



AVALIAÇÃO DA NECESSIDADE DE BASE PARA FOOD TRUCK

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefones: _____

e-mail: _____

1. Descreva ou anexe o cardápio utilizado no Food Truck
2. Caso adquira produtos de origem animal ou bebidas alcoólicas, descrever o local aonde adquire e o número do registro dos produtos
3. Com base neste cardápio, há algum alimento que precise ser manipulado antecipadamente, por exemplo: recheio, molhos, massa, hambúrguer, etc.?
Se sim, quais?
4. O preparo antecipado dos alimentos, quando necessário, é dentro ou fora do Food Truck?
Se fora, onde?
5. O preparo antecipado dos alimentos, quando necessário, é para quantos dias?
6. Seu food truck já foi licenciado anteriormente?
7. Assinale com **X** quais equipamentos possui no Food Truck:

Fogão_____, Forno_____, Fritadeira_____, Microondas_____, Geladeira_____,
Freezer_____, Outros (qual) _____

A empresa acima descrita, representada por seu responsável legal, declara estar ciente das legislações sanitárias vigentes e garante a veracidade das informações declaradas comprometendo-se a manter o cardápio descrito.

Qualquer alteração que venha a ocorrer deverá ser comunicada a esta vigilância sanitária para uma nova avaliação.

É responsabilidade da empresa manter os alimentos conforme RDC 216/04 ou outra que venha a substituí-la. Salientamos que para produtos de origem animal devem sempre possuir chancela (carimbo) do serviço de inspeção oficial (SIM, SIP ou SIF).

Nome completo legível do responsável legal

CPF

Assinatura

Data

Anexar: cópia do Alvará de funcionamento, cópia do documento do veículo (Food Truck), cópia do documento do responsável legal, Certificado do Curso de Boas Práticas de Manipulação de alimentos e relação de todos os produtos que serão comercializados (cardápio).