

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 A OFÍCIOS
() ATENDIMENTO A 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.	I	
2. Os ambulantes utilizam uniformes limpos, sendo obrigatório o uso de jaleco, gorro ou outra proteção para o cabelo.	I	
3. Os ambulantes participaram de atividades educativas de noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.	I	
4. Os ambulantes apresentam bom estado de saúde e asseio pessoal, não possuem lesões cutâneas aparentes e doenças infecto-contagiosas.	I	
5. São adotadas práticas (uso de pegadores, higienização das mãos etc) para evitar o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.	I	
6. Todos os equipamentos utilizados para o exercício da atividade são mantidos em boas condições de higiene e conservação.	I	
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.	I	
8. Os produtos alimentícios revendidos ou utilizados nas preparações são oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais devidamente legalizados e possuem rotulagem completa.	I	
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.	I	
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.	I	
11. Os alimentos perecíveis são mantidos em temperatura adequada à sua conservação, considerando as especificações dos produtos.	I	

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