	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO **POP**	**POP**	**002**
		Versão	**001/2025**
Nome do Processo:	Fiscalização de Food Truck e Barracas de Alimentação nos Eventos		
1) Objetivo:	Determinar a metedologia de fiscalização da higiene e segurança em Food Trucks e barracas de alimentação nos eventos	**Indicador Estratégico (opcional):**	Análise de Risco
Departamento Responsável:	Segurança do Trabalho		
Responsável	Buridan de Paula Xavier Neto		
Serviço:	Fiscalização da higiene e segurança		
Executante:	Técnico		
Resultados esperados:	Trabalho seguro e higiênico para os funcionários e os terceiros envolvidos		
Periodicidade:	Eventos		
Monitoramento:	Supervisão		
Recursos Necessários:	E-mail, telefone, Wahtsapp, Internet, Impressora		
Descrição do Serviço:	Informar o Técnico de Segurança da chegada do Food Truck e das barracas de alimentação no posto de trabalho, para o mesmo fazer um levantamento de riscos. Antes da abertura, higienizar bancada, equipamentos e utensílios com detergente neutro e álcool 70% Limpar piso e paredes com desinfetante apropriado. Verificar e limpar o sistema de exaustão e filtros (se houver). Manter a bancada sempre limpa entre os preparos. Descartar resíduos em lixeiras com tampa e saco plástico. Após o expediente lavar utensílios, equipamentos e área de preparo. Fiscalizar a parte elétrica de painéis de energia e as fontes alimentadoras que serão utilizadas para a execução da atividade. Verificar fiação exposta ou danificada. Testar funcionamento de tomadas e disjuntores. Confirmar que equipamentos elétricos estão aterrados. Evitar sobrecarga de tomadas. Não utilizar equipamentos com fios desencapados. Após o expediente desligar todos os aparelhos. Manter disjuntores desligados quando o truck estiver fechado. Vistoriar as condições de higiene e a utlização de EPI´s por parte dos funcionários, para o desempenho de uma atividade segura e salubre. São obrigatórios os seguintes EPI´s: avental impermeável, luvas descartáveis, touca ou rede para cabelo e calçado fechado antiderrapante. Trocar luvas a cada nova preparação ou contato com o contaminante. Manter EPI´s limpos e em bom estado de conservação. Higienizar as mãos mesmo com uso de luvas. Orientar sobre a brigada e os dispositivos de combate a incêndio que o clube fornece, deixando evidente sobre a comunicação dos responsáveis caso ocorra alguma ocorrência e quais serão os primeiros socorros que serão tomados. Quando ocorrer a utilização de Gás (GLP), seguir a normaABNT NBR 15526 Mangueira de Gás: A mangueira utilizada na instalação de gás deve ser de trama metálica e ter no máximo 1,25 metros de comprimento. Botijões de Gás: O botijão de gás utilizado deve ser do tipo P13. O local onde os botijões são armazenados deve ter ventilação adequada. Sistema de Detecção de Vazamento:		

	É recomendável a instalação de um sistema de monitoramento e detecção de vazamento de gás. Manutenção do Sistema de Gás: A manutenção do sistema de gás deve ser realizada conforme as orientações do responsável pela instalação. Caso não haja orientação específica, recomenda-se realizar um teste de estanqueidade anualmente. Plano de Combate a Incêndio (PPCI): É necessário um PPCI para food trucks, pois eles são considerados cozinhas móveis e eventos temporários, e devem seguir as normas de prevenção e proteção contra incêndios. Regularização junto ao Corpo de Bombeiros: O food truck deve ser regularizado junto ao Corpo de Bombeiros Militar para avaliar o cumprimento das normas de segurança contra incêndios. Licenças e Alvarás: Além da regularização junto ao Corpo de Bombeiros, é necessário obter licenças e alvarás junto à prefeitura e outros órgãos competentes, como a vigilância sanitária.
Observação:	Em relação à fiscalização, é importante que os proprietários dos food trucks e das barracas de comida estejam cientes das normas e regulamentações aplicáveis ao setor. Eles devem garantir que seus estabelecimentos estejam em conformidade com as leis e regulamentações locais, como por exemplo, a obtenção de alvarás e licenças necessárias para a operação do food e barracas de comida. Em resumo, a sustentabilidade e a responsabilidade social são aspectos importantes para os proprietários. Eles devem adotar práticas sustentáveis e serem socialmente responsáveis para garantir a continuidade do negócio e contribuir para o desenvolvimento da sociedade em geral.

Elaborado por:	**Aprovado por:**		**Data da Aprovação:**
Buridan de Paula Xavier Neto Técnico de Segurança do Trabalho	Marco Antônio Ramos Cel. Diretor de Patrimônio	Sergio Cooper de Almeida Ten Cel Presidente do CMP	