

ROTEIRO PARA STANDS E BARRACAS EM EVENTOS

EVENTO: _____ **DATA:** ____ / ____ / ____

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:

ENDEREÇO: _____ CEP: _____

LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:

CNPJ/CPF: _____ IM: _____

LICENÇA SANITÁRIA Nº :

REQUISITO

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:

SIM NÃO NAP

ROTEIRO

1. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL

1.1 Condições adequadas de higiene nas instalações físicas.			
1.2 Condições adequadas de higiene nos utensílios e equipamentos.			
1.3 Piso de fácil higienização e estrados em quantidade suficiente.			
1.4 Pia para higienização de utensílios e equipamentos, no próprio local ou em área próxima.			
1.5 Bancadas em material impermeável e de fácil higienização.			
1.6 Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.			
1.7 Sistema de exaustão mecânica, se houver cocção, em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.			
1.8 Produtos de limpeza devidamente rotulados, armazenados em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios			
1.9 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal, lixo em sacos plásticos apropriados.			
1.10 Ausência de vestígios e/ou presença de pragas e/ou vetores.			
1.11 Equipamentos em número suficiente mantendo as temperaturas adequadas à conservação dos alimentos.			
1.12 Alimentos com características físicas e sensoriais próprias e com rotulagem completa.			
1.13 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.			
1.14 Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante.			
1.15 Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.			
1.16 Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias.			
1.17 Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C, são consumidos em até 60 minutos.			
1.18 Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.			
1.19 Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas.			
1.20 Fluxo de produção ordenado e linear, sem cruzamentos que favoreçam a contaminação dos alimentos.			
1.21 Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus higienizados com produtos regularizados.			

1.22 Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado.			
1.23 Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante o evento.			
1.24 Alimentos pré-preparados e preparados são transportados até o local do evento em temperatura e veículos adequados.			
1.25 Existência de lavatórios para lavagem de mãos providos de esgotamento, equipados com sabão líquido e toalhas descartáveis e, quando necessário, produto antisséptico para finalização da higienização das mãos.			
1.26 Pertences de funcionários guardados em local adequado e isolado dos alimentos.			
1.27 Manipuladores corretamente uniformizados e com asseio pessoal.			
1.28 Manipuladores de alimentos não efetuam recebimento de dinheiro ou demais operações de caixa			
1.29 Manipuladores participaram do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA			

2. AMBIENTE COLETIVO

2.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida			
2.2 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, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.			

3. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:

3.1 Nº TVS			
3.2 Nº AI			
3.3 Nº TI			
3.4 Nº TAI			
3.5 Nº TAAA			
3.6 Nº EI Parcial			
3.7 Nº EI Total			
3.8 Nº TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:

ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:

S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA