



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

(44) 3218-3136 / 3218-3137

FOOD TRUCKS

- **Alvará e a Licença Sanitária** será válida por 01 (um) ano;
- **MEI:** CNAE (relacionado a atividade – tem que ser: “Serviços de Alimentação para Eventos e Recreações – SAL (sem atendimento no local)) / Ramo: Serviço Ambulante de Alimentação – Obs: Food Truck com comercialização de comida tipo (Ex: tipo árabe – kibe, kafta...; tipo comida de boteco – batata frita, coxinha...);
- **Empresa Simples:** CNAE: Serviços alimentação para eventos 5620-1/02 (colocar em observação: food truck com comercialização de comida tipo (Ex: tipo árabe – kibe, kafta...; tipo comida de boteco – batata frita, coxinha...);
- **Endereço** de referência descrito no laudo: deve ser o mesmo endereço onde terá a cozinha auxiliar;
- Todos os carros deverão possuir uma **cozinha** auxiliar. Casos raros onde não houver manipulação prévia, o mesmo deverá ter, no mínimo, uma área para armazenamento de produtos (estoque);
- Todos os **produtos** comercializados deverão estar devidamente registrados e identificados quando armazenados;
- Sugere-se que os carros possuam um **reservatório para água** de 100 litros para mais (muda conforme o tipo de produto que irá ser comercializado). Na prática, um carro que serve porções de frituras, durante um evento de 5 horas, consumiu uma quantidade mínima de 50 litros.
- O reservatório de água servida deverá ser igual ou maior que o reservatório de água limpa;
- A caixa d’água (reservatório de água limpa) deverá ser higienizada semestralmente e apresentado a documentação durante inspeção para licença sanitária;
- Os carros deverão possuir no mínimo 2 (duas) **pias** separadas (uma para higienização das mãos na entrada do food truck e outra com a cuba mais funda, no fundo d carro, para higienização de utensílios e possíveis alimentos);
- Seguir rigorosamente a **RDC nº 216/04 ANVISA** (Boas Práticas de Fabricação);
- O **piso** de madeira deverá ser revestido com aço (liso, resistente e impermeável) ou laminado emborrachado;

*** Eventos:**

- Emissão de um Termo de Ciência (o responsável pelo evento se responsabiliza pelos carros que deverão estar devidamente licenciados e seguirem as boas práticas de fabricação/manipulação);

***** **LEGISLAÇÃO VIGENTE:** www.maringa.pr.gov.br

→ Lei nº 567/05 (<http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/ae2687d87120.pdf>)

→ Decreto Mun. nº 573/06 (<http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/f3a88b141047.pdf>)

→ Lei Municipal nº 10.112/2015 – Decreto Municipal nº 398/2015 (Food Truck)

CAMILLA PORTOLESE PESSINI

MED. VETERINÁRIA – VISA

Matr. 35.509