

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO E INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA TRANSPORTADORA DE INTERESSA À SAÚDE

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	
Endereço:	
Bairro:	
Município: Rio Bananal /ES CEP:29920-000	
Fone fixo:	Celular:
E-mail:	
Representante Legal:	CPF:
Motivo da Inspeção:	
<input type="checkbox"/> Solicitação de licença sanitária inicial <input type="checkbox"/> Renovação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Outros/Especificar: _____	

Quais produtos de interesse da vigilância sanitária transporta: <input type="checkbox"/> alimentos <input type="checkbox"/> medicamentos <input type="checkbox"/> saneantes <input type="checkbox"/> cosméticos, perfumes e produtos de higiene <input type="checkbox"/> produtos para saúde
--

Legenda:

NA – NÃO SE APLICA

I - IMPRESCINDÍVEL

Considera-se item IMPRESCINDÍVEL àquele que atende às Boas Práticas, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. A ausência do cumprimento destes itens é passível de interdição da atividade e/ou estabelecimento.

N - NECESSÁRIO

Considera-se item NECESSÁRIO àquele que atende às Boas Práticas, que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

2. ROTEIRO

Classificação		SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Possui licença sanitária anterior				Portaria 069-R, de 26/09/2007.
I	Os veículos automotivos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, garantem a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos mesmos.				Portaria 069-R, de 26/09/2007.
I	Mantém proibido o transporte no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los. Obs.: Excetua-se da exigência os alimentos embalados				Portaria 069-R, de 26/09/2007

	em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo aqueles que contenham produtos tóxicos.				
I	Mantem-se vetado transportar, conjuntamente, pessoas e/ou animais com alimentos.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	A cabine do condutor do veículo é isolada da parte que seja utilizada para o transporte dos alimentos.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	Nos veículos automotivos destinados ao transporte de alimentos, consta, nas laterais externas direita e esquerda, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres : Transporte de Alimentos; Nome, Endereço e Telefone da Empresa; Produto Perecível (quando for o caso).				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	O veículo de transporte de alimentos bem como seus acessórios , são mantidos em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentam a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	Os métodos de higiene e desinfecção são aprovados pela Autoridade Sanitária competente e adequados às características dos produtos e meio de transporte. Obs.: A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso de 30 minutos antes de ser utilizada) até a remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	A desinfecção é realizada após a limpeza e efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade: a) Desinfecção com água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo. b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos. c) Desinfecção com produtos químicos, registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos ou odores que possam ser				Portaria 069-R, de 26/09/2007

	transmitidos aos alimentos.				
	Os veículos de transporte de produtos perecíveis são revestidos de material liso, resistente, impermeável e atóxico e lavável.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	Possui piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	O veículo possui dispositivos de segurança que impeçam o derrame em vias públicas de alimentos e/ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	Todos os alimentos são colocados sobre prateleiras e/ou estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	Mantém vetado o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles representar risco de contaminação para os demais				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	Os equipamentos de refrigeração apresentam riscos de contaminação para o produto e garantem durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	Os equipamentos de refrigeração e congelamento são conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	O transporte de refeições prontas para o consumo imediato é realizada em veículo fechado. O alimento é acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e de material adequado, mantendo a temperatura do produto ao redor de 4°C a 10°C ou acima de 65°C				Portaria 069-R, de 26/09/2007
	Os alimentos congelados estão sendo transportados à temperatura em torno de -18 °C e nunca superior a -12°C?				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura são providos, permanentemente, de termômetros adequados e de fácil leitura.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
N	As instruções sobre o empilhamento são rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga encontra-se em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.				Portaria 069-R, de 26/09/2007
I	Os estrados, se utilizados, estão secos, limpos e isentos de odores e de infestações.				Portaria 069-R, de 26/09/2007



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
RIO BANANAL – ESPÍRITO SANTO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Obs.:

Referência legal: Portaria 069-R, de 26/09/2007 ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

OBS:

1.– A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como os que constam em normas aplicáveis ao caso;

2.– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária Fiscalizadora e por atualização de legislações vigentes.

Após vistoria realizada pela(s) autoridade(s) sanitária(s), fica(m) o(s) Senhor(es) notificado(s) a providenciar as ações necessárias à correção das não-conformidades apontadas.

Para a concessão do Alvará Sanitário, o estabelecimento deve manter condições higiênico- sanitárias e estruturais em conformidade com a legislação vigente e toda a documentação pertinente ao desenvolvimento de suas atividades vigentes.

NOME LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

OBSERVAÇÕES:

CARIMBO COM ASSINATURA DAS AUTORIDADES DE SAÚDE:

DATA E HORA:

Conclusão:

No momento da inspeção, o estabelecimento apresentava irregularidades que deverão ser corrigidas de acordo com o Termo de Obrigações a Cumprir ou Auto-Termo em anexo.

No momento da inspeção, o estabelecimento se encontrava em condições físico-funcionais de acordo com as normas sanitárias pertinentes.

Data:

Inspetores:

Ciente(s):

Endereço: Rua João Cipriano, n.º 461, São Sebastião, CEP 29920-000, Rio Bananal-ES
E-mail: visariobananal@gmail.com