

# ROTEIRO DE INSPEÇÃO II/2 – TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Roteiro de Inspeção  
nº \_\_\_\_\_

<b>Identificação do Veículo</b>		
Proprietário		
Tipo de Veículo		
Placa	Marca/Modelo	Ano
Conductor		Nº habilitação

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	OBSERVAÇÃO	CLS
<b>1- CONSIDERAÇÕES GERAIS</b>					
<b>1.1- Situação do veículo</b>					
1.1.1- O veículo é montado, mantido e utilizado adequadamente de modo a preservar a qualidade dos alimentos?					
1.1.2- É utilizado exclusivamente para o transporte de produtos alimentícios?					
<b>1.2- O veículo apresenta</b>					
1.2.1- Separação entre o compartimento de carga e do condutor e ajudantes?					
1.2.2- Compartimento de carga compatível com a finalidade a que se destina?					
1.2.3- Ausência, no compartimento de carga, de materiais estranhos e/ou substâncias tóxicas e nocivas à natureza da carga, durante o carregamento, transporte, descarregamento, distribuição ou venda dos produtos alimentícios?					
<b>1.3- Condições de limpeza</b>					
1.3.1- Emprego de água corrente e limpa, além de utilização de produtos para limpeza e sanitização apropriados e registrados no Ministério da Saúde?					
1.3.2- Condições de limpeza e higienização adequadas?					
1.3.3- Ausência de insetos, roedores e outros animais, ou indicativos de suas presenças?					
<b>2- CONDIÇÕES DE TRANSPORTE</b>					
<b>2.1- Acondicionamento dos alimentos</b>					
2.1.1- Os alimentos são protegidos contra raios solares diretos, chuvas e excesso de calor?					
2.1.2- A carga está acondicionada em embalagens apropriadas para o tipo do alimento?					

2.1.3- O volume de carga transportada é compatível com a capacidade do veículo?					
2.1.4- Rótulos e dizeres de rotulagem estão de acordo com a legislação em vigor?					
2.1.5- Os produtos são transportados de modo a não oferecer risco de contaminação cruzada?					
<b>2.2- Transporte de alimentos perecíveis</b>					
2.2.1- O veículo possui sistema de refrigeração ou congelamento ou está provido de meios que garantam condições de conservação adequadas durante todo o percurso?					
2.2.2- Possui termômetro adequado e em perfeito funcionamento?					
2.2.3- Quando da utilização de gelo, o mesmo não está em contato direto com o alimento?					
2.2.4- Para o caso de transporte de refeições prontas de consumo imediato, estas são acondicionadas em recipientes adequados, limpos e íntegros e em temperatura adequada?					
<b>2.3- Carga e descarga</b>					
2.3.1- A operação de carga e descarga é realizada evitando qualquer risco de contaminação dos produtos transportados?					
<b>3- MOTORISTAS E AJUDANTES</b>					
<b>3.1- Desenvolvimento de atividades</b>					
3.1.1- Pessoal treinado para desenvolver a atividade que realiza?					
3.1.2- Os uniformes são adequados à atividade?					
<b>3.2- Apresentação pessoal e exames</b>					
3.2.1- Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas cortadas?					
3.2.2- Ausência aparente de afecções cutâneas, feridas e supurações?					
3.2.3- Ausência de infecções respiratórias e gastrointestinais?					
3.2.4- Os exames médicos e laboratoriais periódicos estão atualizados?					

**Legenda:**

**NA = Não se Aplica**

**CLS = Classificação**

**IMP: Imprescindível**

**R: Recomendável**

**N: Necessário**

**Inf: Informativo**