

Roteiro nº 14 - Transporte de alimentos, bebidas e descartáveis para alimentos, versão 03, ano 2026.

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. Apresenta relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas?				Portaria CVS 05/13 - art 53
2.2. 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 - inc 1 do par único art 53 Portaria CVS 15/91 - art 1
2.3. Alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não são transportadas junto com pessoas e animais.				Portaria CVS 05/13 - art 54 Portaria CVS 15/91 - inc 4 art 1
2.4. A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga.				Portaria CVS 05/13 - art 54 Portaria CVS 15/91 - inc 4 art 1
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.				Portaria CVS 05/13 - art 54 Portaria CVS 15/91 - art 1
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.				Portaria CVS 05/13 - art 56 Portaria CVS 15/91 - inc 8 art 2
2.7. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.				Portaria CVS 15/91 - inc 1 art 1

2.8.As operações de carga, transporte e descarga não oferecem risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.			Portaria CVS 05/13 - art 56 Portaria CVS 15/91 - inc 9 art 2
2.9.Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não estão dispostos diretamente sobre o piso dos veículos. (São utilizados estrados removíveis, piso canaletado, etc).			Portaria CVS 15/91 - inc 5 art 2
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.			Portaria CVS 15/91- inc 6 art 1
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-art 59 Portaria CVS 15/91 - inc 12 art 2
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 - art 60 Portaria CVS 15/91 - inc 15 art 2
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 - art 24,61 Portaria CVS 15/91- inc 13 art 2
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 - art 61 Portaria CVS 15/91 - inc 13 art 2
3.5.Os compartimentos refrigerados dos veículos estão com a temperatura pré			Portaria CVS 05/13 - art 61

condicionada ao serem carregados.				
4. Transporte 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 - art 58 Portaria CVS 15/91 - inc 14 art 2
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.				Portaria CVS 05/13 - art 50
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 - art 59
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 - art 46,47
5. Documentos				
5.1. Manual de Boas Práticas e POPs.				Portaria CVS 05/13 - art 96 a 99
5.2. Atestados de Saúde Ocupacional - ASO.				Portaria CVS 05/13 - par único art 18
5.3. Comprovante de capacitação de funcionários.				Portaria CVS 05/13 - art 19
5.4. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e/ou quente.				Portaria CVS 05/13 - art 26,27,28,30,32 e 34
5.5. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.				Portaria CVS 05/13 - art 98
5.6. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.				Portaria CVS 05/13 - Seção III
5.7. Cópia dos contratos de serviços terceirizados..				Portaria CVS 05/13 Portaria CVS 15/91

ROTEIROS DE INSPEÇÃO

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