



**SECRETARIA ESTADUAL DA SAÚDE
DIRETORIA DE UNIDADE DE VIGILANCIA SANITÁRIA**

ROTEIRO DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTO NA ÁREA DE ALIMENTOS

1 – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:					
Razão Social:					
Nome Fantasia					
Endereço:					
Bairro:			Município:		
UF:	CEP		CNPJ:		
Fone:		Fax:		E-mail:	
Nº do Registro Sanitário: _____			Atividade:		
Data Emissão: ____/____/____.					
Data Validade: ____/____/____.					
Responsável Legal:				C.R.	
Responsável Técnico:					
Horário de Funcionamento:					
() manhã () tarde					
2 – MOTIVO DA INSPEÇÃO:					
<input type="checkbox"/> Atendimento à denúncia <input type="checkbox"/> Renovação de Registro Sanitário <input type="checkbox"/> Reinspeção <input type="checkbox"/> Liberação de Licença Sanitária					
DATA DA INSPEÇÃO: ____/____/____.					

3 - SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO:		SIM	NÃO	NA (**)
3.1	Localização adequada: área livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área externa e vizinhança.			
3.2	Acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação).			
3.3	PISOS ADEQUADOS: Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos).			
3.4	Existência de procedimentos documentados de controle de pragas feito através de firma com licença Sanitária atualizada.			
3.5	Iluminação adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.			
3.6	Existência de proteção contra inseto e roedores: todas as aberturas teladas (telas milimétricas) portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.			
3.7	Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.			
3.8	PAREDES E JANELAS ADEQUADAS: Com superfície lisa, fácil limpeza em bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpeza).			
3.9	FORROS/ TETOS ADEQUADOS: Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).			
3.10	PAREDES/DIVISÓRIAS ADEQUADAS: Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).			
3.11	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS: Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados a rede de esgoto ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições.			
3.12	LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO: Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.			
3.13	ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL. Ligado à rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (validade 6 meses).			

		SIM	NÃO	NA (**)
3.14	CAIXA D'ÁGUA E INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS: Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).			
3.15	DESTINO ADEQUADO DOS RESÍDUOS: Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenados para coleta.			
4	AREA DE MANIPULAÇÃO:			
4.1	EQUIPAMENTOS/ MAQUINÁRIOS ADEQUADOS/MOBILIÁRIO: Equipamentos dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção. Em bom estado de conservação e funcionamento.			
4.2	Rede de frios para conservação de alimentos e temperatura adequada			
4.3	UTENSÍLIOS ADEQUADOS: Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma permitam fácil limpeza. Em bom estado de conservação.			
5	MANIPULADORES:			
5.1	Roupas adequadas: Utilização de uniformes de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservação.			
5.2	Asseio pessoal adequado. Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço).			
5.3	Estado de saúde controlado. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais.			
5.4	Realização de exames periódicos.			
5.5	Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.			
6	MATERIA PRIMA:			
6.1	Procedência controlada: matérias primas e/ou produtos expostos à venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.			
6.2	Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias primas e/ou produtos expostos à venda que garantam a não alteração dos mesmos.			
6.3	Empacotamento e identificação adequada: embalagens íntegras e identificação visível. Prazo de validade respeitado.			

7 - ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO	NA (*)
7.1	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.			
7.2	Empacotamento e identificação adequada do produto acabado/ produtos expostos à venda:			
7.3	Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade).			
7.4	Transporte adequado, protegido e limpo.			

8. OUTRAS VERIFICAÇÕES:

9 - OBSERVAÇÕES:

() ESTABELECIMENTO APTO PARA FUNCIONAR

() ESTABELECIMENTO NÃO APTO PARA FUNCIONAR

CONCEDIDOS

DIAS PARA ADEQUAÇÃO

Responsável pelas Informações: _____

_____, ____/____/____.

Nome: _____ Ass.: _____

FISCAIS: