

## ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA FEIRANTES

### 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. Os feirantes participaram de atividades educativas de noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.

|

2. Os feirantes apresentam bom estado de saúde e asseio pessoal, não possuindo lesões aparentes e doenças infecto-contagiosas.

|

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

|

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

|

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

|

6. O pescado é comercializado em veículos providos de instalações especiais que assegurem a higiene e a conservação dos produtos.

|

7. As aves e pequenos animais abatidos são mantidos em veículos especiais, dotados de caixas isotérmicas que conservem os produtos à temperatura não superior à 7°C e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto do consumidor.

|

8. As aves e pequenos animais abatidos, limpos e eviscerados são originários de abatedouros registrados e com inspeção federal ou estadual da Agricultura.

|

9. O feirante mantém no veículo destinado à comercialização de aves ou pescado, reservatório de água potável.

|

10. Os ovos comercializados são devidamente inspecionados, classificados e oriundos de estabelecimentos registrados nos órgãos competentes

|

11. Os laticínios comercializados são devidamente embalados, rotulados, registrados nos órgãos competentes da Agricultura e mantidos sob refrigeração.

|

12. Os biscoitos a granel possuem procedência comprovada e são acondicionados em recipientes adequados, os quais são abertos somente durante a venda.

|

13. O veículo, os equipamentos e os utensílios utilizados para o preparo de caldo de cana estão em boas condições de conservação e higiene e a cana, os pastéis e os salgados comercializados são protegidos contra insetos, poeira, perdigotos e outros agentes nocivos.

|

14. Todos os produtos salgados, defumados e embutidos possuem especificações indicativas de procedência.

|

15. Os gêneros alimentícios comercializados pelos feirantes estão em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e sem alterações ou fraudes.		
16. Os alimentos perecíveis são mantidos pelos feirantes em temperatura adequada à sua conservação, considerando as especificações dos produtos.		
17. Todos os alimentos estão agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas, outras intempéries, insetos, poeira etc, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.		
18. Os alimentos são expostos em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização.		
19. Todos os alimentos expostos à venda são devidamente protegidos e conservados de acordo com suas especificações.		
20. O feirante mantém limpos os tabuleiros, bancas, mesas e/ou veículos e demais equipamentos de trabalho, bem como a área ao seu redor.		
21. Os alimentos são embrulhados em papel adequado, sendo vedada a utilização de jornais, revistas e papéis usados, maculados ou reciclados.		

**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

**NECESSÁRIO - N:** Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode influir em grau

**RECOMENDÁVEL - R:** Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode refletir em

**LEGENDA:**

S - SIM

N - NÃO

NAP - NÃO APLICADO