

## SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



### DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DVSA/SMSA

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO PARA AS ATIVIDADES DE  
COMÉRCIO DE ALIMENTOS SEM MANIPULAÇÃO

PÁGINA:

REVISÃO:

VIGENCIA:

RVF\_DVSA\_06

31/12/2020

#### ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO PARA AS ATIVIDADES:

<b>COD_CNAE</b>	<b>DENONINAÇÃO ATIVIDADE</b>
4621-4/00	Comércio atacadista de café em grão
4622-2/00	Comércio atacadista de soja
4623-1/05	Comércio atacadista de cacau
4631-1/00	Comércio atacadista de leite e laticínios
4632-0/01	Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados
4632-0/02	Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas
4633-8/01	Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
4633-8/02	Comércio atacadista de aves vivas e ovos
4635-4/01	Comércio atacadista de água mineral

4635-4/02	Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante
4635-4/99	Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
4637-1/01	Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel
4637-1/02	Comércio atacadista de açúcar
4637-1/03	Comércio atacadista de óleos e gorduras
4637-1/04	Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
4637-1/05	Comércio atacadista de massas alimentícias
4637-1/06	Comércio atacadista de sorvetes
4637-1/07	Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes
4637-1/99	Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
4639-7/01	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
4691-5/00	Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios
4721-1/04	Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes
4723-7/00	Comércio varejista de bebidas
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			
5611-2/02	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas			
<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 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	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	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				
16	Os profissionais utilizam EPI'S, (Equipamentos de Proteção Individual) tais como, inifome, jaleco, protetor de cabelo, luva, máscara e outros de acordo com as atividades exercidas?			
17	Os funcionários apresentam: rigoroso asseio pessoal; unhas curtas e sem esmalte e ausência de adornos pessoais?			
18	Existência de empregado exclusivo para o caixa (proibido manipular alimentos)?			
PRODUTOS				

19	Os alimentos se encontram dentro do prazo de validade?			
20	Os alimentos estão armazenados de forma a garantir sua integridade e proteção contra contaminações?			
21	Os produtos avariados, vencidos estão separados dos demais e identificados como “impróprios para o consumo”?			
22	Todos os produtos químicos utilizados possuem registro na ANVISA/Ministério da Saúde e instruções de uso em português?			
23	Os produtos de origem animal possuem comprovação de origem e estão regularizados nos órgãos da Agricultura?			
DOCUMENTOS E REGISTROS				
24	É realizado controle químico (desinsetização e desratização) expedido por empresa especializada, com A.A.S.(Alvará de Autorização Sanitária) válido?			
25	Existe registro da operação de higienização do <b>reservatório de água</b> na frequência recomendada? (no mínimo a cada seis meses)?			
26	Possui <b>PCMSO</b> (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) atualizado?			
27	Os veículos contratados para o transporte de alimentos possuem Certificado de Veículo de Transporte de Produtos Perecíveis, expedido pela Vigilância Sanitária?			
TABAGISMO				
28	É Respeitada a proibição de fumar dentro e no entorno do estabelecimento?			

29	Possui placa indicativa da proibição de fumar?			
30	Nos locais de venda, são observadas as condições de exposição dos produtos fumígenos derivados ou não do tabaco, tais como:			
30.1	expositor com advertência sobre os malefícios do uso do fumo ?			
30.2	imagens ou figuras que ilustram os malefícios do uso do fumo ?			
30.3	outras mensagens sanitárias e a proibição da venda a menores de 18 anos ?			

**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA:**

Lei Municipal 7031/96: Dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde pelo Código Sanitário Municipal e dá outras providências.

Lei Estadual 12903/98: Define medidas para combater o tabagismo no estado e proíbe o uso do cigarro e similares nos locais que menciona.

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.

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.

RDC 216/04: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

NR 7: Programa de Controle de Controle Médico de Saúde Ocupacional.