

TERMO DE RESPONSABILIDADE E COMPROMISSO PARA COMÉRCIO AMBULANTE



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 e no § 4º do art. 2º do Decreto Municipal nº 21.007/2021, firmo o presente Termo de Responsabilidade e 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, 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 1120/2015, 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 enjoo, 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. 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

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**



**Prefeitura de
Porto Alegre**