

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA QUIOSQUES

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 manipuladores participaram de atividades educativas de noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.

|

3. Os manipuladores apresentam bom estado de saúde e asseio pessoal, sem lesões cutâneas aparentes e doenças infecto-contagiosas.

|

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

|

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

|

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

|

7. As preparações e/ ou alimentos fracionados estão identificados com, no mínimo: designação do produto, data do preparo/fracionamento e prazo de validade.

|

8. Todas as matérias-primas utilizadas e/ou alimentos expostos à venda possuem procedência comprovada.

|

9. Os alimentos perecíveis são acondicionados em caixas isotérmicas, mantidos em temperatura adequada à sua conservação (considerando as especificações dos produtos) e seus acompanhamentos são acondicionados em recipientes de material atóxico, providos de tampas e protegidos de poeiras e agentes externos.

|

10. 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.

|

11. Todos os alimentos expostos à venda são devidamente protegidos da poeira e do contato direto do consumidor e conservados de acordo com suas especificações.

|

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

|

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. Há disponibilidade de energia elétrica suficiente para manter a conservação dos gêneros alimentícios perecíveis.

|

15. Há disponibilidade de água corrente, oriunda da rede pública de abastecimento, para a manutenção da higiene no preparo dos alimentos.		
16. São adotadas práticas (uso de pegadores, higienização das mãos etc) para evitar o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.		
17. Os alimentos são servidos aos consumidores em utensílios descartáveis.		
18. Os molhos e temperos são disponibilizados ao consumidor em embalagens originais e/ou individualizadas oriundas da indústria produtora.		
D – CLASSIFICAÇÃO:		
Panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.		
<input type="checkbox"/> SATISFATÓRIO - 76 A 100% de atendimento dos itens		
<input type="checkbox"/> REGULAR - 51 A 75% de atendimento dos itens		
<input type="checkbox"/> 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