

	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE			
	DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DVSA/SMSA			
	ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO PARA AS ATIVIDADES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTO RVF_DVSA_04	PÁGINA:	REVISÃO :	VIGÊNCIA: 0
ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO PARA AS ATIVIDADES:				
COD_CNAE	DENONINAÇÃO ATIVIDADE			
4711-3/01	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - hipermercados			
4711-3/02	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados			
4712-1/00	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns			
4721-1/02	Padaria e confeitaria com predominância de revenda			
4721-1/03	Comércio varejista de laticínios e frios			
4729-6/02	Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência			
4729-6/99	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente			
5611-2/01	Restaurantes e similares			
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares			
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação			
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê			
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos			
4721-1/02	Padaria e confeitaria com predominância de revenda			
5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar			

ITEM	DESCRIÇÃO	S	N	NA
INFRA ESTRUTURA				
1	O estabelecimento possui acesso independente de residência?			
2	Estabelecimento encontra-se em boas condições de higiene e conservação, sem rachaduras e ou infiltrações?			
3	Possui área compatível com as atividades realizadas?			

4	Possui pisos, paredes, revestimentos e divisórias, feitos de materiais lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros?			
5	Possui teto liso de material resistente, pintado na cor clara e livre de goteiras, infiltrações ou descascamentos?			
6	O estabelecimento possui iluminação e ventilação eficientes, sejam naturais e/ou artificiais?			
7	A fiação elétrica é protegida e devidamente embutida?			
8	As redes hidráulica e de esgoto estão ligadas à rede oficial e em boas condições de funcionamento?			
9	As redes de esgotos, fossa (quando existentes) e caixas de gordura estão em bom estado de conservação e funcionamento?			
10	Possui ralos com sistema “abre e fecha”, mantendo-os fechados quando não estiverem sendo usados?			
11	Em caso de existência de aparelhos de ar condicionado, é realizada a limpeza e manutenção dos filtros?			
12	Possui equipamentos, móveis e utensílios, em bom estado de conservação e higienização?			
13	As bancadas, balcões ou mesas de manipulação são de material liso, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (sem trincas e rachaduras)?			
14	Possui equipamentos para conservação de perecíveis (balcões refrigerados, câmaras frias, geladeiras, equipamentos de self-service, estufas e outros) em número suficiente?			
15	Os equipamentos para conservação de perecíveis (balcões refrigerados, câmaras frias, geladeiras, equipamentos de self-service, estufas e outros) estão em bom estado de conservação e funcionamento de modo a manter os alimentos quentes acima de 60°, frios e congelados nas temperaturas indicadas pelo fabricante?			
16	Há Pia exclusiva para higienização de equipamentos e utensílios utilizados no preparo dos produtos?			
17	Há Pias para higienização das mãos na sala de manipulação posicionadas estrategicamente em relação ao fluxo de produção			
18	Há Balcão self-service dotado de proteção que evite exposição a agentes contaminantes (saliva, cabelo, etc)?			
19	Os estrados, paletes e prateleiras para acondicionamento dos alimentos são de material liso, resistente, lavável e em bom estado de conservação?			
20	Possui filtro para água que atenda à demanda?			

21	Os vasilhames e utensílios são de material resistente, estão em bom estado de conservação, organizados e guardados em local protegido de contaminações?			
22	Possui lixeiras de material rígido, lavável e de tamanho proporcional à demanda, providas de tampas acionadas sem contato manual (sala de manipulação, depósito de alimentos e instalações sanitárias)?			
23	Existe armário para guarda de vestuário e bens pessoais dos funcionários?			
24	Os utensílios de limpeza (escovas, esponjas, panos, etc) se encontram em bom estado de conservação e são disponibilizados em quantidade suficiente?			
25	Existe local exclusivo para guarda de materiais de limpeza?			
26	Possui Instalação sanitária sem comunicação direta com área de manipulação?			
27	As instalações sanitárias possuem lavatório provido de sabonete líquido, toalhas de papel ou outro sistema seguro para secagem de mãos e lixeira sem acionamento manual?			
28	Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza?			
29	As áreas internas e externas do estabelecimento são mantidas limpas, organizadas e livres de objetos alheios à atividade ou em desuso?			
30	O estabelecimento está livre de pragas, insetos, roedores e de condições que propiciem abrigo e criatório de animais prejudiciais à saúde, em especial os mosquitos transmissores de DENGUE, ZIKA, CHIKUNGUNYA, FEBRE AMARELA e outras doenças?			
PRODUTOS				
31	Dizeres de rotulagem dos produtos de Fabricação própria do estabelecimento, embalados na ausência do consumidor, possuem identificação visível e estão de acordo com a legislação?			
32	Os Produtos de fabricação própria do estabelecimento são acondicionados em embalagens adequadas e íntegras?			
33	Os alimentos se encontram dentro do prazo de validade?			
34	Os alimentos estão armazenados de forma a garantir sua integridade e proteção contra contaminações?			
35	Os produtos avariados, vencidos estão separados dos demais e identificados como “impróprios para o consumo”?			
36	O gelo utilizado em contato direto com o alimento é fabricado a partir de água potável e mantido livre de sujidades e contaminações?			

37	O óleo/gordura de fritura se encontra sem limpo, sem alterações de cor e cheiro?			
38	Os hortifrutis são higienizados com produtos registrados no MS/Anvisa, seguindo as orientações de uso do fabricante?			
39	Todos os produtos químicos utilizados possuem registro na ANVISA/Ministério da Saúde e instruções de uso em português?			
PROCEDIMENTOS				
40	Alimentos são armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar?			
41	Realiza limpeza da caixa de gordura regularmente?			
42	O lixo é acondicionado em local próprio, fora da área de manipulação?			
43	Cumpre a exigência de fornecer aos consumidores canudo, palito dental e açúcar, embalados individualmente e acondicionados de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até o seu uso?			
44	Obedece a proibição de expor nas mesas e balcões recipientes que contenham cloreto de sódio (sal de cozinha)?			
45	O descongelamento dos produtos é feito em geladeira ou micro-ondas ou de acordo com as orientações do fabricante?			
RECURSOS HUMANOS				
46	Os manipuladores com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a segurança do alimento se encontram afastados da atividade de manipulação?			
47	Os manipuladores apresentam: rigoroso asseio pessoal; unhas curtas e sem esmalte e ausência de adornos pessoais?			
48	Os profissionais utilizam EPI'S, (Equipamentos de Proteção Individual) tais como, uniforme, jaleco, protetor de cabelo, luva, máscara e outros de acordo com as atividades exercidas?			
49	Existência de empregado exclusivo para o caixa (proibido manipular alimentos)?			
DOCUMENTAÇÃO				
50	Existe registro da operação de higienização do reservatório de água na frequência recomendada? (no mínimo a cada seis meses)			
51	Possui certificado de controle químico (desinsetização e desratização) expedido por empresa especializada com Alvará de Autorização Sanitária válido?			

52	Possui certificado de pelo menos um dos funcionários em Curso de Manipulação de Alimentos?			
53	Os veículos contratados para o transporte de alimentos possuem Certificado de Veículo de Transporte de Produtos Perecíveis, expedido pela Vigilância Sanitária?			
54	Possui PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), atualizado?			
TABAGISMO				
55	É Respeitada a proibição de fumar dentro e no entorno do estabelecimento?			
56	Possui placa indicativa da proibição de fumar?			
57	Nos locais de venda, são observadas as condições de exposição dos produtos fumíferos derivados ou não do tabaco, tais como:			
57.1	expositor com advertência sobre os malefícios do uso do fumo ?			
57.2	imagens ou figuras que ilustram os malefícios do uso do fumo ?			
57.3	outras mensagens sanitárias e a proibição da venda a menores de 18 anos ?			
<p>LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA:</p> <p>Lei Municipal 7031/96: Dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde pelo Código Sanitário Municipal e dá outras providências.</p> <p>Lei Estadual 12903/98: Define medidas para combater o tabagismo no estado e proíbe o uso do cigarro e similares nos locais que menciona.</p> <p>Lei Municipal 10605/13: Estabelece critérios higiênicos para fornecimento de canudo, palito dental, sal e açúcar por bares, lanchonetes, restaurantes, hotéis e estabelecimentos afins instalados no Município.</p> <p>Lei Municipal 10982/16: Dispõe sobre a proibição da exposição, em mesas e balcões, de recipientes que contenham cloreto de sódio (sal de cozinha) em bares, restaurantes, lanchonetes e similares.</p> <p>Decreto Municipal 5616/87: Aprova o regulamento a que se refere o artigo 24 da lei nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986, que dispõe sobre inspeção e fiscalização sanitária municipal.</p> <p>Decreto Federal 8262/14: Altera o Decreto nº 2.018, de 1º de outubro de 1996, que regulamenta a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996.</p> <p>RDC 259/02: Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>RDC 275/02: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>RDC 216/04: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p> <p>NR 7: Programa de Controle de Controle Médico de Saúde Ocupacional.</p>				

