**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