

REGULAMENTAÇÃO DE FOOD TRUCKS NO BRASIL

WEBBER, Arícia Laira Beatriz Remor.¹
GEHLEN, Bruna Fernanda.²
FREITAS, Letícia.³
MAGRO, Mariana.⁴
DOROTTO, Paula⁵

RESUMO

Os *Food Trucks* são veículos adaptados para a comercialização de alimentos (comida de rua). Este tipo de serviço veio importado dos Estados Unidos, onde surgiu por volta de 1860. No Brasil a moda chegou em 2012, quando os primeiros *food trucks* gourmet surgiram em São Paulo. Mas até pouco tempo era fácil encontrar peruas e carros mal adaptados e carrinhos vendendo hot-dogs, pipocas, lanches, refrigerantes e sucos sem muita atenção quanto às condições de higiene. Este artigo tem por objetivo realizar uma pesquisa bibliográfica sobre a Regulamentação dos *Food Trucks* no Brasil. A Metodologia utilizada foi uma revisão da literatura dos últimos 4 anos, através de pesquisas na internet de legislações vigentes para a regulamentação de *Food Trucks* no Brasil. Sendo pesquisada as publicações no Diário Oficial dos Municípios Brasileiros. Como não existe uma legislação federal que regule os *Food Trucks* no Brasil, os empresários desse ramo dependem de cada município para conceder a licença para a utilização dos espaços públicos. Os únicos municípios que possuem uma legislação vigente é São Paulo, Rio de Janeiro e Curitiba no Paraná para estacionamento dos trucks em áreas fixas de locais públicos. A regulamentação dos *food trucks* ainda não está conseguindo acompanhar o rápido crescimento desse serviço pelo país. Essa legislação regulamenta sobre as normas de higiene e boas práticas de fabricação de alimentos, fazendo com que os empresários desse ramo ofereçam um serviço seguro e de qualidade para seus clientes.

PALAVRAS-CHAVE: Food Trucks, Legislação, Comida de Rua, Brasil.

OF FOOD TRUCKS IN BRAZIL REGULATION

ABSTRACT

The Food Trucks are vehicles adapted for the marketing of food (street food). This kind of service came imported from the United States, which came about in 1860. In Brazil the fashion came in 2012, when the first gourmet food trucks appeared in São Paulo. But until recently it was easy to find vans and ill-adapted cars and carts selling hot dogs, popcorn, snacks, soft drinks and juices without much thought about the hygiene conditions. This article aims to conduct a literature search on the Regulation of Food Trucks in Brazil. The methodology used was a review of the literature of the past four years, through research on the Internet of existing laws for the regulation of Food Trucks in Brazil. Being researched publications in the Official Gazette of Brazilian Municipalities. As there is no federal legislation governing the Food Trucks in Brazil, entrepreneurs of this industry depends on each municipality to grant the license for the use of public spaces. The only municipalities that have a current legislation is São Paulo, Rio de Janeiro and Curitiba in Parana for parking of trucks in fixed areas of public places. The regulation of food trucks is still not managing to keep up with the rapid growth of this service across the country. This legislation regulates on standards of hygiene and good food manufacturing practices, so that entrepreneurs of this sector offer a safe and quality service to its customers.

KEYWORDS: Food Trucks, Legislation, Street Food, Brazil.

1. INTRODUÇÃO

Os *Food Trucks* são veículos adaptados para a comercialização de alimentos, onde são considerados um dos modelos mais promissores no âmbito de comida de rua. Esses veículos adaptados, assim como a comercialização de alimentos na rua, vieram importados dos Estados Unidos, onde a história começou por volta de 1860 (SEBRAE, 2015).

O primeiro *Food Truck* de que se tem notícia foi criado por Charles Goodnight em 1866. Ele adaptou um pequeno caminhão militar para levar comida a tocadores de rebanhos, pois sabia da dificuldade que eles enfrentavam para se alimentarem. No caminhão a comida era basicamente grãos secos e outras difíceis de estragar porque não havia refrigerador. Em 1890 já se via nas noites de Nova Iorque os *Food Trucks* para servir os trabalhadores de turnos noturnos. Mas foi em 1950 que as cantinas ambulantes invadiram os Estados Unidos. Após a crise econômica de 2009 eles se multiplicaram pelo mundo inteiro, pois era uma fonte de renda para aqueles que perderam seus empregos e comida barata para aqueles que não podiam pagar restaurantes na hora do almoço. São vários tipos de comidas servidas nos *food trucks* como, italiana, japonesa, grega, americana entre outras (ALVES, 2012).

No Brasil a moda chegou em 2012, quando os primeiros *food trucks* gourmet surgiram em São Paulo (AGUIAR, 2015). Mas até pouco tempo era fácil encontrar peruas e carros mal adaptados e carrinhos vendendo hot-dogs, pipocas, lanches, refrigerantes e sucos sem muita atenção quanto às condições de higiene (ITARO, 2014).

¹Acadêmica do curso de Tecnologia em Design de Interiores – FAG – Cascavel. E-mail: ariciawebber@hotmail.com

²Acadêmica do curso de Tecnologia em Design de Interiores – FAG – Cascavel. E-mail: bruna_gehlen@hotmail.com

³Acadêmica do curso de Tecnologia em Design de Interiores – FAG – Cascavel. E-mail: letii.flog@hotmail.com

⁴Acadêmica do curso de Tecnologia em Design de Interiores – FAG – Cascavel. E-mail: mariana_magro@hotmail.com

⁵Acadêmica do curso de Tecnologia em Design de Interiores – FAG – Cascavel. E-mail: paulac_doreto@hotmail.com

Somente os estados de São Paulo, Paraná e Rio de Janeiro contam com normatização aprovada para comercialização de alimentos em veículos automotores (SEBRAE, 2015).

Com base nessas informações este artigo tem por objetivo realizar uma pesquisa bibliográfica sobre a Regulamentação dos *Food Trucks* no Brasil, pois com o crescimento rápido desse tipo de serviço torna-se essencial a criação de regras para que a população possa usufruir desse serviço com segurança.

2. REFERENCIAL TEÓRICO OU FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo o SEBRAE (2015), *Food Truck* é definido como uma cozinha sobre rodas, de dimensões pequenas que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Ele deve ser planejado de modo que atenda as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para preparação e comercialização de alimentos e também as exigências do Departamento Nacional de Trânsito (DENATRAN), Departamento Estadual de Trânsito (DETRAN), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e das Prefeituras. Os carros, além dos requerimentos legais sanitários e de prefeitura, também precisam de carteira de motorista para caminhão, IPVA, seguro automotivo e custos de estacionamento.

Os veículos geralmente utilizados para esse serviço são caminhonetes, furgões, trailers, caminhões ou ônibus adaptados. Sendo que os veículos podem operar de duas maneiras, com Alimentos elaborados previamente por completo (que é quando o veículo é só um ponto móvel de venda, onde os alimentos são preparados anteriormente a venda em cozinha própria), e a outra maneira é alimentos manipulados (os alimentos são finalizados no veículo), nas duas maneiras deve-se seguir as legislações sanitárias vigentes (QUEIROZ, 2014).

Na maioria das vezes os *Food Trucks* têm atuado em áreas privadas, como estacionamentos, shoppings, parques ou terrenos locados, devido a uma falha na legislação. O que acaba gerando altos custos de diárias com locação de espaços para estacionar o truck, além de limitar a área de atuação dos empresários. A ideia desses veículos é que eles se movimentem vendendo seus produtos em locais diferentes da cidade. Mas, as cidades não dispõem de legislação para a utilização dos espaços públicos de maneira itinerante. Os únicos municípios que possuem uma legislação vigente é São Paulo, Rio de Janeiro e Curitiba no Paraná para estacionamento dos trucks em áreas fixas de locais públicos. (SEBRAE, 2015). A seguir podemos ter uma visão geral das leis dessas três cidades.

2.1 SÃO PAULO - SP

No final de dezembro de 2013, Fernando Haddad prefeito de São Paulo sancionou a lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013 que dispõe as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua – e dá outras providências (SINDAL, 2015).

Os *Food trucks* estão na Categoria A da lei, onde diz que “alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,30 metros.” (BRASIL, 2013).

No decreto, há descrição dos procedimentos de solicitação ou de renovação do termo de permissão de uso (TPU), bem como das condições de concessão do TPU do equipamento, adequação dos equipamentos às normas sanitárias, compatibilidade do equipamento e local a ser utilizado (SEBRAE, 2015).

2.2 RIO DE JANEIRO - RJ

No Rio de Janeiro os *Food trucks* devem seguir o Decreto nº 39.709, de 02 de janeiro de 2015 dispõe sobre os critérios para comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas e dá outras providências (TAYÃO, 2015).

O decreto diferencia comida sobre rodas de ambulantes, também descreve o passo a passo para o licenciamento e orienta sobre os equipamentos necessários na cozinha móvel e as legislações sanitárias que deverão ser seguidas. O truck poderá ter o tamanho máximo de 7 metros de comprimento, 2,5 metros de largura e 3 metros de altura e devendo ser sempre retirado do local do evento no final dos trabalhos (BRASIL, 2015).

Segundo o SEBRAE (2015), para trabalhar no Rio de Janeiro, deve-se obter a licença, sendo necessário participar do curso de boas práticas de manipulação de alimentos e constituir empresa (CNPJ). Com a posse do Alvará o truck poderá participar de eventos privados e públicos.

2.3 CURITIBA - PARANÁ

O prefeito Gustavo Fruet assinou em julho deste ano o decreto que permitirá que *food trucks* comecem a operar em espaços públicos de Curitiba. O decreto regulamenta a Lei nº 14.634 de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “FOOD TRUCKS” (PREFEITURA, 2015).

Na legislação diz que somente empresas constituídas em Curitiba poderão obter alvará para a atividade, o comerciante deverá ter um ponto comercial como alvará e atuar no mesmo ramo do *Food Truck*, os alimentos comercializados devem conter nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e o registro do comércio, fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, os *Food Trucks* deverão respeitar uma distância mínima que ainda será definida, das feiras livres já existentes no município (SEBRAE, 2015).

3. METODOLOGIA

Revisão da literatura dos últimos 4 anos, através de pesquisas na internet de legislações vigentes para a regulamentação de *Food Trucks* no Brasil. Sendo pesquisada as publicações no Diário Oficial dos Municípios Brasileiros.

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Como não existe uma legislação federal que regule os *Food Trucks* no Brasil, os empresários desse ramo dependem de cada município para conceder a licença para a utilização dos espaços públicos (STEPANSKI, 2015). Sendo somente as cidades de São Paulo, Rio de Janeiro e Curitiba que possuem uma legislação vigente. Mas como esse serviço está apresentando um rápido crescimento, vários municípios já estão com projetos de leis tramitando na Câmara de Vereadores. Os municípios que já estão com propostas são, Porto Alegre – Rio Grande do Sul, Belo Horizonte – Minas Gerais, Maceió - Alagoas, Brasília – Distrito Federal, Florianópolis – Santa Catarina, Salvador - Bahia e Recife – Pernambuco, Campinas, Santos e Sorocaba que ficam localizadas em São Paulo (SEBRAE, 2015).

A lei de São Paulo inclui em sua legislação outros serviços de venda de alimentos em lugares públicos, como a venda de alimentos em carrinhos e tabuleiros e venda em barracas desmontáveis. Já as legislações do Rio de Janeiro e de Curitiba são específicas para os *Food Trucks*.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A regulamentação dos *food trucks* ainda não está conseguindo acompanhar o rápido crescimento desse serviço pelo país. Onde verificamos que somente três municípios possuem uma legislação em vigor, o que pode acarretar em prejuízos para o consumidor. Já que essa lei regulamenta sobre as normas de higiene e boas práticas de fabricação de alimentos, fazendo com que os empresários desse ramo ofereçam um serviço seguro e de qualidade para seus clientes. Também ajuda os donos dos *Food Trucks* para que consigam trabalhar em áreas públicas e não somente em locais privados, onde os alugueis tem um alto custo, gerando muitos gastos para os empresários.

Seria ótimo se o Brasil contasse com uma legislação federal para os *food Trucks*. Assim cada município não precisaria ficar elaborando suas leis o que agilizaria o processo de abertura desse serviço.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, A. C. **Food truck – Saiba como surgiu essa moda.** Revista Super Interessante, 2015. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/blogs/historia-sem-fim/food-truck-saiba-como-surgiu-essa-moda/>> Acesso em: 01 out. 2015.

ALVES, R. S. **A moda do food truck.** Orlando, 2012. Disponível em: <<http://brasileirovivendonoseua.blogspot.com.br/2012/08/a-moda-do-food-truck.html>> Acesso em: 01 out. 2015.

BRASIL. Decreto nº 39.709 de 02 de janeiro de 2015. Dispõe sobre os critérios para comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas e dá outras providências. In: **Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, RJ, 05 jan. 2015. Disponível em: <http://doweb.rio.rj.gov.br/ler_pdf.php?edi_id=2641&page=3> Acesso em: 03 out. 2015.

BRASIL. Lei 14.634 de 14 de abril de 2015. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “Food trucks”. In: **Prefeitura Municipal de Curitiba**, Curitiba, PR, 15 de abr. 2015. Disponível em: <<http://multimidia.curitiba.pr.gov.br/2015/00161992.pdf>> Acesso em: 04 out. 2015.

BRASIL. Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua – e dá outras providências. In: **Diário Oficial da Cidade de São Paulo**, São Paulo, SP, 27 de dez. 2013. Disponível em: <http://www.sindal.org.br/DOESP_Lei_do_Food_Truck.pdf> Acesso em: 02 out. 2015.

ITARO. **Tudo o que você precisa saber sobre food trucks – guia completo.** São Paulo, 2014. Disponível em: <<https://www.itaro.com.br/blog/2014/07/tudo-sobre-food-truck-brasil/>> Acesso em: 02 out. 2015.

PREFEITURA, C. **Prefeito assina decreto que regulamenta operação de food truck em Curitiba.** Disponível em: <<http://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/prefeito-assina-decreto-que-regulamenta-operacao-de-food-truck-em-curitiba/36948>> Acesso em: 04 out. 2015.

QUEIROZ, M. **Food truck carioca – comida sobre rodas.** Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <<http://www.foodtruckcarioca.com/#intro>> Acesso em: 30 set. 2015.

SEBRAE. **Food truck – Modelo de negócio e sua regulamentação.** Brasília – DF, 2015. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/\\$File/5335a.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/$File/5335a.pdf)> Acesso em: 01 out. 2015.

SINDAL. **Lei autoriza “food trucks” em São Paulo.** Disponível em: <http://www.sindal.org.br/foodservice_085.html> Acesso em: 03 out. 2015.

STEPANSKI, E. **Projetos de regulamentação de Food Trucks.** Disponível em: <<http://www.ndonline.com.br/florianopolis/noticias/263832-comercio-de-food-trucks-podera-utilizar-espacos-publicos-em-florianopolis.html>> Acesso em: 04 out. 2015.

TAYÃO, R. **Decreto cria regras para food trucks.** Disponível em: <<http://www.utilitaonline.com.br/2015/01/06/decreto-cria-regras-para-food-trucks/>> Acesso em: 03 out. 2015.