

ROTEIRO PARA STANDS E BARRACAS EM EVENTOS

Razão Social/Fantasia: _____

Endereço/CEP: _____

CNPJ: _____

IM: _____

TIS Guia nº: _____

DOCUMENTOS LAVRADOS:

TVS _____

AI _____

EI _____ TI _____

TAI _____ TAD _____

TAAA _____

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: (S) Satisfatório (I) Insatisfatório (NAP) Não se aplica

ROTEIRO	CRITÉRIO
Condições adequadas de higiene nas instalações físicas	
Condições adequadas de higiene nos utensílios e equipamentos	
Piso de fácil higienização e estrados em quantidade suficiente	
Pia para higienização de utensílios e equipamentos, no próprio local ou em área próxima	
Bancadas em material impermeável e de fácil higienização	
Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores	
Sistema de exaustão mecânica, se houver cocção, em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado	
Produtos de limpeza devidamente rotulados, armazenados em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios	
Lixeiras com tampa e acionamento por pedal, lixo em sacos plásticos apropriados	
Ausência de vestígios e/ou presença de pragas e/ou vetores	
Equipamentos em número suficiente mantendo as temperaturas adequadas à conservação dos alimentos	
Alimentos com características físicas e sensoriais próprias e com rotulagem completa	
Alimentos preparados fora do local do evento rotulados com: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.	
Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante	

Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas	
Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias	
Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C, são consumidos em até 60 minutos.	
Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor	
Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas	
Fluxo de produção ordenado e linear, sem cruzamentos que favoreçam a contaminação dos alimentos	
Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus higienizados com produtos regularizados	
Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado.	
Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante o evento	
Alimentos pré-preparados e preparados são transportados até o local do evento em temperatura e veículos adequados.	
Existência de lavatórios para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhas descartáveis e, quando necessário, produto antisséptico e reservatório para esgotamento	
Pertences de funcionários guardados em local adequado e isolado dos alimentos	
Manipuladores corretamente uniformizados e com bom asseio pessoal	
Manipuladores participaram do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA	
SAÚDE DO TRABALHADOR	
Oferta livre de água refrigerada e potável	
Área de circulação desobstruída seja por equipamentos, mercadorias ou fiações para alimentação de equipamentos	
Fiações elétricas protegidas por conduites e interruptores / tomadas instaladas adequadamente	
EPI – calçado de segurança com antiderrapante para as áreas com fritura, luvas e avental para a lavagem de utensílios, luvas térmicas para o manuseio do forno, braçadeira para manuseio de alimentos na fritadeira, luva de malha de aço para corte de peças de carne, luva própria para manuseio de gelo	
Conforto térmico	
Tempo de pausa para jornada ampliada	

TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

ASSINATURA E CARIMBO

ASSINATURA E CARIMBO