

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA ASSADORA DE AVES E OUTROS TIPOS DE CARNE

Processo/Ano N° _____ / _____

Estabelecimento:		
Proprietário/Responsável Técnico:		
CNPJ/CPF:		
Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento:	Número de Homens:	Número de Mulheres:

Legenda:

S – Sim;

N – Não;

NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

CF – Conformidade (a ser preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF*	ENQUADRAMENTO LEGAL
1 - Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro)					Art. 124 III, IV - Dec. Estadual 31455/87
2 - Ventilação suficiente					Art. 94 § 1º (i) - Dec. Estadual 31455/87
3 - Iluminação suficiente					Art. 94 § 1º (j) - Dec. Estadual 31455/87
4 - Fiação elétrica protegida					Port. 3.214/78 MTE - NR 10 -
5 - Possui armários de uso para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94 § 1º (d) - Dec. Estadual 31455/87
7 - Instalações sanitárias com lavatório provido de sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos					Art. 94 § 1º (d) - Dec. Estadual 31455/87
8 - Janelas e exaustores com tela milimétrica					Art. 94 § 1º (n) - Dec. Estadual 31455/87
9 – Prateleiras, equipamentos, móveis e utensílios: condições gerais de conservação e higiene					Art. 86 - Dec. Estadual 31455/87
10 - Câmaras frias (proteção e conservação dos alimentos): controle da temperatura e umidade adequados e sem excesso de gelo					Art. 95 - Dec. Estadual 31455/87
11 - Produtos mantidos na temperatura indicada pelo fabricante					Art. 22, § 4º - Dec. Estadual 31455/87
12 - Os produtos expostos à comercialização possuem procedência, embalagem íntegra com data de fabricação e prazo de validade					Art. 9º, 194, 203 - Dec. Estadual 31455/87
13 - Estrados/prateleiras a 30 cm do chão					Art. 92 - Dec. Estadual 31455/87

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

14 - Ambiente livre de materiais estranhos ou em desuso					Art. 96 VIII - Dec. Estadual 31455/87
15 - Proteção das máquinas contra acidentes					Port. 3.514/78 - NR 12
16 - Saneantes (identificados, com registro no MS e armazenados em local separado dos alimentos)					Art. 14 § 3º, 96 - Dec. Estadual 31455/87
17 - Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com freqüente manutenção.					
18 - Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.					
19 - O tempo de permanência dos contentores nos logradouros públicos é cumprido: Coleta diurna: até duas horas antes da coleta e duas horas depois; Coleta após às 18 horas os contentores deverão ser retirados até as 7 horas do dia seguinte.					
20- Possui veículos de transporte de alimentos?					
<u>DOCUMENTOS</u>					ENQUADRAMENTO LEGAL
21 - Registro de limpeza da caixa de água semestral (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.					
22 -Certificado de desinsetização e desratização (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.					Art. 97§ 6º Decreto Estadual 31455/87
23 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					

OBS:

1– A Autoridade de Saúde, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como que constarem em normas aplicáveis ao caso; 2– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

Data do preenchimento do Roteiro de Auto Inspeção do SUAS: ____ / ____ / ____.

Declaro estar ciente de que as informações aqui prestadas são expressão da verdade e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.

Nome completo do Proprietário: _____

e-mail: _____

Telefone: _____

Nome completo do Responsável Técnico: _____

e-mail: _____

Telefone: _____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Responsável Técnico