**ANEXO 2**

|  |
| --- |
| **MODELO DE RELATÓRIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SURTO DE DTHA** |

|  |
| --- |
| **IDENTIFICAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** |
| **MUNICÍPIO**:  **GERSA**:  **Telefone:****E-mail:** |

|  |
| --- |
| **IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL DE OCORRÊNCIA/ESTABELECIMENTO INSPECIONADO** |
| **Local/Razão social**:  **Endereço**:  **Nº**: **Bairro**:  **Cidade**:  **CEP**: **Fone**: **Objetivo da inspeção:** |

|  |
| --- |
| **PESSOAS CONTATADAS** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **EQUIPE INSPEÇÃO** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **HISTÓRICO DA SITUAÇÃO ANTERIOR** |
|  |

|  |
| --- |
| **PRODUTOS COLETADOS - ALIMENTOS** |
|  |

|  |
| --- |
| **SITUAÇÃO ENCONTRADA** |
| **Sintomas**:   **Período de Incubação**:  **N° de pessoas atingidas**: **Situação do estabelecimento/local:****FLUXO DO MODO DE PREPARO DOS ALIMENTOS SUSPEITOS DE CAUSAR DTHA:** |

|  |
| --- |
| **FATORES CAUSAIS**Matéria prima de origem animal sem inspeção Armazenamento da matéria-prima inadequada (depósito, preparo) Acondicionamento em refrigeração inadequada da matéria-prima Acondicionamento em refrigeração inadequada da refeição Manipulação inadequada Exposição do produto a temperatura ambiente por mais de 2 horas Contaminação cruzada Cocção inadequada Reaquecimento inadequado Higienização deficiente em equipamentos e utensílios Manipulador sem controle do estado de saúde Temperatura do balcão do *buffet* inadequada Utilização de água sem controle de qualidade Caixa d’água sem limpeza periódica Presença de substâncias químicas tóxicas  Ignorados Não Identificados |

|  |
| --- |
| **CONCLUSÃO** |
|  |

LOCAL / DATA

EQUIPE ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

    Assinatura