

## ROTEIRO PARA AUTOAVALIAÇÃO

### CNAE fiscal 5612-1/00 - SERVIÇO AMBULANTE DE ALIMENTAÇÃO

Este roteiro visa apoiar a autoavaliação dos ambulantes em relação às adequações à legislação sanitária, buscando garantir a segurança e a qualidade na manipulação de alimentos.

O questionário apresenta os requisitos de boas práticas na manipulação de alimentos:

- A coluna “**SIM**”, corresponde aos requisitos que atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NÃO**”, corresponde aos requisitos que ainda não atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NA**”, não se aplica, corresponde aos requisitos que não se aplicam ao seu tipo de atividade.

A atividade de Serviço Ambulante de Alimentação está dispensada de solicitar o licenciamento sanitário, no entanto seus responsáveis devem implantar boas práticas e atender a legislação.

Portanto, os requisitos com resposta “**NÃO**” precisarão de adequação ou ação corretiva, em atendimento à legislação sanitária, para que se tornem “**SIM**”.



### QUESTIONÁRIO

<b>OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS CORRESPONDEM AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO E DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO.</b>			
<b>1. ESTRUTURA FÍSICA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
<b>1.1 DA BASE DAS OPERAÇÕES (local onde podem ser realizadas as etapas de armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos)</b>			
1.1.1 Permite a guarda do equipamento (trailer, carrinho ou outro) em local com cobertura, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação?			
1.1.2 Permite a completa higienização do equipamento ambulante?			
1.1.3 Possui local adequado para preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos a serem comercializados, a saber:			
1.1.4 Piso liso, lavável, impermeável e íntegro?			
1.1.5 Ralos dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica?			
1.1.6 Paredes com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.1.7 Tetos e forros com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.1.8 Portas ajustadas ao batente e protegidas com telas milimétricas e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores?			
1.1.9 Janelas ajustadas ao batente e protegidas com telas milimétricas?			
1.1.10 Ausência de ventiladores e climatizadores sobre os alimentos?			
1.1.11 Equipamentos, utensílios e móveis, que entram em contato com o alimento, de fácil higienização e em bom estado de conservação?			
1.1.12 Tem acesso restrito às pessoas essenciais à produção dos alimentos durante a manipulação dos alimentos para comercialização?			
1.1.13 Ausência de animais domésticos no local?			
1.1.14 Utiliza água potável proveniente da rede pública?			
1.1.15 Possui reservatório de água (caixa d'água) limpo, tampado, em bom estado de conservação e higienizado a cada 6 meses?			
1.1.16 Possui lixeiras com saco plástico e tampa acionada com os pés?			
1.1.17 Possui lavatório de mãos com sabonete líquido, papel toalha e álcool 70% próximo à área de manipulação dos alimentos?			
<b>1.2 DO EQUIPAMENTO AMBULANTE (food truck, carrinho, trailer, entre outros)</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
1.2.1 Possui piso, teto e paredes revestidos de material impermeável e de fácil limpeza, com pintura em tonalidades claras?			
1.2.2 Possui revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entram em contato direto com alimentos?			

1.2.3 Possui proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação?			
1.2.4 Possui pia com torneira ou reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos no período de trabalho?			
1.2.5 Possui tanque removível e lavável, com capacidade mínima de 200l, para recolhimento de efluentes da pia ou reservatório?			
1.2.6 Possui lixeiras com saco plástico e tampa acionada com os pés?			
1.2.7 Possui compartimentos para guarda de alimentos adequados às suas características de conservação? Exemplo: caixa térmica com gelo, estufa aquecida ou refrigerada ou refrigerador ou freezer.			
1.2.8 Todos os equipamentos são mantidos limpos e em bom estado de conservação?			
1.2.9 Mantém limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes forem necessárias?			
1.2.10 Caso possua sanitário próximo, que possa ser usado pelo manipulador, ele está em boas condições de higiene, dotado de sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa?			
<b>2. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
2.1 Armazena as matérias-primas, ingredientes e outros produtos em local limpo, organizado, sem luz solar direta?			
2.2 As matérias-primas, ingredientes e produtos que necessitam de refrigeração estão armazenadas em equipamentos em bom estado de conservação, limpeza, organização e controle de temperatura?			
2.3 Adota medidas para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, pré-preparados e prontos para o consumo?			
2.4 Expõe alimentos manipulados ou prontos para consumo apenas embalados e com proteção adequada contra insetos, poeira, etc.?			
Mantém os alimentos prontos para consumo sob temperatura e tempo adequados, a saber:			
2.5 Alimentos quentes acima de 60°C por no máximo 6 horas ou, se abaixo de 60°C, por no máximo 1 hora?			
2.6 Alimentos frios abaixo de 10°C por no máximo 4 horas ou, se entre 10-21°C, por no máximo 2 horas?			
2.7 Utiliza gelo produzido com água potável?			
2.8 Oferece aos clientes utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, etc.?			
2.9 Oferece aos clientes condimentos, molhos e temperos em sachê individual (vedada a utilização de dispensadores de uso repetido)?			
2.10 Os frios e embutidos são armazenados embalados, com identificação do fabricante, data de validade e número de registro no órgão competente (SIF)			
2.11 As frutas e verduras e legumes são higienizados corretamente, a saber:			

1º - Lavados com água corrente potável. 2º - Colocados em imersão (de molho) em solução de água sanitária por 15 minutos (uma colher de sopa de hipoclorito de sódio/água sanitária para cada um litro de água). 3º - Enxaguados em água potável.			
<b>3. MANIPULADORES DOS ALIMENTOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
3.1 Estão livres de doenças infecto contagiosas ou transmissíveis, lesões ou ferimentos na pele, mãos, braços ou mucosas?			
3.2 Usam uniformes limpos e em condições de uso, de troca diária e sapatos fechados e antiderrapantes?			
3.3 Usam gorro ou touca protegendo todo o cabelo?			
3.4 Mantêm a higiene pessoal adequada, com banho diário; unhas limpas, curtas e sem esmalte; barba e bigode raspados; sem adornos como brinco, anel, aliança, etc.?			
3.5 Apresenta comportamentos adequados que evitem a contaminação do alimento, como: não falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, mascar goma ou comer, passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça, utilizar celular, etc., enquanto estiver lidando com alimentos?			
3.6 Higienizam as mãos, com frequência, sempre que necessário e especialmente ao chegar, ao utilizar o sanitário, ao recolher o lixo, ao pegar em dinheiro, ao trocar ou iniciar nova atividade?			

\*NA – não se aplica

<b>Responsável pelo preenchimento:</b>	
Nome: _____	
CPF: _____	
Assinatura: _____	
<b>Jundiaí, SP</b>	<b>Data:</b> ____/____/____

**Referências:**

1. Resolução SS 142/1993, aprova Norma Técnica relativa ao Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios.
2. Portaria CVS 5/2013, aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.