

**Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária**  
**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E**  
**DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 14 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

<b>1. Identificação do estabelecimento</b>				
1.1. Razão Social:				
1.2. Nome Fantasia:				
1.3. CNPJ:				
1.4. Endereço:				
1.5. Telefone de contato:		1.6. Email de contato:		
1.7. Responsável Legal:		1.8. CPF nº:		
1.9. Responsável Técnico:		1.10. Registro no Conselho de Classe nº:		
1.11. Horário de Funcionamento:				
1.12. Responsável Legal:				
1.13. Responsável Técnico:		1.14. Conselho de Classe e Registro:		
<b>2. Características Gerais</b>				
	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>	<b>BASE LEGAL</b>
2.1. Apresenta relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas?				<b>Portaria CVS 05/13 - art 53</b>
22. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos apresentam-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.				<b>Portaria CVS 05/13 - inc 1 do par único art 53</b> <b>Portaria CVS 15/91 - art 1</b>
2.3. Alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não são transportadas junto com pessoas e animais.				<b>Portaria CVS 05/13 - art 54</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 4 art 1</b>
2.4. A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga.				<b>Portaria CVS 05/13 - art 54</b> <b>Portaria CVS 15/91- inc 4 art 1</b>
2.5. Veículos que transportam alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção, não transportam outros produtos que representem risco à saúde.				<b>Portaria CVS 05/13 - art 54</b> <b>Portaria CVS 15/91 - art 1</b>
2.6. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) estão íntegros, em bom estado de conservação e não se constituem como fonte de contaminação ou dano para o produto.				<b>Portaria CVS 05/13 - art 56</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 8 art 2</b>
2.7. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.				<b>Portaria CVS 15/91 - inc 1 art 1</b>

**Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária**  
**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E**  
**DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 14 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

2.8.As operações de carga, transporte e descarga não oferecem risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 56</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 9</b> <b>art 2</b>
2.9.Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não estão dispostos diretamente sobre o piso dos veículos. (São utilizados estrados removíveis, piso canaletado, etc).			<b>Portaria CVS 15/91 - inc 5</b> <b>art 2</b>
2.10.ADESIVO: No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso). e quando se tratar de bebidas deverá constar na traseira do veículo, os dizeres: Transporte de Bebidas, nome, endereço e telefone da empresa.			<b>Portaria CVS 15/91- inc 6</b> <b>art 1</b>
<b>3.Veículos para transporte de alimentos congelados ou resfriados</b>			
3.1.Os equipamentos de refrigeração garantem a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecem risco de contaminação para o produto.			<b>Portaria CVS 05/13 -art 59</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 12</b> <b>art 2</b>
3.2.Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura são providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 60</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 15</b> <b>art 2</b>
3.3.Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo são mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas: I. Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante; II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante; III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante; IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C; V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C; VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante; VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 24,61</b> <b>Portaria CVS 15/91- inc 13</b> <b>art 2</b>
3.4.Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 61</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 13</b> <b>art 2</b>

**Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária**  
**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E**  
**DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 14 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

3.5.Os compartimentos refrigerados dos veículos estão com a temperatura pré condicionada ao serem carregados.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 61</b>
<b>4. Transporte de refeições prontas</b>			
4.1.O transporte de refeições prontas para consumo é realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 58</b> <b>Portaria CVS 15/91 - inc 14 art 2</b>
4.2.As refeições prontas para consumo são acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 50</b>
4.3.Utiliza-se caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 59</b>
4.4.Os alimentos prontos para consumo quando transportados com outros alimentos encontram-se devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.			<b>Portaria CVS 05/13</b> <b>Portaria CVS 15/91</b>
4.5.Na atividade de entrega de alimentos para consumo imediato há selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre contém a informação de que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido. (O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento).			<b>Portaria CVS 05/13 - art 46,47</b>
<b>5.Documentos</b>			
5.1.Manual de Boas Práticas e POPs.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 96 a 99</b>
5.2.Atestados de Saúde Ocupacional - ASO.			<b>Portaria CVS 05/13 - par único art 18</b>
5.3.Comprovante de capacitação de funcionários.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 19</b>
5.4.Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e/ou quente.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 26,27,28,30,32 e 34</b>
5.5.Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.			<b>Portaria CVS 05/13 - art 98</b>
5.6.Comprovações de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.			<b>Portaria CVS 05/13 - Seção III</b>
5.7.Cópia dos contratos de serviços terceirizados..			<b>Portaria CVS 05/13</b> <b>Portaria CVS 15/91</b>



**Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária**  
**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E**  
**DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 14 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

**Observações:**

- 1) A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens da legislação;
- 2) Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário.
- 3) **Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade**