



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Boas Práticas em Transporte de Alimentos



Data inicial:		Data final:		Nº solicitação:		Responsável Técnico:			
Empresa:			CNPJ:		Responsável Legal:				
Endereço:				CEP:		Município:			
Técnico VISA: Assinatura:									
Motivo da inspeção:									
Divisão: Identificação da empresa									
CL:	Perguntas:					S	N	NV	NA
INF	Qual o ramo de atividade da empresa?								
INF	Qual a produção mensal da empresa?								
INF	Qual o número de funcionários, de turnos e de veículos?								
INF	A empresa armazena e/ou transporta alimentos?								
INF	A empresa em questão apenas transporta alimentos e/ou armazena alimentos para transportar depois?								
INF	Se a resposta acima foi que armazena alimentos Foi verificado aprovação de projeto arquitetônico e seguido roteiro para verificação das instalações?								
I	Os veículos de transporte de alimentos possuem Certificado de Vistoria, válido?								
INF	Informe a placa e o número do certificado de registro e licenciamento de cada veículo da frota a ser inspecionado.								

Divisão: Características do Veículo					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
I	Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros), constituem fonte de contaminação ou dano para o produto(alimento) ? Os mesmos são desinfetados juntamente com o veículo de transporte?	☐	☐	☐	☐
I	A carga e/ou descarga apresentam risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar?	☐	☐	☐	☐
I	É realizado transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses último?	☐	☐	☐	☐
I	É permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais?	☐	☐	☐	☐
I	Os equipamentos de refrigeração apresentam riscos de contaminação para o produto e garantem, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo?	☐	☐	☐	☐
I	Os alimentos perecíveis são transportados em veículos fechados, dependendo da natureza?	☐	☐	☐	☐
I	A temperatura do veículo esta adequada a carga? Qual carga/ qual temperatura?	☐	☐	☐	☐
I	O transporte de refeição prontas para consumo imediato, é realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservado a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C ?	☐	☐	☐	☐
I	O transporte esta correspondente a natureza do produto? Esta especificado qual produto e o transporte? Qual produto/ qual transporte?	☐	☐	☐	☐
I	Mantêm no mesmo container ou transporta no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompê-los?	☐	☐	☐	☐
I	Transporta, conjuntamente com alimentos, pessoas e animais?	☐	☐	☐	☐

I	A cabine do condutor é isolada da parte que contém os alimentos?	☐	☐	☐	☐
I	Consta nos lados direito e esquerdo, no transporte de alimentos, 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)?	☐	☐	☐	☐
I	Os critérios de higiene no transporte de alimentos obedecem requisitos das legislações vigentes?	☐	☐	☐	☐
I	O veículo para transporte de produtos perecíveis é de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária?	☐	☐	☐	☐
I	Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura são providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura ?	☐	☐	☐	☐
I	O certificado de vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta Portaria?	☐	☐	☐	☐
I	Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, garantem a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto?	☐	☐	☐	☐
I	Veículo de transporte de alimento é mantido em perfeito estado de conservação e higiene?	☐	☐	☐	☐
I	Os métodos de higiene e desinfecção estão adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente?	☐	☐	☐	☐
I	O veículo possui dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública dos alimentos e ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte?	☐	☐	☐	☐
I	Os alimentos são colocados sobre prateleiras e estrados removíveis de forma a evitar danos e contaminação, quando sua natureza assim exigir?	☐	☐	☐	☐