

##### **NORMAS SANITÁRIAS EXIGIDAS NO MUNICÍPIO DE ...**

**Fabricação de alimentos – Food Truck**

Em caso de venda ambulante de alimentos será exigido o Alvará de Licença, a Carteira de Saúde, bem como que os produtos tenham comprovação de procedência, sendo que os mesmos devem ser transportados dentro de materiais que permitam sua limpeza, como caixas térmicas de plástico.

1- Carteira de saúde para manipuladores de alimentos; (assistir palestra ou fazer curso on-line)

2- Licença Sanitária de Transporte: é necessário realizar o agendamento sendo que a vistoria será realizada no endereço do contribuinte;

3- Todo manipulador de alimentos deverá usar uniforme completo, jaleco ou avental de cor clara, proteção nos cabelos (touca ou rede) e calçado fechado.

Estrutura física dos Veículos:

1- Deve estar identificado nas laterais do veículo de forma clara que o veículo transporta alimentos. (ex: transporte de alimentos ou logo com fotos de comida);

2- A lataria deve estar em bom estado de conservação e na parte interior onde são transportados e/ou manipulados os alimentos deve possuir revestimento, liso, lavável , impermeável e de cor clara, deverá ser higienizado com frequência;

3- As lâmpadas devem possuir proteção contra queda e explosão;

4- Deve possuir pia com água corrente, papel toalha de 1º uso e sabonete líquido antisséptico inodoro;

5- Os armários e balcões devem possuir revestimento liso, lavável e impermeável e estar em bom estado de conservação;

6- Os equipamentos de refrigeração e aquecimento devem ser higienizados com frequência e estarem em bom estado de conservação;

7- As lixeiras deverão ser com tampa e acionadas sem contato manual ( lixeira com pedal);

8- O veículo deverá possuir reservatório de água limpa e reservatório para a água usada;

Obs: Se disponibilizar mesas e/ou assentos para o público, deverá disponibilizar banheiros separados por sexo, pia com água corrente, papel toalha e sabonete líquido próximo.