



<b>Registo n.º</b> _____	
<b>Data</b> ____/____/____	
<b>O Funcionário</b> _____	

**INSPEÇÃO/AUDITORIA HIGIO-SANITÁRIA  
A VEÍCULO DE TRANSPORTE E/OU VENDA DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL**

Exmo. Senhor

Presidente da Câmara Municipal de Cascais

**IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE**

Nome do Requerente \_\_\_\_\_

NIF/C \_\_\_\_\_ B.I / C:C / CRC nº \_\_\_\_\_

Válido até \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, com sede/morada em \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Código postal \_\_\_\_/\_\_\_\_ Localidade \_\_\_\_\_

Telefone/Telemóvel nº \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Autorizo que todas as notificações e informações referentes a este processo sejam efetuadas através de correio eletrónico para o endereço acima indicado      SIM  NÃO

**REPRESENTANTE**

Nome \_\_\_\_\_

NIF \_\_\_\_\_ B.I / C.C nº \_\_\_\_\_ Válido até \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Telefone/Telemóvel nº \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

**Na qualidade de**  Mandatário|  Sócio-Gerente|  Administrador |  Outro \_\_\_\_\_

Vem requerer a V. Exa. uma vistoria higio-sanitária ao seguinte equipamento:

**Unidade móvel de transporte e/ou venda de:**

Pão e bolos    Carne    Gelados    Peixe    Gelados    Outros \_\_\_\_\_

**Caixa Isotérmica / refrigerada / frigorífica**

**Roulotte**

**Outros** \_\_\_\_\_



**CARACTERÍSTICAS DO VEÍCULO**

Tipo (Ex.: carrinha, carro, atrelado, reboque, semi-reboque, etc.) \_\_\_\_\_

Matrícula \_\_\_\_\_ Marca \_\_\_\_\_

**IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE**

Código CAE \_\_\_\_\_ Designação \_\_\_\_\_

Pede Deferimento,

Cascais, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

O Requerente,

\_\_\_\_\_  
Fatura / Guia nº \_\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_

Documentos a anexar:

- Documento Único Automóvel/Livrete/Título de Registo de propriedade do veículo
- Título de exercício de atividade ou cartão de vendedor ambulante emitido pela DGAE (se aplicável)
- Declaração de IRS e respetivo Anexo B.



## RELATÓRIO DE INSPEÇÃO HIGIO-SANITÁRIA

### Requisitos técnico-funcionais e higio-sanitários a observar em unidades móveis de produtos alimentares:

<input type="checkbox"/>	Os veículos devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.
<input type="checkbox"/>	O pavimento dos veículos deve ser de superfície compacta, antiderrapante, constituído por matéria resistente, impermeável, de fácil limpeza
<input type="checkbox"/>	Todas as paredes e teto devem ser construídos com recurso a material liso, resistente ao fogo, corrosão, impermeável, imputrescível e de fácil lavagem e desinfeção.
<input type="checkbox"/>	A ligação entre as paredes e o pavimento, ou com outras paredes, deve ter a forma arredondada.
<input type="checkbox"/>	Quando em veículos monobloco, a zona destinada à venda deve ser isolada da cabine de condução e constituída por material macromolecular duro.
<input type="checkbox"/>	Os veículos devem dispor de água potável corrente, acondicionada em depósito apropriado, de um lava-loiça, com torneira de comando não manual e dispositivo com saboneteira líquida e toalhas descartáveis ou outro sistema, bem como recipiente com capacidade adequada para armazenar as águas das lavagens.
<input type="checkbox"/>	Devem também dispor de recipientes com tampa de comando não manual forrados com saco de plástico próprio, para recolha dos lixos resultantes da atividade.
<input type="checkbox"/>	Deverá existir um armário para o armazenamento de produtos e utensílios de higiene e limpeza, devidamente identificado.
<input type="checkbox"/>	Devem possuir dispositivo de ventilação permanente e indireta, que assegure a perfeita higiene no interior.
<input type="checkbox"/>	As lâmpadas deverão estar protegidas com calha (ou outro) estanque.
<input type="checkbox"/>	Todo o equipamento e utensílios deverão ser constituídos por material imputrescível, anti oxidável, resistente, de superfície lisa, não tóxico e de fácil lavagem.
<input type="checkbox"/>	As bancadas e prateleiras destinadas à exposição dos produtos para venda ao público serão constituídas por matéria dura, lisa, não absorvente.
<input type="checkbox"/>	Devem existir armários e vitrinas para proteção dos alimentos da contaminação ambiental.
<input type="checkbox"/>	Todas as unidades devem possuir equipamentos de frio adequados à conservação dos alimentos de acordo com a capacidade e características do serviço a prestar, providos de termómetro para controlo da temperatura.
<input type="checkbox"/>	Deverá existir, no mínimo, um extintor como meio portátil de combate a incêndios, com capacidade de resolução adequada às características da instalação.
<input type="checkbox"/>	Sempre que a confecção se verifique na unidade móvel, (fogão a gás, placas eléctricas ou churrasco), esta deverá estar dotada de cúpula de exaustão de fumos e cheiros e respectiva chaminé construídas em material incombustível (classe Mo) e devidamente equipado com manta ingífuga.
<input type="checkbox"/>	O veículo deverá estar equipado com local próprio de acondicionamento de material de embalagem, livre de contacto directo com o produto final, de modo a protegê-lo de eventuais conspurcações.
<input type="checkbox"/>	Outros requisitos e situações a observar e descritos no relatório anexo.

<b>Vistoria realizada a:</b>	<b>Data</b>	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>	<b>Hora</b>	<input type="text"/>	h	<input type="text"/>
<b>RESULTADO FINAL:</b>										
<input type="checkbox"/>	<b>APROVADA</b>	<input type="checkbox"/>	<b>REPROVADA</b>							

