

**TERMO DE RESPONSABILIDADE E
COMPROMISSO PARA COMÉRCIO
AMBULANTE DE PRODUTOS
ASSADOS COM CARVÃO OU A GÁS**



**Prefeitura de
Porto Alegre**

Eu, _____, inscrito no cadastro nacional de pessoa física (CPF) nº _____, representante legal da empresa _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) nº _____, fundamentado na Lei Municipal nº 10.605/2008, no inciso II do art. 2º da Lei Complementar Municipal nº 876/2020, no § 4º do art. 2º do Decreto Municipal nº 21.007/2021, no art. 3º-A, art. 24 e art. 27 do Decreto Municipal nº 17.134/2011, na Portaria Conjunta 20798807/2022 - SMS/SMDT firmo o presente Termo de Responsabilidade Compromisso e, declaro, para os devidos fins, que me comprometo e sou responsável pelo controle dos padrões de segurança dos alimentos a serem preparados e/ou comercializados, sejam nas dependências da produção, durante o transporte e no próprio local onde será realizado o comércio ambulante de serviço de alimentação.

Declaro que utilizarei o **equipamento à carvão ou a gás que assegura níveis mínimos de emissão de fumaça**, atendendo à legislação de impacto ambiental do Município de Porto Alegre.

Declaro que, caso ocorra um surto de **Doença Transmitida por Alimentos (DTA)** decorrente da prestação de serviços de alimentação realizada por mim, assumo responsabilidade administrativa, civil e penal do ocorrido. Tendo ciência das minhas obrigações e responsabilidades, **COMPROMETO-ME** a respeitar as seguintes cláusulas:

I. Que sou responsável pela manipulação de alimentos, deve possuir certificado de participação em Curso de Boas Práticas de Alimentação, realizado em instituição homologada por essa vigilância (*Portaria Municipal 21575595/2022, itens 13.1 e 13.2 do Anexo I da Portaria Estadual nº 78/2009*). Que sou o responsável pelo recebimento de qualquer documento que, por ventura, seja lavrado;

II. Caso haja qualquer manipulação de alimentos não embalados no local (ex. servir, cortar, picar, aquecer, porcionar, entre outros), deve haver instalações e equipamentos compatíveis com as atividades. Manter/ter disponível pia com água corrente e kit completo para higienização de mãos de manipuladores, composto por sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha não reciclado e lixeira com tampa de acionamento não manual (*art. 432 e 433 do Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual nº 23.430/1974, item 2.27 Portaria Estadual nº 78/2009, itens 4.1.5 e 4.1.14 da RDC nº 216/2004*);

III. Caso os alimentos comercializados sejam preparados/pré-preparados em outro local, estes devem apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com a produção. Deve ser garantida a temperatura adequada de transporte dos alimentos até o local de comercialização, com o devido registro em planilha (temperatura aferida na saída do local de produção e na chegada ao local do evento) (*arts. 432 e 433 do Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual nº 23.430/74, item 8.3 da Portaria Estadual nº 78/2009, item 4.9.2 da RDC 216/2004*);

IV. Os alimentos com ingredientes de origem animal e/ou prontos ou pré-prontos para o consumo devem estar acondicionados em temperatura adequada de conservação (abaixo de 5°C, acima de 60°C ou abaixo de -12°C ou conforme informações da rotulagem), mantendo registro em planilha (*itens 8.4, 9.13, 9.15, 9.18 da Portaria Estadual nº 78/2009*);

V. Cada comerciante deve manter termômetro para medir a temperatura dos alimentos no local de comercialização, quando aplicável (*item 2.32 da Portaria Estadual nº 78/2009*);

VI. No transporte e no local de comercialização, os alimentos devem estar bem acondicionados (protegidos) em potes plásticos com tampa, embalados em filme plástico ou em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Os alimentos devem estar identificados com, no mínimo, designação do produto e data de produção e de validade (*arts. 355 e 360 do Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual nº 23.430/1974, itens 9.17 e 9.19 da Portaria Estadual nº 78/2009, itens 4.7.5 e 4.8.6 da RDC nº 216/2004, art. 18 da Lei Federal nº 8.078/1990*);

VII. Todos os alimentos devem estar no prazo de validade. (*itens 4.7.5 e 4.8.6 da RDC nº 216/2004, item 9.17 da Portaria Estadual nº 78/2009, art. 18 da Lei Federal nº 8.078/1990, art. 519 do Regulamento Aprovado pelo Decreto Estadual nº 23.430/1974*);

VIII. Manter o local de transporte e comercialização de alimentos limpo e bem conservado. (*art. 436 do Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual nº 23.430/74, itens 3.2 e 3.6 Portaria Estadual 78/2009 itens 4.2.1 e 4.2.4 da RDC 216/2004*);

IX. Utilizar ingredientes com procedência comprovada. Os ingredientes de origem animal devem possuir carimbo de inspeção junto ao órgão competente (SIM-POA; SIE-RS; SIF) ou selo de equivalência (SUSAF ou SISBI). (*art. 346 do Regulamento aprovado pelo Decreto Estadual 23.430/74, RIISPOA - Decreto Federal nº 9.013/2020*);

X. Os alimentos industrializados devem conter rotulagem completa a fim de identificar sua procedência. (*art.346 do Regulamento Aprovado pelo Decreto Estadual nº 23.430/1974*);

XI. Bebidas envasadas devem conter registro no MAPA (*Lei Federal nº 8918/1994*);

XII. Os manipuladores de alimentos devem apresentar bons hábitos de higiene, inclusive com suas roupas, utilizar cabelos presos ou com proteção, manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base e não devem utilizar adornos. (*itens 7.5 e 7.6 da Portaria Estadual nº 78/2009*);

XIII. Comunicar imediatamente a Equipe de Vigilância de Alimentos/DVS no caso de alguém comunicar que teve sintomas (como enjojo, dor de barriga, vômito, febre e etc) após a ingestão de alimentos. (*Portaria nº 204/2016, Manual Integrado de Investigação de DTAs, item 13.7 da Portaria Estadual nº 78/2009*);

XIV. Equipamento de Tração Manual, no máximo de 1,90 x 1,00 x 2,0 m (comprimento x largura x altura), em inox, rodado com estrutura metálica provido de pneus.

[\(ver anexo VIII ao final do documento, observando orientações\)](#)

XV. A inobservância dos requisitos citados acima, e/ou se praticada qualquer fraude poderá implicar em cancelamento do alvará, bem como na aplicação de penalidades de acordo com a legislação vigente (Lei Federal nº 6.437/1977).

Porto Alegre, _____ de _____ de _____.

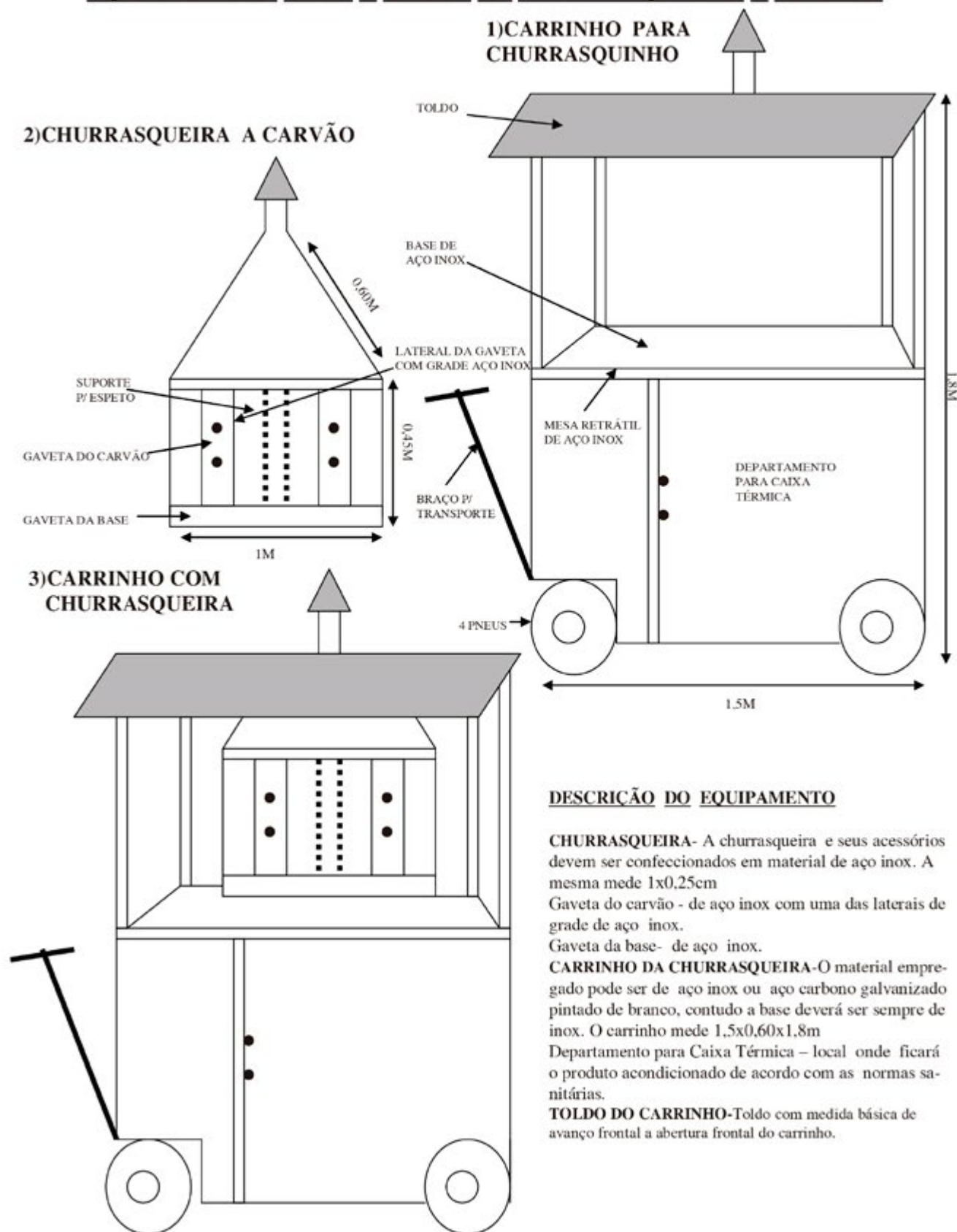
Assinatura do titular do alvará

↓ ANEXOS: ↓



ANEXO VIII

EQUIPAMENTO PARA A VENDA DE CHURRASQUINHO A CARVÃO



DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO

CHURRASQUEIRA- A churrasqueira e seus acessórios devem ser confeccionados em material de aço inox. A mesma mede 1x0,25cm

Gaveta do carvão - de aço inox com uma das laterais de grade de aço inox.

Gaveta da base- de aço inox.

CARRINHO DA CHURRASQUEIRA-O material empregado pode ser de aço inox ou aço carbono galvanizado pintado de branco, contudo a base deverá ser sempre de inox. O carrinho mede 1,5x0,60x1,8m

Departamento para Caixa Térmica – local onde ficará o produto acondicionado de acordo com as normas sanitárias.

TOLDO DO CARRINHO-Toldo com medida básica de avanço frontal a abertura frontal do carrinho.

OBS: Todos os itens possuem enquadramento legal, informado no próprio item.

Em caso de atualização ou revogação de alguma das normas citadas, automaticamente será válida a norma mais atualizada, até atualizaçãodo presente termo.

Para qualquer dúvida ou esclarecimento, entrar em contato com a Equipe de Vigilância de Alimentos através do

e-mail:

alimentos@portoalegre.rs.gov.br

ou **telefone:**

[3289.2441](tel:3289.2441)



**Prefeitura de
Porto Alegre**