

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA

ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA

Curso Técnico em Nutrição e Dietética

Deise Aparecida Bissoni pimenta

Elizana Oliveira Souza

Klatlyn Lethicia Souza Andrade Pereira

Larissa Bissoni dos Santos

Lorena Gama da Silva

**SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLE SANITÁRIO EM
UNIDADES DE FOOD TRUCKS**

São Paulo

2021

Deise Aparecida Bissoni pimenta

Elizana Oliveira Souza

Klatlyn Lethicia Souza Andrade Pereira

Larissa Bissoni dos Santos

Lorena Gama da Silva

**SEGURANÇA ALIMENTAR E CONTROLE SANITÁRIO EM
UNIDADES DE FOOD TRUCKS**

Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Escola Técnica Estadual Irmã Agostina como pré-requisito para a obtenção do Certificado de Técnico em Nutrição e Dietética, sob a orientação da Professora Edmara Roque.

São Paulo

2021

RESUMO

Podemos definir um food truck como uma cozinha móvel, na maioria das vezes com dimensões pequenas, sobre rodas, e que faz a comercialização de produtos como alimentos e bebidas. São considerados ambulantes e ainda não possuem leis específicas em todo o território nacional.

Um dos maiores riscos relacionados é a condição higiênico-sanitária, deste fator determinante para o aparecimento de DTAs, segundo os dados do ministério da saúde, em 2018 foram 200 casos de surto na Região Sudeste do Brasil, sendo a maior parte deles por alimentos mistos. No Brasil 24,0% dos casos foram pela bactéria *Escherichia coli*, que causa sintomas de diarreia, dor abdominal, e enjoou.

De acordo com o estudo, a pesquisa teve como objetivo de verificar o conhecimento dos manipuladores acerca das boas práticas em serviços de alimentação as condições higiênico-sanitárias, em 5 food trucks no município de São Paulo.

Por meio da aplicação de um checklist de acordo com a vigilância sanitária CVS 5, os dados coletados foram organizados através de um formulário e analisados em formato de gráficos para a seguinte discussão. Conclui-se que a maioria dos proprietários dos food truck não tem o conhecimento do manual de boas práticas, que por sua vez é extremamente importante para a manipulação de alimentos.

Palavras-chave: Higiene dos Alimentos, Vigilância sanitária, Doenças transmitidas por alimentos.

SUMÁRIO

LISTA DE GRÁFICOS.....	5
1 INTRODUÇÃO	6
2 JUSTIFICATIVA	8
3 OBJETIVOS	9
3.1 Objetivo geral.....	9
3.2 Objetivo específicos	9
4 METODOLOGIA.....	10
4.1 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	11
5 CONCLUSÃO	24
6 REFERÊNCIAS	25

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1.....	11
Gráfico 2.....	12
Gráfico 3.....	13
Gráfico 4.....	14
Gráfica 5.....	15
Gráfico 6.....	16
Gráfico 7.....	17
Gráfico 8.....	19
Gráfico 9.....	20
Gráfico 10.....	21
Gráfico 11.....	22

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo de falar sobre segurança alimentar, dando enfoque para a importância desta segurança em Food Trucks.

Conforme o site do Sebrae apud (Análise Econômica, Porto Alegre, ano 35, n. 67, p. 67-104, mar. 2017), pode-se definir como sendo Food Truck um caminhão novo ou usado, trailer, furgão ou caminhonete, 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.

Sobre a alimentação fora de casa podemos afirmar que:

Os gastos com alimentação fora do domicílio vêm aumentando nos últimos anos. Os dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), de 2008-2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mostram que a despesa mensal com alimentação fora do domicílio teve participação de 31,1% nos gastos mensais com consumo alimentar. Essa parcela era de 24,1% segundo a POF de 2002-2003, aumentando cerca de 30% durante o período entre as duas pesquisas (IBGE, 2010a).

A Segurança Alimentar e Nutricional é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. É dever do Estado garantir esta segurança alimentar, em conjunto com a sociedade ordenando a melhor forma de isto se concretizar. Além disso, a importância da implantação das boas práticas de manipulação nos serviços de alimentação tem como papel essencial adequar os estabelecimentos às exigências da ANVISA, direcionar toda a sua estrutura, funcionamento e produtos às conformidades higiênico-sanitários, a fim de garantir a segurança dos alimentos e a inocuidade e satisfação aos consumidores. (BUZINARO; GASPAROTTO, 2019).

A conceituação da Vigilância Sanitária engloba o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de solucionar os problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da

prestação de serviços de interesse da saúde. Essa definição introduziu o conceito de risco, destacando suas funções no âmbito de controlar o consumo de produtos e tecnologias, na utilização de serviços de saúde e na exposição às condições ambientais (BRASIL apud SILVA, 2014).

A Vigilância Sanitária, através de inspeções, se tornou fundamental em todas as ações relacionadas aos serviços de saúde. Por permitir a possibilidade de identificar fontes potenciais de danos à saúde sempre visando proteção aos consumidores.

Com isto, a segurança alimentar em Food Truck é de suma importância para o conhecimento dos que trabalham no ramo alimentício.

2 JUSTIFICATIVA

Existem muitos casos de doenças relacionadas a contaminação alimentar. Segundo os dados do ministério da saúde, em 2018 foram 200 casos de surto na Região Sudeste do Brasil, sendo a maior parte deles por alimentos mistos. No Brasil 24,0% dos casos foram pela bactéria *Escherichia coli*, que causa sintomas de diarreia, dor abdominal, e enjoou. O motivo desses surtos, é o alimento contaminado que foi consumido pelas pessoas.

Nosso trabalho busca identificar através de uma inspeção visual, a prática dos manipuladores de alimentos, em food trucks, como se comportam em relação a higiene dos alimentos, visando pela segurança alimentar dos consumidores.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Analisar a rotina de boas práticas utilizadas por manipuladores de alimentos.

3.2 Objetivo específicos

Observar quais as práticas adotadas utilizadas na preparação dos alimento e se há riscos para uma possível DTAS.

Fazer um levantamento através das perguntas feitas;

Apresentar material elaborado - infográfico sobre os procedimentos de boas práticas presentes na CVS 5, o regulamento de boas práticas capítulo I - seção III de alimento preparado, antissepsia, contaminantes, controle, higienização etc.;

Propor informações de Boas Práticas aos proprietários, para que possa contribuir para os estabelecimentos;

Explicar a importância de Boas Práticas no ambiente.

4 METODOLOGIA

Foi realizado com base em revisão bibliográfica, artigos científicos e legislação sanitárias vigentes no município de São Paulo, foi elaborado um Checklist, para a aplicação nos locais visitados.

Realizamos uma inspeção visual, e entrega de folder informativo em 5 Food trucks localizados na região sul de São Paulo.

4.1 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Gráfico 1



No presente estudo, observou-se que no pré-preparo dos alimentos, apenas 40% dos manipuladores, tinham o hábito da higienização das mãos, tinham as unhas curtas, não estavam com esmaltes ou ao uso de adornos, sendo que 60% estavam em desconformidades.

Gráfico 2

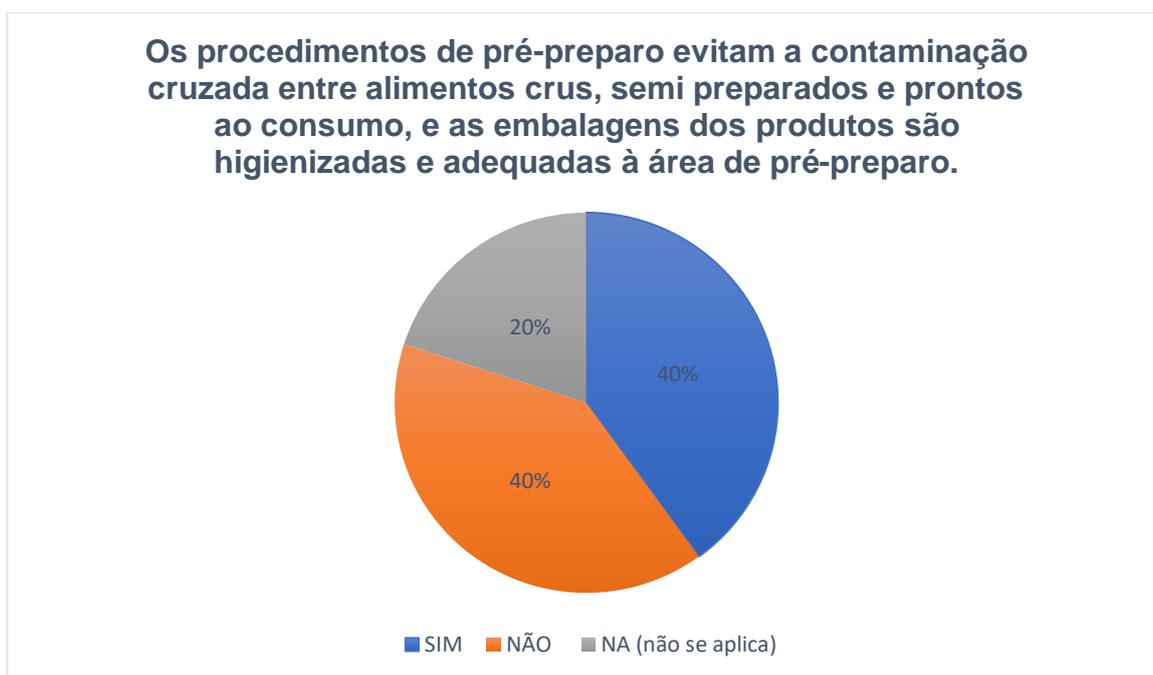
Segundo a legislação, os manipuladores devem lavar as mãos sempre que necessário, ou seja, antes e depois da manipulação dos alimentos. Outro resultado insatisfatório, foi quanto ao uso de uniformes e equipamentos de proteção individual, apenas 20% estavam com o uso adequado de uniformes e toucas nos cabelos, de acordo com as normas, e 80% não estavam de acordo. Visto que os uniformes devem ser de cor clara e exclusiva para a área de manipulação (BRASIL, 2002). Segundo (ARRUDA, 2002), o uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual) tem como principal objetivo diminuir os riscos de contaminação dos alimentos e principalmente preservar a saúde do manipulador.

A palavra higiene, na produção de alimentos, está geralmente associada à higiene pessoal, que muitas vezes é limitada aos cuidados com as mãos, porém o termo deveria ser muito mais abrangente, uma vez que qualquer manipulação realizada por um indivíduo deriva em fator de risco ou de segurança alimentar.

A prevenção depende de hábitos higiênicos dos manipuladores, como de asseio-banho; higienização de unhas, cabelo, boca, orelhas, dentes e pés; proteção

de fermentos, não utilização de cosméticos (esmalte, perfume, talco e maquiagem); e troca periódica de uniformes, sendo como de extrema importância esses cuidados, garantindo a qualidade na apresentação e segurança higiênico-sanitária das refeições.

Gráfico 3



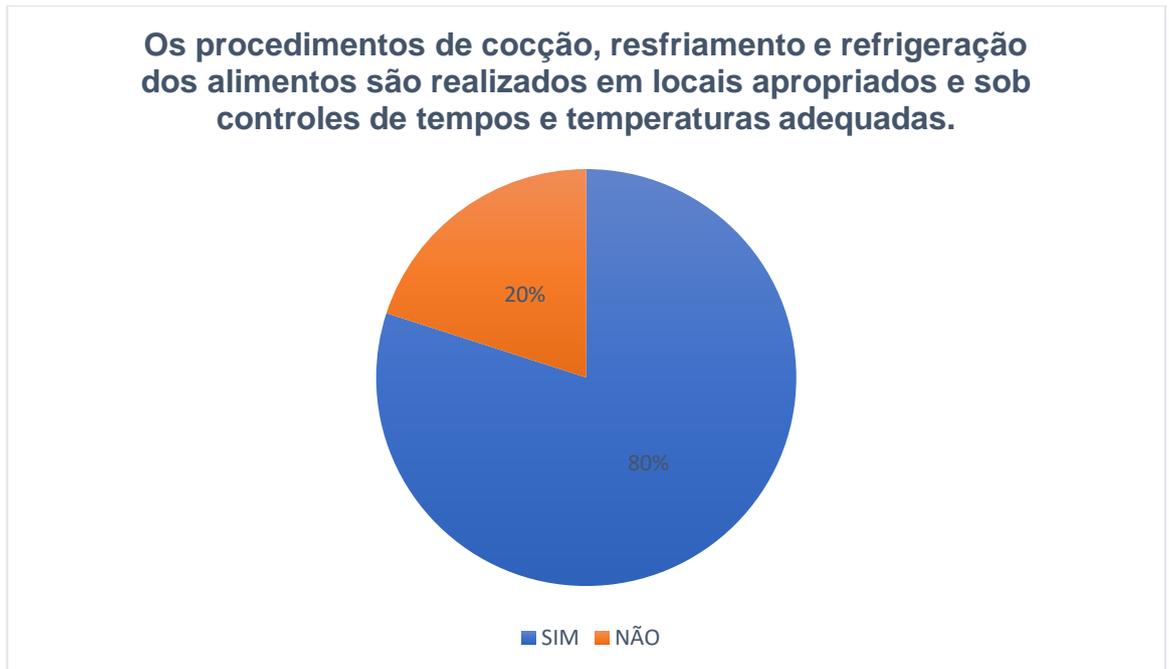
As pesquisas realizadas, mostraram que 40% do resultado da pesquisa é negativo, em relação aos cuidados que os manipuladores devem ter para evitar a contaminação cruzada e a higienização. A contaminação cruzada pode ocorrer, quando o manipulador do alimento usa a mesma faca que cortou a carne crua, para cortar a carne assada, sem antes lavá-la.

Segundo (SILVA, 2012), os alimentos podem ser contaminados na sua manipulação, ou no próprio ambiente em que foram produzidos. Dessa forma, vale ressaltar a importância do conhecimento dos manipuladores, quanto as possíveis contaminações e higiene dos alimentos, utensílios e produtos utilizados antes, durante e depois da preparação.

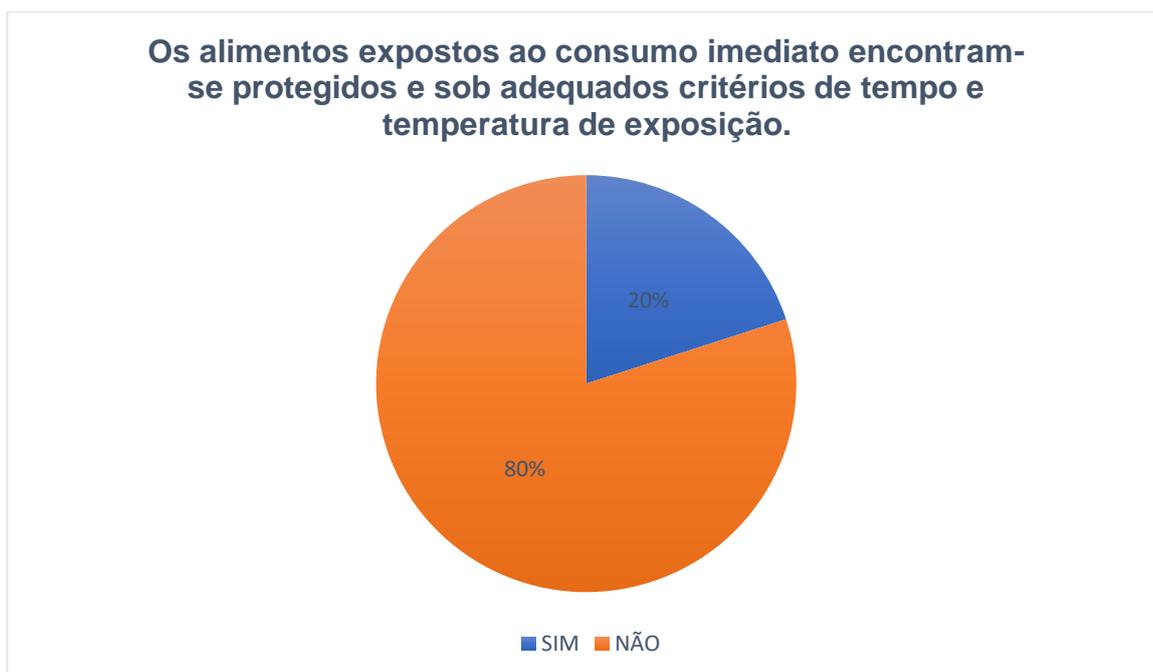
Como descrito no livro "Manipulação e Higiene dos alimentos ". os alimentos podem ser alterados por fatores de ordem física, química, é biológica. (CARELLE,

CÂNDIDO, 2014). Por isso a importância de higienizar todos os produtos que iram ser utilizados no pré-preparo dos alimentos.

Gráfico 4



Nos dados obtidos através da pesquisa, 80% dos food trucks, possuem área próprias para cocção, resfriamento, e refrigeração dos alimentos. Algo de suma importância em unidades de alimentação para evitar contaminações causadoras de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). As DTAs são causadas por micro-organismos presentes na água ou alimento contaminado que afetam o organismo humano podendo levar o indivíduo à morte. Sua origem está em procedimentos incorretos que contribuem para contaminação, sobrevivência e multiplicação de micro-organismos nos alimentos. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), as DTAs estão ligadas à qualidade higiênico-sanitária. Estas muitas vezes, ocorrem por contaminação cruzada, manipuladores, equipamentos e ambiente contaminados, resfriamento e/ou refrigeração e armazenamento inadequado. Portanto, o controle higiênico-sanitário dos alimentos representa um fator importante para a prevenção das doenças de origem alimentar. (WIETHOLTER, FASSINA,2017).

Gráfica 5

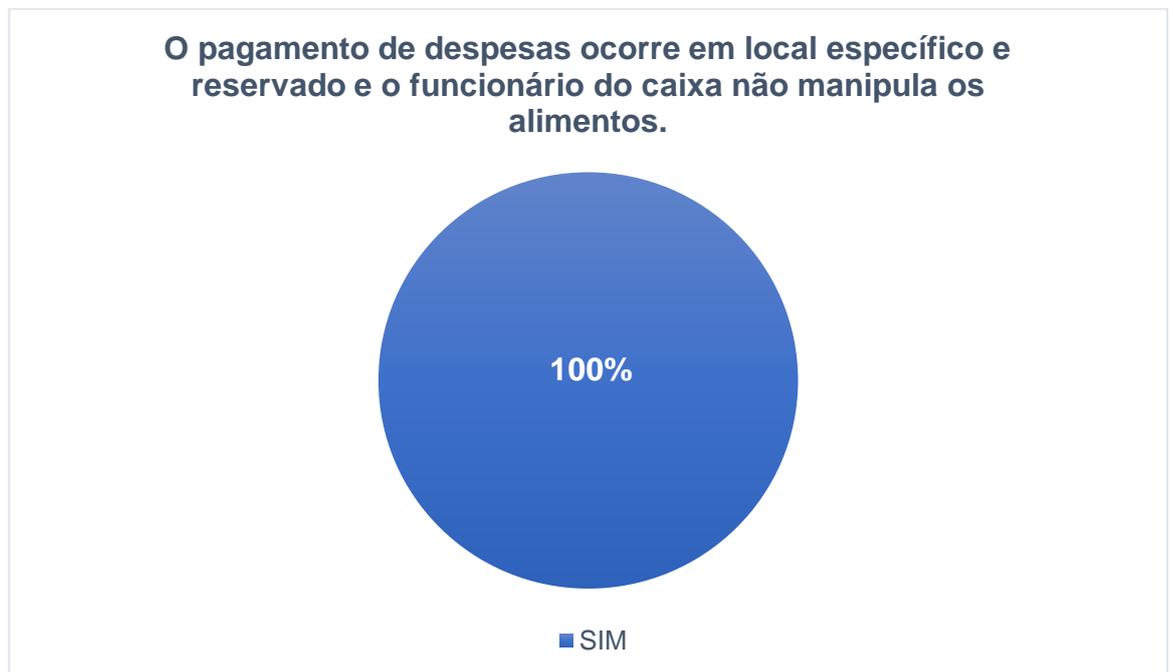
Controlar o tempo que o alimento fica exposto a uma temperatura inadequada é essencial para a prevenção de DTAs, visto que microrganismos patogênicos tendem a se multiplicar (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005).

Em relação à existência de termômetros, é obrigatório que este esteja nos locais de produção, especialmente para controlar a temperatura dos locais de armazenamento e conservação (SÃO PAULO, 2011). Comparando com o Fernandes, et, al, (2016). Só foi possível observar a conformidade desse item em 36,4% dos veículos analisados. Adicionalmente ao controle de qualidade dos alimentos pelo tempo e temperatura, 90,9% possuem equipamentos de conservação pelo frio, sendo pelos veículos observados 100%, possuem equipamentos com refrigeração.

Portanto, a depender do tipo de alimento oferecido, não é necessário que os food trucks tenham suporte para armazenar os alimentos finalizados,

diferentemente dos restaurantes fixos, como os de self-service, que necessitam de estrutura adequada para controlar a temperatura dos alimentos, principalmente os submetidos à cocção, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C, por, no máximo, seis horas, evitando a multiplicação de microrganismos à temperatura ambiente (ZANDONADI et al, 2007; SÃO PAULO, 2011).

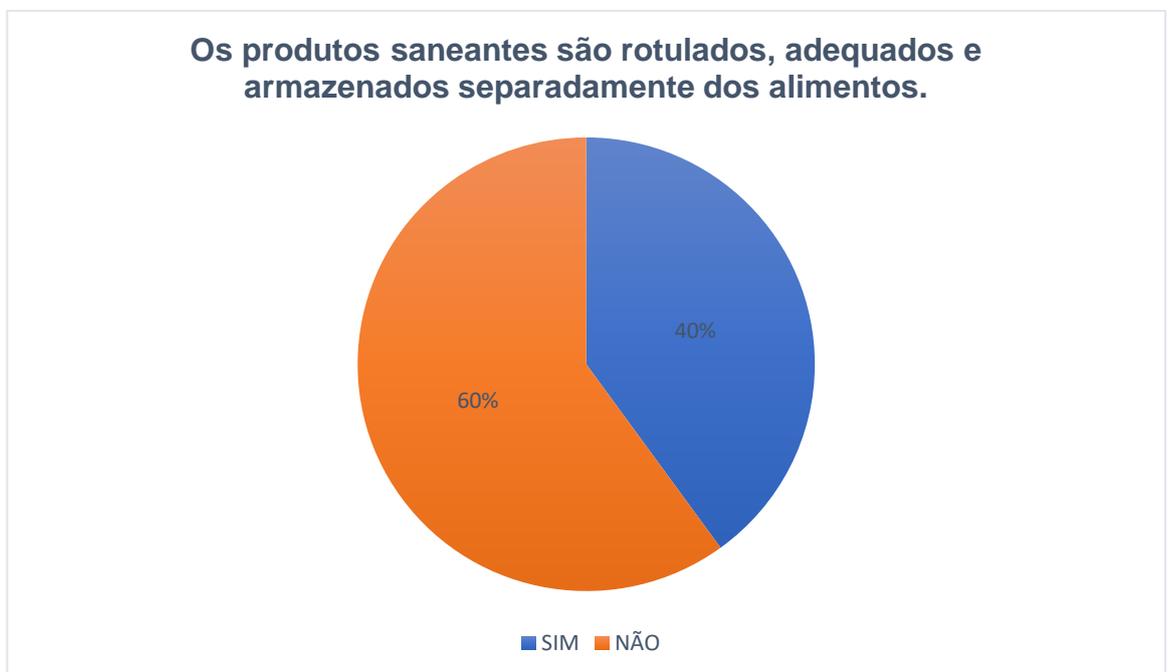
Gráfico 6



Com base nas pesquisas e análises sendo os resultados 100% inadequados, conforme a resolução 216 descreve: 4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. (ANVISA, 2021).

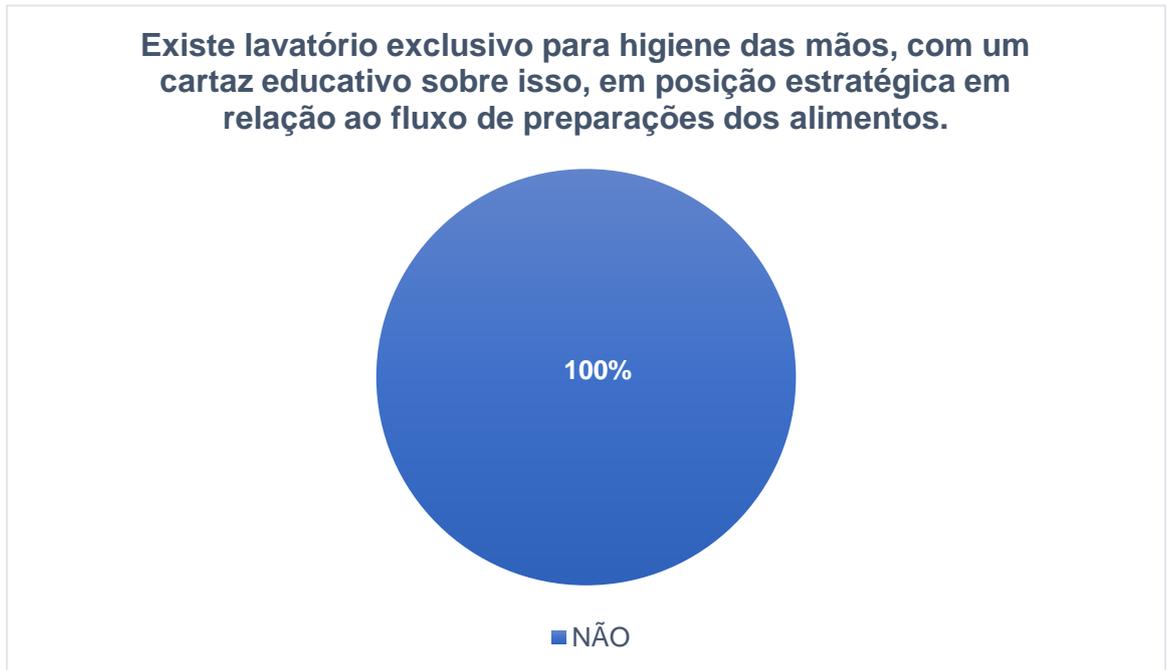
O dinheiro pode acumular muitos microrganismos entre fungos e bactérias. Por essa razão pode ser um “veículo” potencializador de doenças. Visando a menor contaminação através do dinheiro é importante lavar as mãos toda vez que manipular cédulas. A lavagem deve ser feita com água e sabão. Se possível, aplicar álcool depois da lavagem. De forma adequada garantindo que todas as partes da mão sejam bem higienizadas. A lavagem das mãos é necessária, importante e deve ser difundida em todo ambiente de trabalho, entretanto essa não é uma prática constante observada pelos funcionários que estão em contato direto com o dinheiro, podendo ser o principal motivo a falta de informação sobre o assunto ou esquecimento, devido a uma rotina com trabalhos diversificados, ou ainda por ser único responsável pela atividade durante o expediente de trabalho, o que dificulta a saída constante. (SALVADOR, 2007. et. 2021)

Gráfico 7



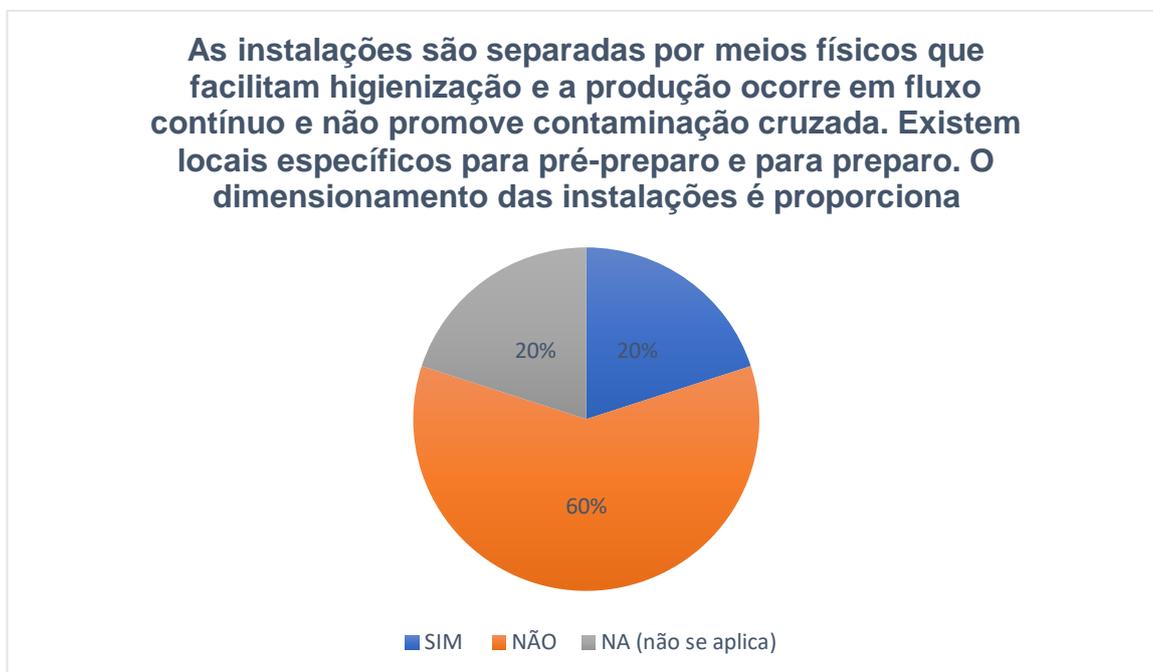
No presente trabalho foi observado que 40% foram satisfatórias e 60% foi insatisfatória que os produtos de higienização que não estavam armazenados em locais adequados,

A higiene dos food trucks foi considerada insatisfatória e classificada no Grupo III (ruim), com apenas 32,0% de conformidade (Tabela 2). Foi observado alto índice de não conformidade para os produtos de higienização que não estavam armazenados em locais adequados, muitas vezes juntos aos alimentos. Além disso, o manejo de resíduos estava inconforme, haja vista que os pontos de venda apresentavam recipientes desprovidos de tampa e as lixeiras não eram íntegras, de fácil transporte e os resíduos não eram frequentemente retirados do ambiente (Tabela 3). (CRUZ, et, 2018).

Gráfico 8

De acordo com o trabalho, foi possível observar que 100% dos food trucks não apresentava lavatório exclusivo e cartaz educativo das higienizações das mãos. Segundo os dados, "Os estabelecimentos apresentaram uma média de 9,2% de itens não conformes como portas abertas sem fechamento automático; ausência de pia para higienização das mãos; ausência de cartazes afixados de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene. "(ALVES, et, 2021).

Gráfico 9



De acordo com o que é descrito pelo Codex Alimentarius (1993), há a necessidade de os estabelecimentos serem projetados de maneira a permitir a separação, por meio de divisões, entre os diferentes tipos de operações que possam levar às contaminações cruzadas, que é considerada uma das principais causas da ocorrência de DTAs (POERNER et al, 2009).

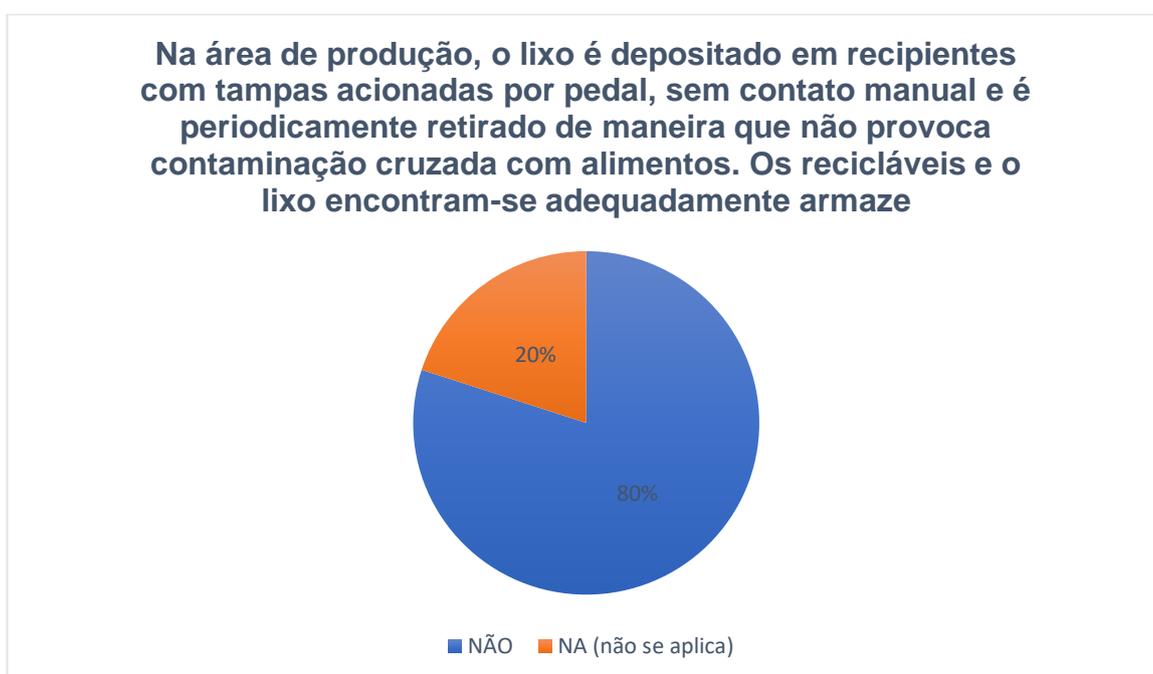
A falta de meios físicos que separem as áreas de produção das demais áreas pode ocasionar em possíveis danos à saúde dos consumidores. Assim como a estrutura de estabelecimentos fixos, os Food trucks devem apresentar instalações projetadas com a finalidade de não haver o cruzamento entre todas as atividades do processo de produção dos alimentos possibilitando um fluxo ordenado, sem que haja a possibilidade de cruzamento de matérias-primas e lixo, como preconizado na RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004).

Já para o pré-preparo e preparo dos alimentos, os proprietários dos food trucks analisados realizam o pré-preparo dos alimentos em seus domicílios para otimizar tempo. Para os que utilizam do próprio food truck para este preparo, a separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas

efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada. Portaria 2619/11 (2011. Página21).

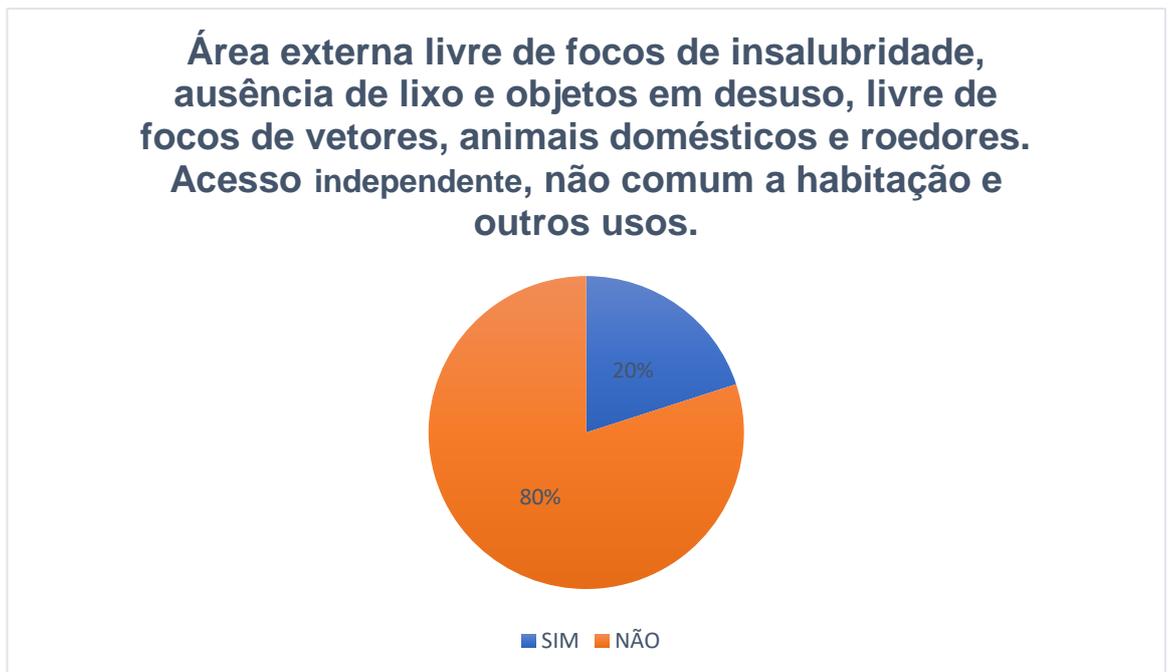
O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda. Portaria 2619/11 (2011.Página 6)

Gráfico 10



É de extrema importância que o lixo seja depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, evitando assim, o contato manual, onde ocorre a contaminação cruzada. Os recipientes devem estar identificados, disponíveis em número suficiente e possuírem capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados (SÃO PAULO, 2011). Ressalta-se que, devido ao fato de os food trucks possuírem espaço reduzido e uma única entrada e saída para resíduos gerados e matérias primas, para evitar a contaminação cruzada e atração de vetores e pragas, estes devem ocorrer em horários diferentes, sendo o lixo levado a locais fechados e isolados da área de finalização do alimento que ocorre no veículo (PEREIRA, 2006; SÃO PAULO, 2011).

Gráfico 11



De acordo com a pesquisa, 80% dos resultados foram insatisfatórios nenhum ponto de venda possui em sua área interna lixeira com pedal. A maioria utiliza sacolas plásticas sem suporte para acondicionamento. Na parte externa, as lixeiras estão presentes, porém sem proteção de saco plástico, mantendo-se sujas durante todo o expediente. Nenhum ponto de venda apresentou recipiente próprio para descarte de material reciclável, somente 20% estão de acordo com as normas.

Segundo (Nascimento et al., 2004). Os resíduos são tratados de forma imprópria, ainda assim, 13,4% dos ambulantes garantem a retirada frequente do lixo, enquanto os 86,6% restantes não o tratam de forma correta. A localização das “barracas” que comercializam alimentos em vias públicas já constitui um dos pontos desfavoráveis para garantir a proteção dos alimentos contra a contaminação ambiental. A proximidade ao fluxo de veículos e de pessoas agrava essa situação, deixando os produtos expostos à poeira e poluição.

Os pontos de venda foram classificados como estando em condições “ruins” em 70,8% dos locais visitados, “regulares” em 8,4%, “péssimas” em 20,8% do total de estabelecimentos avaliados. Nenhum deles obteve classificação excelente.

5 CONCLUSÃO

Compreendemos, a partir deste trabalho que a segurança alimentar, é nada mais que garantir que o consumidor se alimente bem, sem correr risco de se contaminar com bactérias causadores de doenças, que quando depositados no sistema digestório, causam mal e em alguns casos podendo levar até a morte. Portanto, a segurança alimentar é essencial em unidades que oferecem qualquer tipo de alimento.

Concluimos então, que com este trabalho podemos deixar registrado, os riscos que os food trucks podem estar correndo quando não há boas práticas alimentares no local. e mostrar que através do conhecimento, eles podem oferecer um alimento seguro para quem irá se alimentar no seu food trucks.

6 REFERÊNCIAS

PEREIRA, Edgar et al. A importância da vigilância sanitária na administração pública. **FUCAMP**. Monte Carmelo-MG, v.7, n.17, p.138-155/2018. Disponível em: https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=a+import%C3%A2ncia+da+vigil%C3%A2ncia+sanit%C3%A1ria+na+administra%C3%A7%C3%A3o+p%C3%BAblica&oq=a+import%C3%A2ncia+da+vigil%C3%A2ncia+sanit%C3%A1ria+na+administra%C3%A7%C3%A3o+p#d=gs_qabs&u=%23p%3Du4wNLC22uhkj . Acesso em: 24/06/2021.

GLÓRIA, Mônica; MARIA, Jaqueline; LÚCIA, Ana. Comparação das boas práticas entre restaurantes comerciais da região central e região sul da cidade de São Paulo (SP). **Revista Univap**, São José dos Campos-SP-Brasil, julho 2014. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/121/187> . Acesso em: 14/05/2021.

BAPTISTA, Paulo; GASPAR, Pedro; OLIVEIRA, João. Higiene e Segurança Alimentar na Distribuição de Produtos Alimentares. **Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.** Largo Navarros de Andrade, n.º1, 3º Dir. 4800-160 Guimarães. Disponível em: https://elearning.iefp.pt/pluginfile.php/47919/mod_resource/content/0/manual-vol2.pdf. Acesso em: 14/05/2021.

BAPTISTA, Paulo; LINHARES, Mário. Segurança Alimentar na Restauração - Volume I - Iniciação. **Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.** Largo Navarros de Andrade, n.º1, 3º Dir. 4800-160, 2005, 1ª Edição. Disponível em: http://www.esac.pt/noronha/manuais/restaura%E7%E3o_VOL. Acesso em: 14/05/2021.

BAPTISTA, Paulo; ANTUNES, Christine. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração - Volume II - Avançado. **Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A.** Largo Navarros de Andrade, n.º1, 3º Dir. 4800-160, 2005, 1ª Edição. Disponível em: http://esac.pt/noronha/manuais/restaura%C3%A7%C3%A3o_VOL_2.pdf. Acesso em: 14/05/2021.

CRUZ, Milena; et, al. Condições higiênico-sanitárias de food trucks em uma cidade do Recôncavo da Bahia. **Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.** Cruz das Almas, BA, Brasil, novembro de 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufrb.edu.br/magistra/index.php/magistra/article/view/524>. Acesso em: 23/10/2021.

ELMIRA, Francisca; MACIEL, Georgia; GREYCE, Herlene. Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos. **Sertão cult.** Sobral-CE-Brasil, 2015. Disponível em: <https://revista.feb.unesp.br/index.php/gepros/article/view/253>. Acesso em: 15/10/2021.

ALVEZ, Aline; et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos nos food trucks na cidade de Uberlândia/MG. **Anais do II Seminário de Pesquisa e Inovação Tecnológica > Freitas.** Uberlândia/MG, setembro, 2018. Disponível em: <http://periodicos.iftm.edu.br/index.php/sepit/article/view/570>. Acesso em: 20/11/2021.

BARBOSA, Lorna; MOTREIRA, Marta; Avaliação das boas práticas higiênico-sanitárias em food trucks. Motricidade © Edições Desafio Singular 2018, vol. 14, n. 1, pp. 226-231. disponível em: <https://www.proquest.com/openview/5fdebb81d9c0994392e4494823d6b24c/1?pq-origsite=gscholar&cbl=616555>. Acesso em: 20/11/21.

MALLON, Carolina; BORTOLOZO, Eliana; Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná - CEFET-PR. Aceito para publicação em 15/04/2005.. disponível em: <file:///home/chronos/u-6796458aad05970b0a00de0c5279903790595979/MyFiles/Downloads/402-Texto%20do%20artigo-1256-1-10-20090624.pdf>. Acesso em: 20/11/21.

CASSIA, Rita; ALMEIDA, Marina; Et al. Análise Das Condições Higienicossanitárias De Food Trucks De Município De São Paulo. São Paulo (SP). Revista Univap, São José dos Campos – SP- Brasil, Dezembro de 2018. Disponível em: [Vista do ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE FOOD TRUCKS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO \(univap.br\)](#) Acesso em 27/11/2021

WESLEY, Pedro; BRAGANÇA, Alexandre. Alimentação fora de Casa: uma Investigação sobre os Determinantes da Decisão de Consumo dos Domicílios Brasileiro. Porto Alegre (RS). Análise Econômica – RS – Março de 2017. Disponível em: [57132-298637-1-PB \(2\).pdf](#)

DIEL, Adriana; NUNES, Gabriela. Et al. Problemas Relativas à Higienização de Food Truck. Anais do 13º Encontro Científico Cultural Interinstitucional – Outubro de 2015. Disponível em: [5babcac442dac.pdf \(fag.edu.br\)](#)

Secretário Municipal da Saúde. PORTARIA 2619/11. São Paulo (SP) – Dezembro de 2011. Disponível em: [Microsoft Word - PORTARIA 2619.doc \(rentokil.com\)](#)

MORAIS, Mariana; Avaliação Microbiológica Versus Aplicação do Check List da Instrução Normativa Nº 11 de Março de 2016 em Alimentos de Food Trucks no DF. Brasília (DF) Centro Universitário De Brasília – UniCeub Faculdade De Ciências Da Educação e Saúde – FACES – 2018. Disponível em: [21507099.pdf \(uniceub.br\)](#)