

Registo n.º _____ Data ____/____/_____ O Funcionário _____	
--	--

**PEDIDO DE 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

REQUERENTE				
Nome				
Morada				
Freguesia		Código Postal		
N.º Identificação Civil		NIPC / NIF		
Telefone		Telemóvel		Fax
E-mail				
Código de acesso à certidão do registo comercial				

Nos termos e para os efeitos dos art. 63º e 112º do CPA, autorizo o envio de notificações decorrentes deste procedimento administrativo para o endereço eletrónico indicado.

REPRESENTANTE				
Nome				
N.º Identificação Civil		N.º Identificação Fiscal		
Na qualidade	<input type="checkbox"/> Mandatário	<input type="checkbox"/> Sócio-gerente	<input type="checkbox"/> Administrador	<input type="checkbox"/> Outro

PEDIDO				
Vem requerer a V. Exa. uma vistoria higio-sanitária ao seguinte equipamento:				
<input type="checkbox"/>	Unidade móvel de transporte e/ou venda de:			
<input type="checkbox"/> Pão e bolos	<input type="checkbox"/> Carne	<input type="checkbox"/> Gelados	<input type="checkbox"/> Peixe	<input type="checkbox"/> Gelados
<input type="checkbox"/> Outros	Especificar:			
<input type="checkbox"/>	Caixa Isotérmica / refrigerada / frigorífica			
<input type="checkbox"/>	Roulotte			
<input type="checkbox"/>	Outro	Especificar:		

CARACTERÍSTICAS DO VEÍCULO

Tipo	<input type="text"/>
(Ex.:carrinha, carro, atrelado, reboque, semi-reboque, etc.)	

Matrícula	<input type="text"/>	Marca	<input type="text"/>
-----------	----------------------	-------	----------------------

IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE

Código CAE	<input type="text"/>	Designação	<input type="text"/>
------------	----------------------	------------	----------------------

DOCUMENTOS A JUNTAR

<input type="checkbox"/>	Documento Único Automóvel/Livrete/Título de Registo de propriedade do veículo.
<input type="checkbox"/>	Título de exercício de atividade ou cartão de vendedor ambulante emitido pela DGAE (se aplicável).
<input type="checkbox"/>	Declaração de IRS e respetivo Anexo B.

Assinatura	<input type="text"/>	Data	<input type="text"/> - <input type="text"/> - <input type="text"/>
------------	----------------------	------	--

Conferi os dados do Bilhete de Identidade / Cartão de Cidadão

O Funcionário	Taxa paga pela guia nº	em	/	/
---------------	------------------------	----	---	---

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 tecto devem ser construídos com recurso a material liso, resistente ao fogo, corrosão, impermeável, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção.
<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 actividade.
<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 indirecta, 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, antioxidável, 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 protecção 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.

Vistoria realizada a:	Data	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Hora	<input type="text"/> <input type="text"/> h <input type="text"/>
------------------------------	-------------	--	-------------	--

RESULTADO FINAL:

<input type="checkbox"/> APROVADA	<input type="checkbox"/> REPROVADA
--	---

Parecer:

O Médico Veterinário Municipal

