



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

OBS.: os itens referentes a legislação estão à esquerda da tabela e se referem a **Portaria Municipal 2.619/2011**.

Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS, EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS PARA ALIMENTOS				
CARACTERÍSTICAS GERAIS				
10.1.	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.			
10.1.1.	Alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não são transportadas junto com pessoas e animais.			
10.1.2.	A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga.			
10.2.	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.			
10.4.	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.			
10.5.	Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.			
10.6.	As operações de carga, transporte e descarga não oferecem risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.			
10.7.	Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não estão dispostos diretamente sobre o piso dos veículos. (São utilizados estrados removíveis, piso canaletado, etc).			
VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS RESFRIADOS OU CONGELADOS				
10.8.	Os equipamentos de refrigeração garantem a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecem risco de contaminação para o produto.			
10.9.	Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura são providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.			
10.10.	Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo são mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas: I. Produtos congelados: no máximo a -12ºC ou conforme a especificação do fabricante; II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3ºC ou conforme especificação do fabricante; III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7ºC ou conforme a especificação do fabricante; IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5ºC; V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5ºC;			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

	VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante; VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.			
10.11.1.	Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.			
10.11.2	Os compartimentos refrigerados dos veículos estão com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.			
TRANSPORTE DE REFEIÇÕES PRONTAS				
10.12.	O transporte de refeições prontas para consumo é realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.			
10.12.1.	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.			
10.12.2	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.			
10.13.	Os alimentos prontos para consumo quando transportados com outros alimentos encontram-se devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.			
10.14.	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).			
CONTROLE DE PRAGAS*				
12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.			
12.2.	Programa de controle de vetores e pragas urbanas é constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes* .			
12.3.	As medidas preventivas são baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.			
12.4.	Quando constatada a infestação são adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.			
12.4.1.	A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de saneantes desinfestantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisa as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.			
12.4.2.	A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes é executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.			
DOCUMENTOS				
17.2. VIII	Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa			
17.2.II	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.			
17.2.III	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e			
15.34.1	coproparasitológico			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

15.34.2				
17.2 IV	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.			
17.2.VI	Procedimentos Operacionais Padronizados			
17.2.VI, a	• Higienização			
17.2.VI,c	• Capacitação, higiene e saúde dos trabalhadores			
17.2.VI,e	• Controle integrado de vetores e pragas urbanas			
17.2.VII	Comprovante de capacitação de funcionários			
17.3.IV	Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e/ou quente.			
17.3.XI	Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;			
17.3.XII	Comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;			
17.3.XIII	Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;			
17.3.XIV	Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos			
17.3.XXI	Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes.			
17.3.XXII	Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante.			
17.3.XXIII	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas.			
17.3 XXIV	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição			
17.3 XXV	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos			
Decreto 50.079/2008, Art 19, II	Cópia dos contratos de serviços terceirizados			

(*) NA: Não se aplica

Referências:

PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.- *Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.*

Decreto Municipal nº 50.079, de 07 de outubro de 2008