



Pequenos Negócios

Primeira norma técnica para Food Truck



A pesar de terem sido inspirados por um modelo de comida de rua popular nos Estados Unidos e na Europa, são os *food trucks* brasileiros que irão proporcionar ao segmento um marco importante ao redigirem a primeira norma técnica para funcionamento de *food trucks* no mundo. São definições sobre adaptação veicular, manutenção, instalação e operação do negócio levando em consideração a terminologia, requisitos de segurança e boas práticas alimentares.

O trabalho está sendo conduzido pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) junto com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), por meio de oficinas de trabalhos em várias cidades, entre elas Rio de Janeiro, Brasília, Porto Alegre e Maceió, a fim de obter informações de diferentes estados do Brasil.

Os locais das oficinas foram indicados pelo Sebrae, com base na incidência de regulamentação local ou grande existência de *Food Trucks* em atuação na comercialização de

alimentos. As oficinas foram abertas à participação de empresários do setor e demais profissionais que trabalham com segurança alimentar, para que pudessem contribuir no levantamento de demandas de normalização.

Como resultado das oficinas realizadas foram compiladas e identificadas três demandas de normas, indicadas a seguir, para atender as necessidades do setor:

- Classificação – *Food Truck*

Estabelecimento de critérios para a classificação de *Food Truck* considerando os tipos de veículos, tipo de produção e área de atuação;

- Confecção de veículos e equipamentos para *Food Truck* – Especificação;

Especificação técnica padronizada para os veículos e equipamentos de *Food Truck*, como instalações de gás, elétrica, caixa d'água e caixa de dejetos, instalação de dispositivos de segurança contra incêndio, adequação para armazenamento apropriado, tamanho correto de lixeira, tipo de material utilizado, entre outras.

- Boas práticas nos serviços de *Food Truck*.

Boas práticas a serem seguidos pelos *Food Trucks*, incluindo processo para garantir a qualidade do atendimento e informação ao cliente, como indicações de consumo e rastreabilidade do alimento fornecido, bem como práticas higiênico-sanitárias, ambientais, de segurança e de gestão.

Foi observado que os problemas eram recorrentes, independente da região, da necessidade de normalização para o setor. As três demandas de normas identificadas são importantes para que esses veículos adaptados possam circular pela cidade e fornecer um serviço com segurança e qualidade.

Quanto à legislação, na discussão em grupo proporcionada pelas oficinas, foi percebido que as regras para funcionamento de *Food Truck* são diferentes nos estados do



Brasil. No Rio de Janeiro, a autorização para funcionamento é dada por ponto (local), já em Belo Horizonte a autorização é geral, há apenas regras sobre os locais onde não se pode parar o veículo. A legislação em Porto Alegre é mais rígida quando comparada aos demais estados, pois exigem mais na parte sanitária, solicitando ao proprietário do *Food Truck* a comprovação do alvará de funcionamento industrial da cozinha onde foram preparados os ingredientes para a finalização do produto. Além disso, a lei prevê que os *Food Trucks* não comercializem produtos de vendedores ambulantes, bancas de jornal dentre outras restrições. Em Maceió, está tramitando um projeto de lei para regulamentar o funcionamento dos *Food Trucks* na cidade.

∴ “O segmento de alimentação fora do lar representa 9% dos pequenos negócios do Brasil, com crescente participação dos *Food Truck* no último ano”

A maioria das regiões não apresenta legislação direcionada de maneira clara ao segmento, dificultando a fiscalização. Atualmente, a maior e mais grave dificuldade enfrentada está na falta de informação sobre requisitos básicos de adequação e montagem dos *Food Trucks*, tendo como objetivo a segurança veicular e a segurança alimentar.

A aplicação das normas poderá eliminar ou minimizar os problemas existentes ou potenciais enfrentados pelo setor, principalmente por instruir na elaboração de veículos seguros, adaptados para esta finalidade.

“O segmento de alimentação fora do lar representa 9% dos pequenos negócios do Brasil, com crescente participação dos *Food Truck* no último ano. Elaborar normas que possam definir diretrizes para a atuação desses empreendimentos, considerando as suas particularidades de operação e associando os conceitos de segurança do alimento e de sustentabilidade, é de grande importância para garantir o desenvolvimento sustentável do negócio. O Sebrae apoia os microempreendedores individuais e as micro empresas que participam do processo de normaliza-

ção nesse segmento”, relata Hulda Oliveira Giesbrecht, gestora do Projeto Sebrae.

No dia 21 de novembro, ocorreu a instalação e 1ª reunião da Comissão de Estudo Especial de *Food Truck* (ABNT/CEE-230), no Sebrae/SC, que teve como pauta a definição do programa de trabalho; indicação do coordenador da Comissão; discussão do desenvolvimento do texto-base, entre outros assuntos.

A ABNT, como único foro nacional de normalização e diante de uma demanda de normalização, promove reuniões de Comissão de Estudo onde estejam representados todos os envolvidos com o assunto a ser normalizado e onde eles possam, em nível nacional, discutir e estabelecer por consenso, regras, diretrizes ou características para suas atividades. A participação nas reuniões é voluntária e aberta a qualquer interessado.

Para mais informações sobre a ABNT/CEE-230 envie um e-mail para antonio.cordeiro@abnt.org.br.

A ABNT e Sebrae mantêm parceria destinada a disseminar a importância das normas técnicas e estimular a sua utilização pelos pequenos negócios. Saiba mais: <http://abnt.org.br/paginampe/>