

**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