
- não passar a mão na boca, nariz, cabelos e /ou cabeça;
- as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário após o uso de sanitário (banheiro).



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

cont. Norma Técnica Especial-Decreto 2.216/93

fls. 9

CAPÍTULO VII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 46 - Cada ambulante deve exercer o comércio, em caráter pessoal e intransferível de um único equipamento.

Artigo 47 - Todos os veículos utilizados para o comércio de gêneros alimentícios deverão estar regularizados perante as autoridades de trânsito, conforme a legislação em vigor.

Artigo 48 - As infrações às disposições desta Norma estarão sujeitas ao disposto na legislação sanitária vigente.

Artigo 49 - Além de atenderem os preceitos estabelecidos nesta Norma, os ambulantes devem atender às exigências de ordem higiênico-sanitárias previstas em Norma Técnica Especial.

Artigo 50 - Esta Norma Técnica Especial entrará em vigor na data de sua publicação.

Dr. Antonio Carlos Nunes da Silva
-Prefeito Municipal-