

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA BAIANAS

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. Participou do curso de noções básicas de higiene para manipuladores de alimentos.		
2. A manipulação de alimentos somente é realizada por pessoas que apresentam bom estado de saúde e asseio pessoal, sem lesões cutâneas aparentes e doenças infecto-contagiosas.		
3. São adotadas práticas (uso de pegadores, higienização das mãos etc) para evitar o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.		
4. Os produtos alimentícios utilizados nas preparações são oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais devidamente legalizados e possuem rotulagem completa.		
5. Os alimentos expostos à venda ou utilizados nas preparações estão em perfeitas condições de consumo, possuem procedência comprovada, dentro do prazo de validade e sem alterações ou fraudes.		
6. Todos os alimentos expostos à venda são devidamente protegidos contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos e conservados de acordo com suas especificações.		
7. Os alimentos perecíveis são mantidos em temperatura adequada à sua conservação, considerando as especificações dos produtos.		
8. Todos os alimentos são conservados adequadamente, de forma a preservar suas características sensoriais, podendo ser utilizado gelo, desde que não haja contato direto com os alimentos preparados ou de ingestão direta.		
9. A massa para preparo do acarajé não utilizada é descartada diariamente ao final dos trabalhos.		
10. O óleo e/ou azeite destinados à fritura da massa que apresentam sinais de escurecimento e sujidades são substituídos sempre que necessário.		
11. Os tabuleiros são revestidos de material lavável, impermeável e de fácil higienização, sem reentrâncias ou frestas para evitar o acúmulo de sujeira e/ou contaminantes.		
12. Todos os utensílios, equipamentos, tabuleiros, bancadas, mesas de manipulação e demais instrumentos de trabalho, assim como toda a área ao redor, são mantidos em perfeitas condições de limpeza.		
13. Todos os alimentos, utensílios e embalagens são devidamente protegidos de poeira e outros contaminantes, armazenados em local apropriado e nunca diretamente sobre o piso.		

14. O fornecimento dos alimentos ao consumidor somente é realizado por meio da utilização de utensílios e embalagens descartáveis de uso permitido em alimentos, não sendo utilizados o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados.		
15. Os alimentos são transportados, armazenados e expostos à venda em vasilhames que se fecham completamente, de modo a impedir o extravasamento ou contaminação.		
16. É evitado o contato direto das mãos do manipulador com os alimentos preparados ou de ingestão direta.		
17. São atendidos os preceitos de higiene no preparo, armazenamento e venda dos alimentos.		
18. Os resíduos provenientes do exercício da atividade, inclusive o azeite fervido, óleo e gordura, são recolhidos em recipientes apropriados, sendo expressamente proibido o descarte em via pública.		

D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

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

() 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