

# GUIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS IN NATURA, INDUSTRIALIZADOS E PRONTOS PARA CONSUMO

(Esse Guia não se aplica a caminhão tanque ou carro-pipa/cisterna)

A - IDENTIFICAÇÃO DO VEÍCULO		
Razão Social/Nome do Autônomo:		
CNPJ/CPF nº:	CNAE:	
Certificado de Inspeção ou Licença Sanitária: (O MEI é dispensado de licença sanitária)		
Endereço:	Bairro:	CEP
Telefone:		
E-mail:		
Tipo de veículo (modelo):	Placa do veículo:	
Capacidade da carga:		
Tipo de produto alimentício transportado:		
Transporte refrigerado: sim ( ) não ( )		

B - MOTIVO DA INSPEÇÃO DO VEÍCULO
( ) Solicitação de Licença Sanitária
( ) Renovação de Licença Sanitária
( ) Apuração de denúncia
( ) Outros

C - AVALIAÇÃO				
1 - VEÍCULO	SIM	NÃO	NA*	Classificação
1.1) O veículo é utilizado exclusivamente para transporte de alimentos?				
1.2) O veículo apresenta compartimentos separados: um para carga e outro para o condutor e ajudantes?				

**C - AVALIAÇÃO**

1 – VEÍCULO	SIM	NÃO	NA*	Classificação
1.3) A conservação e a limpeza externa do veículo estão adequadas?				N
1.4) O revestimento interno (piso, teto, painéis laterais e portas) do compartimento de carga está de acordo com o produto transportado?				N
1.5) O revestimento interno do veículo está íntegro?				N
1.6) A higiene interna está adequada?				I
1.7) A iluminação interna é protegida e funcional?				N
1.8) A borracha de vedação das portas está conservada?				N
1.9) Os estrados/prateleiras existentes são de material adequado (liso e impermeável)?				N
1.10) Os estrados/prateleiras existentes estão em adequado estado de conservação e higiene?				I
1.11) No caso de alimentos que necessitam de rede de frio, existe equipamento para refrigeração ou congelamento?				I
1.12) O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos ou líquidos durante o transporte?				N

**2 - ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS**

2.1) No caso de veículo aberto: os alimentos estão protegidos contra raios solares diretos, chuva e excesso de calor?				I
2.2) No caso de veículo aberto: a lona/encerado, plásticos e cordas utilizados na cobertura estão em adequado estado de conservação e limpeza?				I
2.3) A carga está acondicionada em embalagens apropriadas para o tipo do alimento transportado?				I
2.4) O volume de carga transportada é compatível com a capacidade do veículo?				I

C - AVALIAÇÃO				
2 - ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	NA*	Classificação
2.5) Os produtos transportados apresentam Nota Fiscal e Rotulagem com identificação da origem do produto de acordo com a legislação?				I
2.6) Os produtos são transportados de modo a não oferecer risco de contaminação cruzada?				I
2.7) O transporte das refeições prontas para consumo imediato é realizado em recipientes de material adequado, fechado e limpo?				I
<b>3 - CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>				
3.1) O veículo está livre de pragas e vetores (insetos e roedores)?				I
				N
<b>4 - CONTROLE DE TEMPERATURA</b>				
4.1) O transporte de refeições prontas para consumo imediato é realizado em veículo fechado?				I
4.2) As refeições prontas para consumo imediato estão sendo transportadas e conservadas à temperatura de 4°C a 10°C, ou acima de 65°C quando for o caso?				I
4.3) O transporte de alimentos embalados refrigerados está sendo realizado entre 4°C e 6°C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem?				I
4.4) O transporte de alimentos embalados congelados está sendo realizado à temperatura de -18°C a -12°C, conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem?				I
4.5) Os equipamentos de refrigeração ou congelamento estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura recomendada pelo fabricante?				N
4.6) Os termômetros estão em adequado estado de conservação e funcionamento?				N
4.7) Os termômetros são aferidos regularmente?				R

**C - AVALIAÇÃO**

5 - DOCUMENTAÇÃO	SIM	NÃO	NA*	Classificação
5.1) Há POP** para a rotina de higienização do veículo?				R
5.2) Há POP para a rotina de controle de pragas e vetores?				R
5.3) Há POP para a rotina de manutenção preventiva e corretiva da mecânica do veículo?				R
5.4) Há POP para a rotina de higienização dos filtros do sistema de refrigeração?				R
5.5) Há POP para registro de controle de temperatura do compartimento interno do veículo?				R

LEGENDA:

\* NA – Não se aplica (essa opção não poderá ser marcada nos itens Imprescindíveis)

\*\*POP - Procedimento Operacional Padronizado

**D - CLASSIFICAÇÃO DO VEÍCULO**

I – Imprescindível    N – Necessário    R – Recomendável

Imprescindíveis (I) – itens de maior grau de risco, que devem ser obrigatoriamente atendidos para que não se coloque em risco a qualidade sanitária dos produtos transportados. Dessa forma, o não cumprimento de qualquer um desses itens impede o transporte de alimentos.

Necessários (N) - itens que vão influenciar em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos alimentos transportados. O não cumprimento de algum desses itens não impede o transporte de alimentos, mas indica que o responsável deve providenciar o seu cumprimento para evitar a ocorrência de danos aos produtos transportados.

Recomendados (R) - itens que influenciam em grau não crítico o transporte de alimentos, mas que fazem parte das Boas Práticas.

( )	GRUPO 1	Atendeu a todos os itens Imprescindíveis e 76 a 100% dos itens necessários, indicando Baixo Risco no transporte de Alimentos.	Apto para o transporte
( )	GRUPO 2	Atendeu a todos os itens Imprescindíveis e 50 a 75% dos itens necessários, indicando Médio Risco no transporte de Alimentos.	Apto para o transporte, mas deve corrigir os itens necessários marcados como "Não".
( )	GRUPO 3	Não atendeu a um ou mais itens Imprescindíveis, indicando Alto Risco no transporte de Alimentos.	O transporte deverá ser interrompido para providenciar o atendimento dos itens imprescindíveis marcados como "Não"

**E - RESPONSÁVEL PELO VEÍCULO**

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:

DATA DA VERIFICAÇÃO:

**F - TÉCNICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Nome e assinatura do responsável pela visita:

Nome e assinatura do responsável pela visita:

LOCAL:

DATA:

**G - REFERÊNCIAS**

1- RESOLUÇÃO SMG "N" Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 (DOM 12-09-02) <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132345/RESOLUCAOSMG604DE11DESETEMBRODE2002.PDF>

2-SECRETARIA DE SAÚDE - SECRETARIA EXECUTIVA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ROTEIRO\_VEICULOS\_DE\_TRANSPORTE.PDF (RECIFE.PE.GOV.BR)

3- SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, SP -COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA - CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - Portaria CVS-15, de 7.11.91 [http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca\\_alimentar/\\_doc/portarias/1991/Portaria%20CVS-15-%20de%2007%20de%20novembro%20de%201991.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca_alimentar/_doc/portarias/1991/Portaria%20CVS-15-%20de%2007%20de%20novembro%20de%201991.pdf)

4- RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6458, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018. [https://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/RESOLU%C3%87%C3%83O\\_6458.pdf](https://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/RESOLU%C3%87%C3%83O_6458.pdf)

5- SECRETARIA DE FAZENDA DO MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA, BA - ROTEIRO DE INSPEÇÃO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

[ROTEIRO DE INSPEÇÃO II/2 – TRANSPORTE DE ALIMENTOS \(feiradesantana.ba.gov.br\)](http://feiradesantana.ba.gov.br)

6- SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE, MG - DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA DISTRIBUIDORAS E TRANSPORTADORAS DE ALIMENTOS

<https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/saude/2020/749roteiro-de-distribuidoras-e-transportadoras-de-alimentos-visa.pdf>

