

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO SANITÁRIA - CASA DE SUCOS/CALDO DE CANA**

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

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
<b>1 - ÁREA FÍSICA</b>					<b>Enquadramento Legal</b>
1.1 - Acesso controlado e independente					Art. 94 I do Dec.Est. 31455/87
1.2 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)					Art. 94 o, 137 I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c RDC 216/04
1.3 - Ventilação suficiente					Art. 94 i do Dec.Est. 31455/87
1.4 - Iluminação suficiente					Art. 94 j do Dec.Est. 31455/87
1.5 - Limpeza geral e organização					Arts. 87 e 97 do Dec.Est. 31455/87
1.6. O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Quais:					
1.7 - Saneantes com registro no MS, identificados e guardados em local reservado para este fim					Itens 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/04
1.8 - Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza					Art. 94 c do Dec.Est. 31455/87
1.9 - Depósito para os resíduos					Art. 103 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.5.3 da RDC 216/04
1.10 - Fiação protegida					Item 4.1.9 da RDC 216/04
1.12- Área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas é reservada e com funcionário exclusivo para esta atividade.					Item 4.10.7 da Resolução RDC 216/2016
<b>2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>					<b>Enquadramento Legal</b>



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

2.1 – Alimentos mantidos em temperatura abaixo de 5°C ou acima de 60°C.					Art. 22, 135 § 1º do Dec.Est. 31455/87 c/c itens 4.10.3 e 4.8.15 da RDC 216/04
2.2 - Balcões, câmaras frias e expositores laváveis, impermeáveis e íntegros.					Art. 86 do Dec.Est. 31455/87

2.3- Possui equipamento coifa/exaustor que evite a formação de fumaças.					Art. 135 inciso VII do Decreto Est. 31455/87
2.4 - Utensílios laváveis, impermeáveis, íntegros					Art. 86 d do Dec.Est. 31455/87
<b>3 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>					<b>Enquadramento Legal</b>
3.1 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)					Art. 94 o, 137 incisos I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04
3.2 – Proteção milimétricas nas aberturas externas nas áreas de manipulação de alimentos					Art. 94 alinea n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 RDC 216/04
3.3. Utiliza ralos escamoteáveis do tipo “abre e fecha”, mantendo fechado quando não estiver sendo utilizado					Item 4.1.5 da RDC 216/04
3.4 – Ausência de objetos em desuso e materiais estranhos à atividade					Item 4.1.7 da RDC 216/04 c/c art. 96 inciso VIII do Dec.Est. 31455/87
3.5 – Botijão de gás na área externa					NR 23 (Portaria MTE 3.214/78)
3.6 – Luminárias protegidas contra quedas e explosões.					Item 4.1.8 da RDC 216/04
3.7 - Lavatório de uso exclusivo para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos providos com papel descartável, sabonete líquido, antisséptico e lixeira com o acionamento da tampa que dispense o uso das mãos.					Art. 94 alinea e, f do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04
3.8 - Lixeira com tampa acionada sem contato manual nas áreas de manipulação de alimentos					Item 4.5.2 da RDC 216/04
3.9 - Embalagens íntegras					Art. 5º inciso I do Dec.Est. 31455/87
3.10 - Alimentos protegidos de contaminação					Arts. 14, 15 e 17 do Dec.Est. 31455/87
3.11 - Alimentos em bom estado de conservação					Art. 5, 14, § 1º do Dec.Est. 31455/87
3.12 - Controle do óleo saturado					Art. 27 do Dec.Est. 31455/87
3.14 – Utiliza proteção individualizada para talheres, canudos e outros.					
3.15 - Produtos fracionados ou pré-elaborados devem ser mantidos com identificação, data de fracionamento/elaboração e prazo de validade.					Item 4.8.18 da RDC 216/04
3.16 - Produtos mantidos em temperatura controlada, abaixo de 5°C ou acima de 60°C					Itens 4.8.15 e 4.8.16 da RDC 216/04
3.17 - Temperatura dos alimentos congelados inferior a -18°C ou de acordo com indicação do fabricante					Art. 23 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.8.16 da RDC 216/04
3.18 - Descongelamento em geladeira ou micro-ondas.					Item 4.8.13 da RDC 216/04



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

3.19 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.				Arts. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87
3.20 – Verificar se não há reaproveitamento de alimentos				Art. 28 do Dec.Est. 31455/87
3.21 - Alimentos dentro do prazo de validade				Art. 96 inciso IV do Dec.Est. 31455/87 c/c art. 18 § 6º inciso I da Lei Federal 8078/90
3.22 - Somente expor à venda ou ao consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedçam às disposições da legislação federal e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identificação de qualidade.				Art. 5º inciso I e IV do Dec.Est. 31455/87
3.23 – Correta higienização de hortifrutis?				Art. 68 do Dec.Est. 31455/87
3.24 – Uso de maionese industrializada (proibido o uso de molhos a base de ovos crus)				Art.1º e 2º da Portaria Estadual 001/1995

<b>4 – MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>				<b>Enquadramento Legal</b>
4.1 - Asseio/ integridade de pele (mãos)/sem adornos/proteção para os cabelos/ausência de barbas (ou proteção) / bons hábitos.				Arts. 81 e 82 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.6.2, 4.6.3, 4.6.4, 4.6.5 e 4.6.6 da Res. RDC 216/2004.
4.2 - Uniforme conforme a legislação				Art. 83 do Dec.Est. 31455/87
4.3 - Vestiários e ou armários para a guarda dos pertences dos funcionários				Art. 94 d do Dec.Est. 31455/87 c/c NR 24
<b>5 – DEPÓSITO</b>				<b>Enquadramento Legal</b>
5.1 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.				Arts. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87
5.2 - Proteção milimétrica nas aberturas externas				Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04
<b>6 – SANITÁRIOS</b>				
6.1 - Papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa sem acionamento manual nos sanitários				item 4.1.13 da RDC 216/04
<b>7 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
7.1 - Possui reservatório: Cisterna ( ) Caixa d'água ( )				
7.2. Sistema público de abastecimento de água				Art. 12, § 2º do Dec.Est. 24981/85
7.3. Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC.(Sistema de Abastecimento Coletivo)				Art.12 § 2º do Dec.Est. 24981/85 c/c arts. 5º, VII; 14 da Port. MS 2914/11
<b>8. SISTEMA DE ESGOTO</b>				
8.1. Fossa e sumidouro/filtro/outros				
8.2. Ligado à rede pública de coleta esgoto				



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

8.3. Verificar manutenção, volume, sifonamento e localização da cx gordura					Item 4.1.6 da RDC 216/04
<b>9. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO</b>					
9.1 - Depósito para os resíduos					Art. 103 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.5.3 da RDC 216/04
9.2 - Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com frequente manutenção					
<b>10. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>					<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
10.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					Item 4.6.7, 4.12.2 da Res. RDC 216/2004
10.2 - Atestados de Saúde (apto para manipular alimentos)					Art 30 da Lei Est. 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87 c/c Portaria SMS 008/2008
10.3. Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados					
10.4 - Certificado de limpeza da caixa d'água emitido por empresa licenciada junto à VISA.					Item 4.4.4 da Res. RDC 216/2004
10.5 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas ou Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.					Art 97 § 6º do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.3.2 da Res. RDC 216/2004.
10.6 – Licença de Transporte Sanitária do veículo de entrega					Art. 169 do Dec. Est. 31455/87
10.7 – Manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos (se houver preparação de alimentos no local).					Item 4.11.1 da Res. RDC 216/2004
10.8 – Procedimentos Operacionais Padrão - POP's (se houver preparação de alimentos no local), contendo: -Higienização de instalações, equipamentos e móveis; -Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; -Higienização do Reservatório; -Higiene e Saúde dos Manipuladores.					Item 4.11.2, 4.11.3, 4.11.4, 4.11.5, 4.11.6, 4.11.7 e 4.11.8 da Res. RDC 216/2004.
10.10 – Programa de Manutenção Operação e Controle – PMOC para os sistemas de climatização (acima de 5TR's – 60.000 BTU's) ou comprovante de manutenção anual (se até 5 TR's)					Art. 6º da Portaria Federal nº 3.523/98
10.11 – Comprovante de coleta e destinação final adequada dos óleos saturados por empresa ambientalmente licenciada.					
10.12 – Autorização para o funcionamento emitida pelo Corpo de Bombeiros para a atividade.					

**Observações:**

- 1.– 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 constam 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 Inspeção:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



PREFEITURA DE

**CAIBI**

Cuidando do presente, preparando o futuro

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Nome completo do proprietário: \_\_\_\_\_

E-mail do proprietário: \_\_\_\_\_

Telefone do proprietário: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Proprietário**