

**Coordenadoria de Vigilância em Saúde
Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Núcleo de Vigilância de Alimentos**

Orientações da Vigilância Sanitária



“Dark Kitchens”

**Entenda as regras sanitárias para funcionamento das
“*dark kitchens*” no município de São Paulo.**

2023

As “*dark kitchens*”, também conhecidas como “cozinhas fantasmas”, consistem em estabelecimentos que abrigam um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção e comercialização de refeições, essencialmente por serviço de entregas, por diferentes restaurantes e/ou empresas.

Esse conglomerado de cozinhas se estabeleceu na cidade de São Paulo com a pandemia da COVID-19, se tornando um modelo de negócio interessante para os restaurantes que tiveram seus salões fechados devido às regras de isolamento social.

Em 09/05/2023, a Prefeitura de São Paulo publicou o Decreto nº 62.365/2023, que regulamenta a Lei nº 17.853/2022, definindo os procedimentos que devem ser obedecidos para instalação ou adequação de empreendimentos formados por conglomerados de cozinhas que comercializem refeições e alimentos por meio de serviço de entregas e sem acesso de público no local para consumo.

A Lei 17.853/2022 exige que, no saguão de entrada da “*dark kitchen*”, em local visível ao público, deverá ser mantido um quadro onde conste a Razão Social, nome fantasia, logomarca e número da licença de funcionamento sanitária (CMVS) de todas as empresas que se instalarem no empreendimento.

1. Licença de Funcionamento Sanitária (CMVS)

- As empresas que produzem e comercializam refeições, essencialmente por serviço de entregas, executam atividade de interesse da saúde, devendo estar devidamente regularizadas no órgão de Vigilância em Saúde.
- Essas empresas desenvolvem atividade econômica considerada de baixo risco sanitário, que, através do Sistema Integrador Via Rápida Empresa – VRE/REDESIM, coordenado pela JUCESP, conseguem obter, de forma automática, o Certificado de Licenciamento Integrado (CLI), mediante o fornecimento de dados e a substituição da comprovação prévia do cumprimento de exigências e restrições, por declarações do titular ou responsável. O ‘CLI’ equivale, para todos os efeitos, à Licença de Funcionamento Sanitária.
- Perante a Vigilância Sanitária, as atividades econômicas enquadradas como comércio varejista de alimentos são consideradas de baixo risco sanitário e, portanto, a licença de funcionamento sanitária é concedida sem a realização de inspeção sanitária prévia. Somente para as atividades consideradas de alto risco, conforme legislação sanitária vigente, a licença de funcionamento sanitária é concedida após a avaliação técnica das condições sanitárias, por meio de inspeção prévia realizada pela autoridade sanitária competente.
- O Microempreendedor Individual – MEI está dispensado da licença de funcionamento sanitária. A dispensa de licenciamento sanitário não desobriga o MEI de cumprir com os requisitos estabelecidos pelo poder público relativamente ao funcionamento regular de sua atividade, compreendidos os aspectos sanitários.

2. Normas Sanitárias

- As “*dark kitchens*” deverão atender aos requisitos sanitários estabelecidos na Portaria Municipal 2.619/2011 com relação à estrutura física; ventilação; conforto térmico; preparo dos alimentos; higienização de ambientes, equipamentos e utensílios; controle de qualidade da água; destinação de resíduos; controle de saúde e capacitação dos manipuladores de alimentos e documentos e registros;
- a edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho;
- a ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores;
- os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição;
- o pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local, devendo ter, no mínimo, 2,70 metros;
- as instalações sanitárias para os prestadores de serviços devem ser separadas por sexo; os vasos sanitários e chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários; dotadas de pia para higienização das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara; lixeiras sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos e papel higiênico e suporte para papel higiênico devidamente suprido;

- os equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações devem estar devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos;
- controle de qualidade da água: as instalações devem estar abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável quando proveniente de solução alternativa, para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios;
- abrigo para o lixo: compatível com o número de cozinhas para o lixo gerado em, pelo menos, dois dias de atividade, em local totalmente independente e sem nenhum contato com a atividade de manipulação de alimentos;
- controle de saúde e capacitação dos manipuladores: os funcionários devem realizar os exames médicos periodicamente; manter o asseio pessoal; se apresentar com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos; e estar capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos, conforme legislação sanitária vigente;
- documentos e registros: as empresas devem possuir o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); atestados de saúde dos manipuladores; comprovante de capacitação dos funcionários; planilhas de controle de temperatura dos equipamentos e dos alimentos; comprovante de higienização do reservatório de água; comprovante de higienização e manutenção dos elementos filtrantes; comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos; contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos; comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição e comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, se necessário.

REFERÊNCIAS

- **Portaria SMS.G 2.619, de 06 de dezembro de 2011** - Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.
- **Portaria SMS.G 2.215, de 14 de dezembro de 2016** - Estabelece os procedimentos necessários para o requerimento de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS ou da Licença de Funcionamento Sanitária.
- **Lei Municipal nº 17.853, de 29 de novembro de 2022** - Estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como “dark kitchens” e dispõe sobre aspectos fiscalizatórios da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016.
- **Decreto Municipal nº 62.365, de 08 de maio de 2023** - Regulamenta a Lei Municipal nº 17.853, de 29 de novembro de 2022, que estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como “dark kitchens”.