

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

ROTEIRO Nº 08 - VERSÃO 01 - ANO 2022

1. Identificação do estabelecimento				
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:		
2. Características Gerais				
	SIM	NÃO	NA	BASE LEGAL
2.1. 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.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.2. Alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não são transportadas junto com pessoas e animais.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.3. A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.4. 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.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.5. 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.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.6. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.7. As operações de carga, transporte e descarga não oferecem risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
2.8. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não estão dispostos diretamente sobre o piso dos veículos. (São utilizados estrados removíveis,				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91

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

ROTEIRO Nº 08 - VERSÃO 01 - ANO 2022

pisso canaletado, etc).			
2.9.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.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91 Portaria CVS 20/91
3.Veículos para transporte de alimentos congelados ou resfriados			
3.1.Os equipamentos de refrigeração garantem a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecem risco de contaminação para o produto.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
3.2.Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura são providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
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.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
3.4.Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
3.5.Os compartimentos refrigerados dos veículos estão com a temperatura pré condicionada ao serem carregados.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
4.Transportes de refeições prontas			
4.1.O transporte de refeições prontas para consumo é realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.			Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
4.2.As refeições prontas para consumo são acondicionadas em recipientes de			Portaria CVS 05/13

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

ROTEIRO Nº 08 - VERSÃO 01 - ANO 2022

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.				Portaria CVS 15/91
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.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
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.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
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).				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.Documentos				
5.1.Manual de Boas Práticas e POPs.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.2.Atestados de Saúde Ocupacional - ASO.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.3.Procedimentos Operacionais Padronizados.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.4.Comprovante de capacitação de funcionários.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.5.Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e/ou quente.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.6.Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.7.Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91
5.8.Cópia dos contratos de serviços terceirizados..				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91

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.

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

ROTEIRO Nº 08 - VERSÃO 01 - ANO 2022

3) Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS AOS MEIOS DE TRANSPORTES, DE ACORDO COM O TIPO DO PRODUTO, CONFORME PORTARIA CVS 15/91.

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte Aberto	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados; bebidas engarrafadas; hortícolas e similares	- Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos;
Transporte aberto com proteção	- Biscoitos; balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-embalada; massas alimentícias secas; óleos; pós para preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick etc.); similares	- Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros.
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, sorvetes; gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para consumo; similares	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - <u>Conservação:</u> - Quente: acima de 65°C. - Refrigerado: 4º a 6°C. - Resfriado: 6º a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante. - Congelado: (-18º) a (-15°C) - Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. - Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.