

PROBLEMÁTICAS RELATIVAS À HIGIENIZAÇÃO DE FOOD TRUCKS

DIEL, Adriana Cristina.¹
NUNES, Gabriela Fernandes.²
VIDAL, Laerson Matias.³
PROCÓPIO, Núbia Andresa.⁴
ZAGO, Rafaela⁵

RESUMO

Cozinhas móveis com no máximo 6,30m de comprimento, os chamados Food Truck, se tornaram uma possibilidade de negócios para quem quer empreender. Trabalhando nos mais diversos setores do ramo alimentício, a transformação e adaptação interna devem atender as exigências da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) municipal e estadual, Prefeitura, Denatran (Departamento Nacional de Trânsito) e Detran (Departamento estadual de Trânsito) além do Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia), montando assim uma infraestrutura planejada para poder atender as necessidades de preparação e comercialização dos diferentes tipos de alimentos e também ser focada na higienização dos equipamentos e espaços internos. A ergonomia do local também é referenciada, afirmando sobre a importância da ergonomia para a saúde dos manipuladores, alertando sobre o cruzamento de tarefas e a otimização do tempo e organização do andamento do trabalho. O foco principal é apresentar formas de limpeza e higienização obrigatórias e necessárias dos equipamentos e espaços internos, além da forma correta do manuseio de equipamentos de limpeza a fim de evitar a contaminação cruzada, e a incorreta utilização de equipamentos de climatização, tais como ventiladores e ar-condicionados que oferecem riscos às áreas de produção e manejo de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Food Truck, ANVISA, Limpeza, Higiene

1. INTRODUÇÃO

Um modelo diferenciado no ramo alimentício vem ganhando espaço nos países em desenvolvimento, os chamados Food Trucks, uma possibilidade de negócios para quem quer empreender, expandir e renovar seus negócios. Os Food Trucks podem ser definidos como um caminhão novo ou usado, trailer, furgão ou camionete, com no máximo 6,30m de comprimento, que leva uma cozinha móvel dentro de um espaço pequeno e sobre rodas, podendo transportar seu negócio inteiro para onde e quando quiser. Mantendo um contato direto com o público final, oferecendo comida dos mais variados tipos com um baixo custo de produção e um preço acessível ao consumidor, o Food Truck apresenta uma série de normas a serem seguidas no quesito higiene, tanto na parte estrutural e de produção quanto na parte de manejo dos alimentos pelos funcionários. O artigo a seguir traz uma série de problemáticas que proprietários de Food Trucks enfrentam na parte de higienização do ambiente, estrutura e manejo, apresentando algumas normativas e decorrentes problemas caso estas não sejam cumpridas.

2. REFERENCIAL TEÓRICO OU FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Conforme o site do Sebrae, pode-se definir como sendo Food Truck um caminhão novo ou usado, trailer, furgão ou camionete, com no máximo 6,30m de comprimento, com uma cozinha móvel, espaço pequeno e sobre rodas, que pode transportar seu negócio inteiro para onde e quando quiser.

Ainda segundo o Sebrae, as empresas responsáveis pelas modificações estruturais nos veículos devem seguir as exigências da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) municipal e estadual, Prefeitura, Denatran (Departamento Nacional de Trânsito) e Detran (Departamento estadual de Trânsito) além do Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia), pois assim a infraestrutura será planejada para poder atender as necessidades de preparação e comercialização dos diferentes tipos de alimentos.

O investimento estimado para estas alterações variam entre 20 mil até 200 mil reais dependendo da tecnologia utilizada e das adequações necessárias no veículo, como suspensão e freios suficientes para tolerar o peso da cozinha e dos equipamentos, visto que o fator determinante destes equipamentos, dos utensílios domésticos e dos espaços necessários para a preparação dos alimentos é feita através do cardápio, o que varia de acordo com cada ramo de Food Truck. A Imagem 1 retirada do site da Revista Auto Esporte exemplifica a estrutura básica interna de um Food Truck, além de citar alguns cuidados básicos para o bom funcionamento da estrutura:

¹Bacharel em Publicidade e Propaganda pela FASUL – Faculdade Sul Brasil e estudante do último semestre de Design de Interiores pela Dom Bosco. E-mail: ac.diel@hotmail.com

²Bacharel em Administração pela FAG – Faculdade Assis Gurgacz e estudante do último semestre de Design de Interiores pela Dom Bosco. E-mail: gabih_nunes@hotmail.com

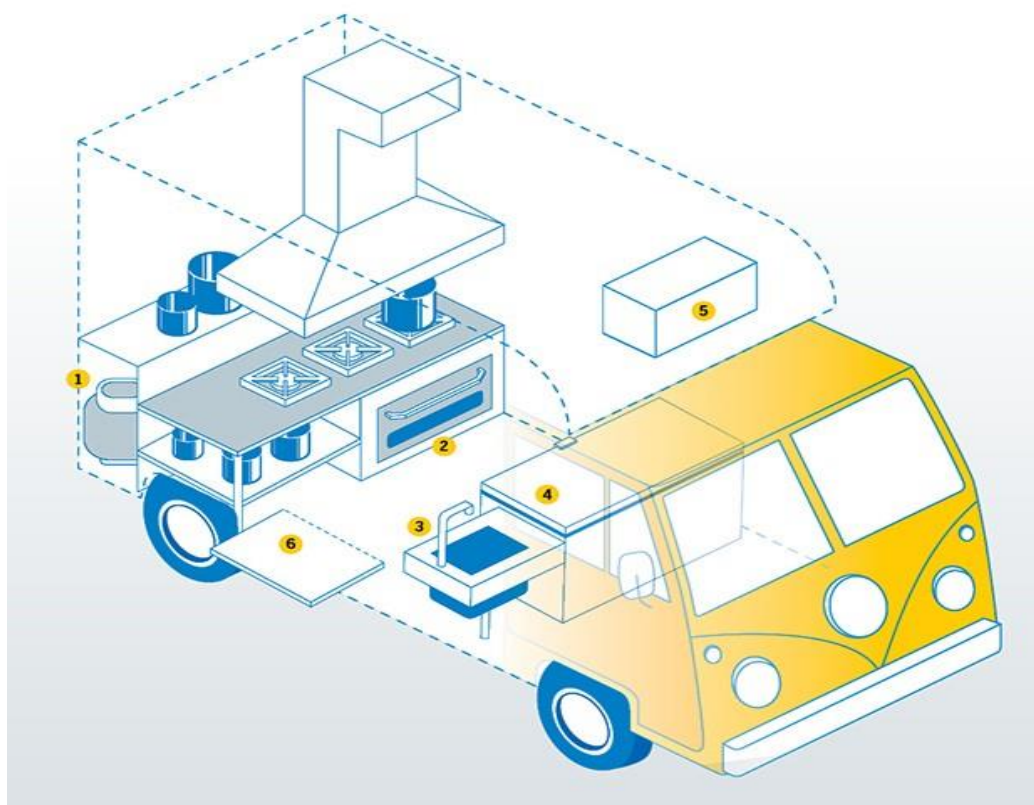
³Estudante do último semestre de Design de Interiores pela Dom Bosco. E-mail: junior.m@live.com.ar

⁴Estudante do último semestre de Design de Interiores pela Dom Bosco. E-mail: nubia.juliana@hotmail.com

⁵Estudante do último semestre de Design de Interiores pela Dom Bosco. E-mail: rafaela.zagoo@hotmail.com

- 1 - Gás: Antes de ligar o motor, é preciso fechar o registro e esgotar o gás da tubulação;
- 2 - Fogão: O fogão industrial de três bocas é alimentado por um botijão de gás de 30 litros, o segundo fica armazenado na reserva traseira;
- 3 - Pia: Tudo escorre ralo a baixo vá para um reservatório oculto sob a pia. A água vem de uma caixa d'água que fica guardado dentro do bagageiro superior;
- 4 - Geladeira: A perua recebeu uma tomada para que a geladeira funcione conectada a um ponto de luz;
- 5 - Caixa d'água: um galão d'água fica armazenado no bagageiro superior do veículo, onde são abrigados também os ingredientes e condimentos não perecíveis;
- 6 - Balcão: balcões dobráveis para servirem de apoio.

Imagem 1 – Estrutura Interna



Fonte: Revista Auto Esporte

Evandro Oliveira, representante da Bumerangue Reboques, empresa especializada em modificações de veículos para Food Trucks desde 1987, apresenta para o site da Revista Auto Esporte um passo a passo do processo de transformação:

1. Cortar a parte superior da carroceria do veículo
2. Construir um esqueleto metálico que será a base para o novo formato do carro
3. Revestir com aço inoxidável
4. Forrar o utilitário com o material desejado
5. Acrescentar os acessórios do modelo, como por exemplo, pia, caixa d'água, fogão industrial e geladeira. A fiação do carro é mantida intacta nessa etapa. Evandro recomenda que o cliente use apenas gás em vez de energia elétrica, para não depender de tomadas.
6. Oficializar a documentação do carro, pois com a transformação será necessário emitir um novo renavam.

Um veículo adaptado, mesmo que seja pelas melhores empresas do ramo, pode sofrer com advertências inesperadas devido à modificação, algumas delas podendo ser um agravante à higiene do ambiente. Conforme Bertolino (2010) afirma, caso haja gotejamento na área industrial, deve-se interromper o processo imediatamente, até o gotejamento acabar, pois poderá causar danos aos produtos vendidos e às embalagens, ocasionando mofo e o desenvolvimento de bactérias. Havendo responsáveis pelo setor no local, deverá ser avaliado se os danos foram suficientes para excluir o produto da linha de produção ou não.

Ainda segundo Bertolino, a organização deve criar um plano e documentá-lo para possíveis ações que devem ser tomadas em casos de problemas com riscos à saúde dos consumidores e à imagem do estabelecimento, tais como

insetos, corpos estranhos como metais, plásticos, pedras e madeira, goteira sobre a linha industrial e contaminação química. Sendo assim, os responsáveis pela organização devem prestar atenção aos acontecimentos dentro da linha de produção para que não haja surpresas ou riscos para os consumidores.

Colares e Freitas (2007), relatam que apesar de termos incorporado novas tecnologias em equipamentos e em matéria-prima, os locais onde são preparados os alimentos continuam precários, com ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente e instalações precárias, prejudicando tanto a qualidade dos alimentos como a saúde do trabalhador. De acordo com as normas da ANVISA, por meio da resolução institui o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constitui o documento RDC nº 216 e agora o RDC nº49, os quais tratam as questões sanitárias relacionadas aos trabalhadores com contato direto com os alimentos, como também estrutura das instalações, fluxo de produção, manejo de resíduos, controle de pragas e qualidade da água de abastecimento das instalações, evitando assim transmissão de doenças pelos alimentos.

A adaptação da infraestrutura na cozinha para poder atender às necessidades de preparação e comercialização dos pratos vendidos no Food Truck devem também atender às exigências da ANVISA, além da prefeitura do município. A determinação do cardápio é quem vai ditar o que será necessário em termos de adaptações do projeto, por exemplo, se o Food Truck for trabalhar com comida quente, a adaptação incluirá a instalação de fogão, forno e fritadeira em alguns casos. Se for oferecer saladas, sanduíches pré-preparados e outras comidas do gênero, que é o caso deste artigo, a necessidade será de refrigeradores para conservação dos alimentos. A dica é fugir dos cardápios complicados, de difícil preparo e finalização, pois o espaço dentro de um Food Truck é muito pequeno para o preparo de pratos que exijam uma preparação muito elaborada.

2.1 ERGONOMIA

O ambiente de trabalho deve ter uma rotina na unidade de produção, evitando o cruzamento de tarefas, otimizando assim o tempo e organizando o andamento do trabalho. Quem determina e distribui da melhor forma essa rotina é o estudo arquitetônico do ambiente (DOMENE, 2011, p. 72). Um ambiente onde as rotinas bem elaboradas e a ergonomia do mobiliário andam juntas, rende muito mais financeiramente para o proprietário e física e psicologicamente para os funcionários. Observando a ergonomia do local, Cassarotto e Mendes (2003) afirmam que trabalhadores em posições desconfortáveis por longos períodos, permanência prolongada na postura em pé, danos nos membros superiores, principalmente no músculo esquelético, levantamento de peso excessivo e funções repetitivas, tais como preparação, cocção, limpeza e higienização, causam possíveis riscos a saúde dos manipuladores, devendo realizar um estudo ergonômico para amenizar estas situações.

2.2 HIGIENIZAÇÃO

A prática da limpeza e higienização de um Food Truck deve seguir uma metodologia encontrada nas ITs (Instruções Técnicas), que pode ser feita por análise microbiológica e deve ser realizada periodicamente. A disponibilidade dessas ITs para os funcionários deverá ser obrigatória e as instruções das ITs devem estar legíveis assim como as instruções a serem usadas na limpeza, sendo ambas acessíveis a todos os interessados. No cronograma de limpeza e higienização deve contar:

Equipamentos/utensílios, área, departamento, periodicidade da higienização, IT de referência e responsável pelo cumprimento. Todos os materiais também devem seguir as diretrizes do DECRETO-LEI Nº 986, de 21 de outubro de 1969, o qual instrui que:

As embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

Art 3º Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

Recomenda-se sempre optar por utensílios e máquinas de fácil higienização, com canos e bordas arredondados e facilmente desmontáveis. A limpeza deve ser a seca (por métodos físicos como escovação e aspiração) não podendo ter contato direto com água pois em alguns casos, a água atrapalha em vez de ajudar.

Todas as limpezas realizadas, bem como seu monitoramento, devem ser registradas em formulários adequados. Mesmo com o monitoramento das limpezas deve ser realizada uma avaliação visual posterior, pois se a limpeza não for considerada adequada, toda equipe deverá realizar o procedimento novamente. Para que não haja contaminação cruzada sugere-se que os utensílios de limpeza e higienização sejam identificados por cores, como exemplifica o Quadro 1.0:

Quadro 1.0 - Sinalização

Equipamentos e utensílios	Cor de identificação
Contato com produtos e superfícies que tenham contato direto com o produto	Preto
Contato com piso/paredes	Cinza escuro
Contato com ralos e canaletas	Cinza médio
Para uso exclusivo em banheiros, vestiários e áreas externas	Cinza claro

Fonte: ANVISA

2.3 CLIMATIZAÇÃO

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a utilização de climatizadores nos estabelecimentos produtores de alimentos, além de resfriar o ambiente mantém ele livre de fungos, gases, fumaça dentre outros aspectos que possam comprometer a qualidade do alimento. A utilização destes equipamentos deve dispor de ventilação a evitar o calor excessivo, poeira e partículas com intenção de acabar com o ar contaminado e não causar danos a produção. Já os ventiladores proporcionam conforto térmico através da movimentação do ar, diferente dos aparelhos de ar condicionado que promovem a perda de umidade do ambiente, porém, ainda tendo ventilação natural.

A altura de instalação dos equipamentos, regulação de ventilação e entrada de água, podem apresentar áreas de alcance diferenciadas, alterando o alcance das partículas de água fazendo com que, muitas vezes, elas alcancem as áreas de armazenagem e preparo dos alimentos podendo inclusive molhar os alimentos, móveis e outros objetos que se encontram em sua área de abrangência.

Apesar de todos os fatores favoráveis ao bem estar dos funcionários, a utilização dos equipamentos aumenta a condensação de vapores e pode conter em cada equipamento impurezas que tornam seu uso impróprio para o ambiente e por não haver previsão na legislação sanitária, eles não devem ser usados em ambientes onde ocorre manipulação e armazenamento de alimentos.

3. METODOLOGIA

A metodologia utilizada para a elaboração deste artigo foi a qualitativa, acadêmica e teórica, sendo baseada no modelo de pesquisa bibliográfica, além de sites com fontes e informações confiáveis. O artigo foi fundamentado neste formato de pesquisa devido aos poucos modelos reais de Food Truck encontrados na cidade de Cascavel, visto que é um modelo de comércio muito mais presente em grandes cidades. A tema do artigo possibilitou que basicamente toda a pesquisa fosse fundamentada visando as normas e orientações da ANVISA no quesito de “estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicosanitárias do alimento preparado” (RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004).

Para que essas orientações pudessem ser visualizadas em um Food Truck também houve a necessidade de se realizar um embasamento teórico sobre a parte estrutural de um veículo adaptado para esse ramo. De acordo com Bertolino (2010, p. 125) os: “equipamentos de processos devem ser operados e mantidos de forma a minimizar vazamentos e contaminações cruzadas e evitar a criação de lugares ou refúgios de insetos, roedores ou pássaros”.

Algumas ramificações também se fizeram necessárias, como uma fundamentação teórica dos diferentes tipos de cardápios aplicáveis em um Food Truck e de possíveis equipamentos e utensílios necessários em uma cozinha aplicada em um desses modelos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mantendo um contato direto com o público final, o Food truck apresenta uma série de normas e processos a serem seguidos no quesito higiene, tanto na parte estrutural, produção, armazenamento quanto na parte de manejo dos alimentos pelos funcionários. O ambiente de um Food Truck deve conter uma estrutura bem aplicada sendo necessário um estudo do local para que o mobiliário e equipamentos sejam ergonômicos aos trabalhadores a fim de evitar possíveis danos aos mesmos e visando otimizar a produção.

O processo de limpeza do ambiente, das bancadas e dos demais locais onde se manejam os alimentos é uma tarefa onde qualquer falha pode acarretar em um grande risco a saúde dos consumidores, sendo assim, o processo de desinfecção de superfícies podem acarretar consequências graves como a contaminação dos alimentos e transmissão de microorganismos sucessivamente para as pessoas que ingerirem esses alimentos. Até mesmo o emprego de climatizadores como ar condicionado e ventiladores são restritos. Deve-se focar até no material utilizado nas bancadas e equipamentos, evitando ao máximo a contaminação dos alimentos e zelando pela higiene do local.

REFERÊNCIAS

_____. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>> Acesso em: 28 set. 2015.

Bertolino, M.T., 2010. **“Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: Ênfase na segurança dos alimentos”**. Editora Artmed, Porto Alegre. Disponível em:

<https://books.google.com.br/books?id=b-xX11yj5EIC&pg=PA312&dq=anvisa&hl=pt-BR&sa=X&ved=0CC8Q6AEwBDgKahUKEwjZyvPC6Z_IAhUGiZAKHeOIDsE#v=onepage&q&f=false> Acesso em: 06 out. 2015.

BRASIL. Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. In: **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 21 out. 1969. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm> Acesso em: 07 out. 2015.

Colares, L.G.T.; Freitas, C.M., 2007. **“Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição; entre a prescrição e o real do trabalho”**. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 23(12):3011-3020

Disponível em: <http://www.foodtruckcarioca.com/monte-seu-truck>> Acesso em: 07 out. 2015.

Domene, S. M. A., 2011. **“Técnica e Dietética: teoria e aplicações”**. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro

Revista Auto Esporte, Disponível em:

<<http://revistaautoesporte.globo.com/Noticias/noticia/2013/11/esses-carros-sao-massa-saiba-como-funciona-um-food-truck.html>> Acesso em: 06 out. 2015.

Sebrae. Empreendedorismo. **“Como montar um food truck”**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-um-food-truck>> Acesso em: 07 out. 2015.