



GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DIVISA

**ROTEIRO**

**INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SUPERMERCADOS**

<b>1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:</b>			
NOME DO ESTABELECIMENTO/FANTASIA:			
RAZÃO SOCIAL:			
ENDEREÇO:			
CIDADE:		BAIRRO:	CEP:
RAMO DE NEGÓCIO:			
INSCRIÇÃO DO CNPJ:			
RESPONSÁVEL LEGAL:			
INSCRIÇÃO ESTADUAL:		TELEFONE:	
DATA DA INSPEÇÃO:			
<b>2 – MOTIVO DA INSPEÇÃO:</b>			
<input type="checkbox"/>	Rotina de Trabalho		
<input type="checkbox"/>	Programas específicos de Vigilância Sanitária		
<input type="checkbox"/>	Atendimento à denúncia		
<input type="checkbox"/>	Reinspeção		
<input type="checkbox"/>	Comunicação de início de Fabricação/Registro		
<input type="checkbox"/>	Renovação de Registro		
<input type="checkbox"/>	Outros		
<b>3 – AVALIAÇÃO:</b>			
<b>3.1</b>	<b>LOCALIZAÇÃO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Dependências anexas limpas, organizadas e sem entulhos?		
<b>b</b>	Ausência de animais domésticos, inseto e roedores?		
<b>c</b>	Ausência de moradia e /ou dormitório nas dependências do estabelecimento?		
<b>3.2</b>	<b>PISOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Em material liso, resistente, drenados com declive, impermeável, antiderrapante e de fácil limpeza e desinfecção?		
<b>b</b>	Em adequado estado de conservação? ( livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).		
<b>c</b>	Sistema de drenagem direcionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos (drenos, ralos sifonados, grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas e roedores, etc...)?		
<b>3.3</b>	<b>PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização e de cor clara?		
<b>b</b>	Em adequado estado de conservação ( livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)?		

<b>3.4</b>	<b>ABERTURAS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Telhados com forros em tonalidade claras, lisos e limpos?		
b	Portas e janela que se ajustam perfeitamente em seus batentes, limpas em bom estado de conservação e com fechamento automático ( mola, sistema eletrônico ou outro)?		
c	Ralos, janelas, aberturas para ventilação e outras limpas, teladas e em bom estado de conservação?		
<b>3.5</b>	<b>ILUMINAÇÃO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Iluminação adequada, permitindo boa visibilidade em todos os locais?		
b	Fontes luminosas limpas em bom estado de conservação e funcionamento?		
c	Ausência de ligações improvisadas nas instalações elétricas (fiação exposta) ?		
<b>3.6</b>	<b>VENTILAÇÃO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Local ventilado natural e ou artificialmente, isento de bolores e fungos (mofos)?		
b	Isento de gases e condensações de vapores?		
c	Eliminação dos mesmos sem causar danos ou incômodos aos vizinhos?		
d	Equipamentos de exaustão em bom estado de conservação e funcionamento?		
<b>3.7</b>	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Água potável da rede publica?		
b	Reservatório de água limpa e tampado, livre de vazamentos, infiltrações e descascamento?		
c	Tela protetora no extravasor?		
d	Apropriada frequência da higienização do reservatório de água ( 6 em 6 meses) ?		
e	Existência de poço ou outro tipo de reservatório de água não tratada?		
f	Utilização de água não tratada para preparo de alimentos?		
g	Caixas de inspeção e passagem em bom estado de conservação e completamente vedados?		
<b>3.8</b>	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA EMPREGADOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Bem localizados e ventilados?		
b	Independente para cada sexo?		
c	Sem comunicação direta com as seções de processamento e armazenamento de alimentos?		
d	Vaso sanitário e Lavatórios limpos, em bom estado de conservação, dotados de água, sabonete liquido, papel higiênico, toalha descartável e lixeira com tampa?		
e	Existência de local adequado para banho, troca de roupas e guarda de pertences ?		
f	Presença de aviso com os procedimentos para higienização das mãos?		
<b>3.9</b>	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Independentes para cada sexo?		
b	Vaso sanitário e Lavatórios limpos, em bom estado de conservação, dotados de água, sabonete liquido, papel higiênico, toalha descartável e lixeira com tampa?		
<b>3.10</b>	<b>LAVATÓRIO NA ÁREA DE ALIMENTO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Dotados de sabão líquido e toalha descartável não reciclável, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual?		
b	Utilizados por todos aqueles que têm acesso à área de produção?		
<b>3.11</b>	<b>MANEJO DE RESÍDUOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário recipiente tampados com acionamento não manual?		

b	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação?		
c	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos (Lixo) ?		
d	Localização das lixeiras adequada, em número suficiente e de acordo com a necessidade?		
<b>3.12</b>	<b>NÚMERO, CAPACIDADE E DISTRIBUIÇÃO DAS DEPENDÊNCIAS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	De acordo com o ramo e volume de produção?		
b	Linha racional de trabalho (fluxo linear) , evitando contaminação cruzada?		
<b>13</b>	<b>EQUIPAMENTOS PARA PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS (FREEZER, REFRIGERADORES, BALCÕES TÉRMICOS, GELADEIRAS EXPOSITOAS, ETC.)</b>		
a	Com modelo e número adequado ao tipo de alimento, capacidade de produção e exposição?		
b	Em bom estado de conservação (manutenção periódica), funcionamento e limpeza?		
c	Não existe acondicionamento de alimentos prontos junto com alimentos ainda não processados?		
d	Existe termômetro específico para medição das temperaturas dos equipamentos de conservação?		
e	Existe registro das temperaturas dos equipamentos de conservação dos alimentos?		
<b>3.13</b>	<b>OUTROS EQUIPAMENTOS ( FORNOS, FOGÕES, LIQUIDIFICADORES, MASSEIRAS , PICADORAS, ETC ):</b>		
A	Em bom estado de conservação (manutenção periódica), funcionamento e limpeza?		
b	Botijas de gás em bom estado de conservação e validade, corretamente instaladas e estocadas em número e quantidade adequada?		
<b>3.14</b>	<b>MÓVEIS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Gôndolas e prateleiras em quantidade suficiente para a guarda de gêneros alimentícios e outros insumos, em bom estado de conservação, organizados e limpos?		
b	Móveis (mesas, bancadas, vitrines) em número suficiente, de material resistente, liso, impermeável, em bom estado de conservação?		
c	Estrados de altura adequada, em números e condições de conservação satisfatória;		
<b>3.14</b>	<b>UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ALIMENTOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
a	Utensílios de material não contaminante (não madeira), em bom estado de conservação e limpeza e guardados organizadamente e protegidos contra contaminação?		
b	Superfícies de contato com alimentos: lisas, laváveis, impermeáveis, em bom estado de conservação?		
c	Panos limpos, em bom estado de conservação e utilização adequada?		
<b>3.15</b>	<b>INSTALAÇÕES PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
	Instalações (tanques, pias...) para higienização dotados de água corrente?		
	Instalações (tanques, pias...) para higienização em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza?		
	Existência de detergentes, desinfetantes e outros materiais para higienização adequada a atividade?		

	Produtos de higienização, identificados e guardados em local adequado?		
<b>3.16</b>	<b>ASSEIO PESSOAL:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Aparência e asseio corporal satisfatórios?		
<b>b</b>	Mãos limpas, unhas cortadas e limpas, sem adornos (brincos, anéis, pulseiras, relógios...)?		
<b>3.17</b>	<b>UNIFORMES:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Completo e adequado a atividade, de tonalidade clara, em bom estado de conservação e limpeza ( sapatos fechados, gorros/toucas, jalecos, aventais...)?		
<b>3.18</b>	<b>HÁBITOS DE HIGIENE:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos, após troca de atividades e sempre que necessário?		
<b>b</b>	Manipulação de dinheiro e alimentos pela mesma pessoa ou qualquer outro ato físico que possa contaminar os alimentos?		
<b>3.19</b>	<b>ESTADO DE SAÚDE:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações, ausências de sintomas de afecções respiratórias, gastrointestinais e oculares?		
<b>b</b>	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores?		
<b>c</b>	Os funcionários utilizam EPI'S adequados quando necessários e não estão submetidos à condições insalubres de trabalho?		
<b>3.20</b>	<b>ALIMENTOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Com características organolépticas normais?		
<b>b</b>	Descongelamento dos alimentos efetuado de maneira correta?		
<b>c</b>	Produtos preparados protegidos contra poeira, insetos e outros?		
<b>3.21</b>	<b>MATÉRIAS PRIMA:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Com embalagens adequadas e íntegras?		
<b>b</b>	Rótulos com explicações regulares do produto (procedência, composição, validade, peso, etc) e dentro do prazo de validade?		
<b>c</b>	Procedência controlada de alimentos e matéria prima provenientes de fornecedores autorizados?		
<b>d</b>	Em bom estado de conservação e com características organolépticas normais?		
<b>3.22</b>	<b>ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DA MATÉRIA PRIMA – DEPÓSITO E EXPOSTOS A VENDA:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Alimentos acondicionados e armazenados corretamente, protegidos, contra pó, insetos e roedores, bem como a temperatura adequada (Alimentos perecíveis mantidos a temperatura de congelamento (-30 ° C a - 15° C) e refrigeração (0 °C a 10°C)?		
<b>b</b>	Substâncias perigosas como inseticidas, desinfetantes, materiais de limpeza e outros domissanitários devidamente armazenados e usados em condições que evitem a possibilidade de contaminação dos alimentos?		
<b>c</b>	Alimentos preparados e acondicionados separadamente de alimentos crus?		
<b>d</b>	Embalagens acondicionadas e armazenadas de maneira correta ( Empilhamento de caixas ou volumes adequados)?		

<b>e</b>	Presença de área identificada para produtos vencidos ou danificados para troca?		
<b>f</b>	Alimentos armazenados separadamente por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em lugar limpo e conservado?		
<b>3.23</b>	<b>ALIMENTOS PREPARADOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Alimentos preparados e/ou prontos para consumo, expostos em temperatura adequada para evitar a sua alteração?		
<b>b</b>	Devidamente protegidos contra insetos e poeira?		
<b>c</b>	Com suas características organolépticas e macroscópicas visíveis normais?		
<b>d</b>	Empacotamento e identificação imediata do produto acabado: embalagens íntegras com identificação visível ( nome do produto, nome do fabricante, registro, prazo de validade) ?		
<b>e</b>	Controle de qualidade adequado da matéria-prima e do alimento pronto para consumo?		
<b>3.24</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
<b>a</b>	Alvará Sanitário vigente		
<b>b</b>	Manual de Boas Práticas de fabricação Implantado		
<b>c</b>	Capacitação dos manipuladores de alimentos		
<b>4 - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:</b>			
<p>_____</p> <p>Assinatura do Responsável</p> <p>_____</p> <p>Assinatura do Responsável</p>			
<b>E - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA</b>			
<p>_____</p> <p>Assinatura do Responsável</p> <p>_____</p> <p>Assinatura do Responsável</p>			