

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA AMBULANTES****A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

RAZÃO SOCIAL / NOME:

NOME FANTASIA:

CNPJ/CPF:

IM:

ENDEREÇO:

Nº

BAIRRO:

CEP:

FONE:

E-MAIL:

ATIVIDADE:

**B - MOTIVO DA INSPEÇÃO:** VERIFICAÇÃO DE TI INSPEÇÃO PROGRAMADA MONITORAMENTO DE EI REINSPEÇÃO DESINTERDIÇÃO ATENDIMENTO À OFÍCIOS ATENDIMENTO À CHAMADO 1746 EVENTOS AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...) OUVIDORIA**REQUISITO****CLASSIFICAÇÃO****AVALIAÇÃO NA  
INSPEÇÃO****C - ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL :**

1. O local onde é exercida a atividade e seu entorno são mantidos em perfeitas condições de asseio durante o funcionamento e após o encerramento.

|

2. Os ambulantes utilizam uniformes limpos, sendo obrigatório o uso de jaleco, gorro ou outra proteção para o cabelo.

|

3. Os ambulantes participaram de atividades educativas de noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.

|

4. Os ambulantes apresentam bom estado de saúde e asseio pessoal, não possuem lesões cutâneas aparentes e doenças infecto-contagiosas.

|

5. São adotadas práticas (uso de pegadores, higienização das mãos etc) para evitar o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.

|

6. Todos os equipamentos utilizados para o exercício da atividade são mantidos em boas condições de higiene e conservação.

|

7. Todas as matérias-primas utilizadas e/ou os alimentos expostos à venda são devidamente protegidos da poeira e do contato direto do consumidor e conservados de acordo com suas especificações.

|

8. Os produtos alimentícios revendidos ou utilizados nas preparações são oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais devidamente legalizados e possuem rotulagem completa.

|

9. Os gêneros alimentícios revendidos ou utilizados nas preparações estão em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e sem alterações ou fraudes.

|

10. Os alimentos perecíveis são acondicionados em caixas isotérmicas e seus acompanhamentos são acondicionados em recipientes de material atóxico, providos de tampas e protegidos de poeiras e agentes externos.

|

11. Os alimentos perecíveis são mantidos em temperatura adequada à sua conservação, considerando as especificações dos produtos.

|

|   |   |  |
|---|---|--|
| 12. Os alimentos e utensílios são mantidos afastados do solo e em local adequado.   | I |  |
| 13. Todo alimento pronto para o consumo somente é manipulado com uso de utensílios apropriados ou outro recurso que evite o contato direto com as mãos. | I |  |
| 14. Os alimentos são servidos aos consumidores em utensílios descartáveis.  | I |  |
| 15. Os molhos e temperos são disponibilizados ao consumidor em embalagens originais e/ou individualizadas oriundas da indústria produtora.              | I |  |

**D – CLASSIFICAÇÃO:**

Panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

( ) SATISFATÓRIO - 76 A 100% de atendimento dos itens

( ) REGULAR - 51 A 75% de atendimento dos itens

( ) INSATISFATÓRIO - 0 A 50% de atendimento dos itens

**E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:**

Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção

**F - RESPONSÁVEL:**

Nome do responsável

LOCAL:

DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO**

**IMPRESINDÍVEL - I:** Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

**NECESSÁRIO - N:** Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

**RECOMENDÁVEL - R:** Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

**LEGENDA:**

S - SIM

N - NÃO

NAP - NÃO APLICADO