

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE****DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DVSA/SMSA****ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO PARA ATIVIDADES DE  
COMÉRCIO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL****PÁGINA  
:****REVISÃO:****VIGÊNCIA:**

RVF\_DVSA\_05

0

0

12/31/2020

**ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO PARA AS ATIVIDADES:**

<b>COD_CNAE</b>	<b>DENONINAÇÃO ATIVIDADE</b>			
4722-9/01	Comércio varejista de carnes - açougues			
4722-9/02	Peixaria			
4634-6/01	Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados			
4634-6/02	Comércio atacadista de aves abatidas e derivados			
4634-6/03	Comércio atacadista de pescados e frutos do mar			
4634-6/99	Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
<b>INFRA ESTRUTURA</b>				
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 resistentes, 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, fossas (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	Possui equipamentos, móveis e utensílios, em bom estado de conservação e higienização?			
12	As bancadas, balcões ou mesas de manipulação são de material liso, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação?			

13	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?			
14	Os estrados, paletes e prateleiras para acondicionamento dos alimentos são de material liso, resistente, lavável e em bom estado de conservação?			
15	Possui Pia exclusiva para higienização de equipamentos e utensílios utilizados no preparo dos produtos?			
16	Possui Pia para higienização das mãos na sala de manipulação posicionadas estrategicamente em relação ao fluxo de produção?			
17	Os vasilhames e utensílios são de material resistente, estão em bom estado de conservação, organizados e guardados em local protegido de contaminações?			
18	Possui lixeiras de material rígido, lavável e de tamanho proporcional a demanda, providas de tampas acionadas sem contato manual?			
19	Existe armário para guarda de vestuário e bens pessoais dos funcionários?			
20	Os utensílios de limpeza (escovas, esponjas, panos, etc) se encontram em bom estado de conservação e são disponibilizados em quantidade suficiente?			
21	Existe local para guarda de materiais de limpeza?			
22	Possui Instalação sanitária sem comunicação direta com área de manipulação?			
23	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?			
24	Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza?			
25	As áreas internas e externas do estabelecimento são mantidas limpas, organizadas e livre de objetos alheios à atividade ou em desuso?			
26	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 <b>DENGUE, ZIKA, CHIKUNGUNYA, FEBRE AMARELA</b> e outras doenças?			
RECURSOS HUMANOS				

27	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?			
28	Há empregado exclusivo para o caixa (proibido manipular alimentos)?			
<b>PRODUTOS</b>				
29	Todos os produtos químicos utilizados possuem registro na ANVISA/Ministério da Saúde e instruções de uso em português?			
<b>PROCEDIMENTO</b>				
30	Disponibiliza ao consumidor comprovação procedência da carne comercializada?			
31	Inexiste processamento inadequado do produto (tais como salga, uso de conservantes e aromatizantes, bifes pré-batidos e outros processos proibidos)?			
32	Utiliza facas e tábuas separadas por espécies?			
33	Lixo orgânico e/ou refugo (ossos e aparas) acondicionado em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou nos equipamentos existentes devidamente embalados, isolados e identificados?			
<b>DOCUMENTOS</b>				
34	Existe registro da operação de higienização do reservatório de água na frequência recomendada? (no mínimo a cada seis meses)			
35	Possui certificado de controle químico (desinsetização e desratização) expedido por empresa especializada, com A.A.S.(Alvará de Autorização Sanitária) válido?			
36	Possui certificado de pelo menos um dos funcionários em Curso de Manipulação de Alimentos?			
37	Produtos acondicionados adequadamente, separados por tipo ou espécie, de modo a não propiciar contaminação cruzada?			
38	Realiza controle de temperatura dos produtos perecíveis?			
39	Os produtos de origem animal possuem comprovação de origem e estão regularizados nos órgãos da Agricultura?			
<b>TABAGISMO</b>				
40	É Respeitada a proibição de fumar dentro e no entorno do estabelecimento?			
41	Possui placa indicativa da proibição de fumar?			
42	Nos locais de venda, são observadas as condições de exposição dos produtos fumígenos derivados ou não do tabaco, tais como:			
42.1	expositor com advertência sobre os malefícios do uso do fumo ?			
42.2	imagens ou figuras que ilustram os malefícios do uso do fumo ?			

42.3	outras mensagens sanitárias e a proibição da venda a menores de 18 anos ?			
<b>LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA:</b>				
<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 7031/96: Dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde pelo Código Sanitário Municipal e dá outras providências.</p>				
<p>Lei municipal 11101/18: Dispõe sobre a obrigatoriedade de o estabelecimento comercial que comercializa carnes disponibilizar ao consumidor informação sobre a procedência da carne comercializada.</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 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>				