



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO VIGILÂNCIA SANITÁRIA – VISA**



# **PARECER TÉCNICO**

## **(PONTOS PÚBLICOS DE VENDAS 2 X 2)**

Tramandaí, RS, 11 de Dezembro de 2023.

Considerando o Decreto Estadual nº 23.430/1974 que aprova regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, concomitante com a Resolução – RDC nº 216/2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e levando-se em consideração que a presente resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação e considerando ainda a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, consolidando a harmonização da ação de inspeção sanitária, o departamento de vigilância sanitária, através deste parecer, justificará a necessidade da implantação de determinadas normas sanitárias que se fazem imperativas no novo formato de concessão de quiosques na área central da cidade.

Um dos principais problemas identificados nestas edificações para comércio de lanches rápidos, dispostas ao longo do canteiro central da Av. Emancipação e adjacências, foi justamente a precária área destinada a manipulação de alimentos, não havendo condições satisfatórias de um fluxo ordenado de boas práticas nos serviços de gastronomia. Como já salientado, torna-se imperativo um modelo padronizado, confeccionado de material liso, resistente, impermeável, lavável e não absorvente, revestido em seu interior de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária. A área física do ponto público, sob hipótese alguma, deverá ser inferior a 04 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados), na modalidade 02x02.

Devemos considerar que no interior do ponto público deverá ter espaço suficiente para uma pia de higienização de mãos para o manipulador de alimentos, dotada de sabão líquido, papel toalha e uma lixeira com tampa e acionamento via pedal; deverá dispor de espaço suficiente para instalação de um refrigerador para armazenamento das matérias-primas e ingredientes que necessitam de climatização, bem como deverá ter espaço suficiente para adequação de uma bancada (preferencialmente refrigerada), para montagem final dos lanches e/ou crepes. Ainda tem-se que levar em consideração o espaço para a instalação de máquina de crepe ou similar e, ainda a disposição final da tubulação hidráulica. Deverá haver uma previsão de um manipulador de alimentos.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO VIGILÂNCIA SANITÁRIA – VISA**



Diante deste novo cenário que se impõe, torna-se imprescindível atenção especial quanto ao dimensionamento da edificação e das instalações, devendo ser compatível com todas as operações a que se destinam, com ênfase no fluxo ordenado do preparo dos alimentos tendo como objetivo principal evitar a contaminação cruzada destes.

**EDIFICAÇÃO E EQUIPAMENTOS:**

A edificação do ponto de concessão pública (quiosque) deverá ser projetada visando atender a legislação sanitária vigente. O projeto arquitetônico deverá primar por um ambiente que possibilite um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação dos alimentos, desde a sua manipulação até a confecção final do produto.

Por tratar-se de estabelecimento comercial de proporção reduzida, admite-se uma área física de 4,00m<sup>2</sup>, desde que nela só trabalhe uma pessoa.

As instalações físicas do estabelecimento de concessão pública (piso, paredes e teto) deverão possuir revestimento liso, impermeável, lavável e não absorvente; em especial, as paredes deverão ser revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, até altura mínima de 2,00m (dois metros). Deverão estar íntegros, conservados, livres de rachaduras ou qualquer avaria e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

O ponto comercial deverá, compulsoriamente, estar abastecido de água potável corrente, oriunda da rede pública de abastecimento.

A parte estrutural do empreendimento de concessão pública deverá dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica; as caixas de gordura atenderão as dimensões compatíveis ao volume de resíduos, devendo estas estarem localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

As instalações elétricas deverão estar embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

A iluminação da área de preparação de alimentos deverá proporcionar um ambiente de luminância aprazível, de forma a não comprometer o processo de confecção dos mesmos. As luminárias localizadas sobre a área de preparo dos alimentos deverão ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

As superfícies, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO VIGILÂNCIA SANITÁRIA – VISA**



O funcionário responsável pela confecção dos alimentos deverá estar com uniforme compatível com a atividade laboral e demais equipamentos que se fizerem necessários

Finalmente, por tratar-se de um novo modelo de empreendedorismo, o gestor público deve primar por edificações que comportem ao máximo as condições de salubridade, oferecendo condições de infraestrutura compatíveis com a legislação vigente e contentando o fluxo intenso da alta temporada.

Sendo o que se propunha para o momento.

---

Victor Ilha da Silva  
Dir. Vigilância em Saúde – Port. Nº 499/2018

**Referencial Bibliográfico:** Decreto Estadual nº 23.430/74;  
Portaria SES nº 799/2023;  
RDC-Anvisa nº 216/2004;  
Lei Federal nº 6.437/77.