**INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO**

1. O preenchimento deste Roteiro de Auto-inspeção é item OBRIGATÓRIO na requisição de alvará sanitário junto à unidade do Pró-cidadão, seja para fins de concessão ou revalidação do documento.
2. Deve preencher este Roteiro o responsável pelo estabelecimento e/ou trabalhador que realize atividade no local, que conheça suas rotinas e tenha ciência do que tratam os itens assinalados.
3. Para cada item enumerado no roteiro, poderão ser marcadas as opções “S” (Sim), “N” (Não) ou “NA” (Não se aplica à atividade desenvolvida). O item “CF” (Conformidade) NÃO deverá ser assinalado pelo requerente, podendo ser preenchido pela autoridade sanitária no momento da inspeção.
4. O Roteiro deve ser preenchido com CANETA esferográfica preta ou azul, sendo que é obrigatório o preenchimento de TODOS os itens para que este seja válido.
5. Os DOCUMENTOS assinalados no Roteiro com a opção “SIM” devem estar disponíveis no estabelecimento para a conferência e análise da autoridade de saúde sempre que necessário.
6. Terminado o preenchimento do Roteiro, é obrigatória a ASSINATURA do requerente no campo “Assinatura do proprietário e/ou responsável”, que consta no final deste documento.
7. O requerente deve estar ciente de que as informações aqui prestadas por ele são presumidas como verdadeiras e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.
8. Os estabelecimentos e seus responsáveis estarão sujeitos às penalidades previstas na Lei Complementar nº 239/2006, sem prejuízo das demais sanções previstas na Legislação Estadual e Federal vigentes, quando constatado o preenchimento do Roteiro de Auto-Inspeção com informações NÃO condizentes com a realidade verificada pela autoridade de saúde nas inspeções sanitárias presenciais efetuadas (artigo 6º, Decreto Municipal 13025 de 29 de abril de 2014).
9. A constatação de infração sanitária pela autoridade de saúde, apontada falsamente como "em conformidade" no Roteiro de Auto-Inspeção apresentado no processo, caracteriza a circunstância agravante constante no art. 128, VI, da Lei Complementar nº 239/2006, salvo prova em contrário (Parágrafo Único do artigo 6º, Decreto Municipal 13025 de 29 de abril de 2014).

**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA CASA DE CARNES**

**COD.: 12104**

**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 - ÁREA FÍSICA** |  |  |  |  | **Dec. Estadual 31455/87** |
| 1.1 - Acesso controlado e independente |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (l) |
| 1.2 - Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro) |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (o) |
| 1.3 - Ventilação suficiente |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (i) |
| 1.4 - Iluminação suficente |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (j) |
| 1.5 - Limpeza geral e organização |  |  |  |  | Art. 97 |
| 1.6 - Fiação elétrica protegida |  |  |  |  | Art.48 da LCM 239/06 |
| 1.7 - Possui armários de uso para a guarda dos pertences dos funcionários |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (d) |
| 1.8 - Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza |  |  |  |  | Art. 87 § 2º  |
| 1.9 - Instalações sanitárias com lavatório provido de sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos  |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (d) |
| 1.10. O espaço fisco oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador.Qual:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |  | Art. 48 da LCM 239/06 |
| **2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO/ DEPÓSITO** |  |  |  |  | **Dec. Estadual 31455/87** |
| 2.1 - Portas, janelas e exaustores com tela milimétrica |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (n) |
| 2.2 – Conservação e higiene dos equipamentos, móveis e utensílios |  |  |  |  | Art. 86 |
| 2.3 - Ausência de objetos em desuso ou materiais estranhos a atividade |  |  |  |  | Art 96 VIII |
| 2.4 - Câmaras frias (proteção e conservação dos alimentos): controle da temperatura, umidade e volume adequados |  |  |  |  | Art. 95 |
| 2.5 - Área de manipulação sem comunicação com outras áreas de risco (vestiários, sanitários, moradias) |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (L) |
| 2.6 - Lavatório exclusivo para os manipuladores com sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira com tampa acionada sem o uso das mãos. |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (e) |
| 2.7 - Estrados/prateleiras a 30 cm do chão |  |  |  |  | Art. 92 |
| 2.8 – Utensílios laváveis, impermeáveis, íntegros |  |  |  |  | Art. 86 |
| 2.9 - Proteção das máquinas contra acidentes (serra fita, moedor, batedor de bife, fatiador) |  |  |  |  | Art. 19, 48 da LCM 239/06 e Port. MTE 3214/78 NR12 |
| 2.10 - Saneantes (identificados, com registro no MS e guardados em local reservado para este fim) |  |  |  |  | Art. 14 § 3 º, 96 |
| **3 - CONDIÇÕES DA MATÉRIA-PRIMA** |  |  |  |  | **Dec. Estadual 31455/87** |
| 3.1 - Matéria prima proveniente de matadouros fiscalizados por autoridade competente |  |  |  |  | Art. 29 |
| 3.2 - Carnes sem contato com gelo |  |  |  |  | Art. 107 III |
| 3.3 - Carnes de espécies diferentes em compartimentos separados nos balcões ou câmaras frias. |  |  |  |  | Art. 107 IV |
| 3.4 - Carnes embaladas separadas de carnes “in natura” |  |  |  |  | Art. 106 IV |
| 3.5 - Carne moída com identificação do dia e horário de fracionamento e permanecendo para venda no máximo duas horas após moagem |  |  |  |  | Art. 106 II |
| 3.6 - Produtos derivados de carne pré-embalados mantidos na embalagem original lacrada. |  |  |  |  | Art. 106 IV |
| 3.7 – Produtos derivados de carne que não necessitam de refrigeração protegidos de contaminantes (ex: carne seca e salames protegidos por tela) |  |  |  |  | Art 17 |
| 3.8 - Produtos na temperatura indicada pelo fabricante |  |  |  |  | Art. 23 |
| 3.9 – Produtos dentro do prazo de validade |  |  |  |  | Art. 96 IV |
| 3.10 – Somente expor à venda/consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedeçam as disposições da legislação, Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, a rotulagem e padrões de identidade de qualidade. |  |  |  |  | Art. 5º I e IV |
| **4 – MANIPULADORES** |  |  |  |  | **Dec. Estadual 31455/87** |
| 4.1 - Uniforme em boas condições de higiene, inclusive gorros e botas |  |  |  |  | Art. 30,83 |
| 4.2 – EPI’s (luva anticorte, botas antiderrapantes) |  |  |  |  | Portaria 3214/78 NR 6 e Art 48 da LCM 239/06 |
| 4.3 - Não faz uso de adornos: brincos, pulseiras e anéis |  |  |  |  | Art. 82 |
| 4.4 - Existência de empregado exclusivo para o caixa |  |  |  |  | Art. 82 § 2º |
| **5 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA ADEQUADO** |  |  |  |  |  |
| 5.1 - Possui reservatório - Cisterna ( ) Caixa d’água ( ) |  |  |  |  | Art. 94, § 2° Dec. Est. 31455/87 |
| 5.2 - Sistema público de abastecimento |  |  |  |  | Art. 12, § 1° Dec. Est. 24.981/85 |
| 5.3 - Ponteira/Poço com Tratamento (possui laudo de potabilidade emitido por Laboratório oficial?) |  |  |  |  | Art. 12, § 2° Dec. Est. 24.981/85 |
| **6 - SISTEMA DE ESGOTO ADEQUADO** |  |  |  |  | **LCM 239/06** |
| 6.1 - Fossa e sumidouro/filtro |  |  |  |  | Art. 24, 25, 37, 38 |
| 6.2 - Ligado à rede pública de coleta |  |  |  |  | Art. 24, 25, 37, 38 |
| 6.3 – Verificar manutenção e localização da cx gordura |  |  |  |  | Art. 38 |
| **7. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO** |  |  |  |  |  |
| 7.1. Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público |  |  |  |  | Art. 1° da LCM 113/03 |
| 7.2. Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com freqüente manutenção |  |  |  |  | Art. 1º § 4° e § 5 ° da LCM 113/03 |
| 7.3. Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo. |  |  |  |  | Art. 3º e 5º da LCM 113/03 |
| 7.4. O tempo de permanência dos contentores nos logradouros públicos é cumprido: Coleta diurna: até 2 h antes da coleta e 2 h depois; Coleta após às 18 h os contentores deverão ser retirados até as 7 h do dia seguinte. |  |  |  |  | Art. 7° da LCM 113/03 |
| 7.5. Utilização dos serviços de coleta do município |  |  |  |  | Art. 43 LCM 239/06 |
| **8. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **Dec. Estadua 31455/87** |
| 8.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos |  |  |  |  | Lei Municipal 5.980/2002 c/c Dec. Municipal 14781/2015 c/c Portaria SMS 02/2016 |
| 8.2 - Manual de boas práticas de manipulação |  |  |  |  | RDC 175/2003 |
| 8.3 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos) |  |  |  |  | Art. 79 |
| 8.4 - Registro de limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) referente ao Programa de Manutenção, Operação e Controle (PMOC). |  |  |  |  | Portaria MS 3523/98 |
| 8.3 Registro de limpeza da caixa de água semestral (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado. |  |  |  |  | Lei Munc. 4.783/95 c/c Lei Munc. 6.583/05 |
| 8.6 - Certificado de desinsetização e desratização (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado. |  |  |  |  | Art. 97§ 6º  |
| 8.7 - Atividades exercidas conferem com a DAM |  |  |  |  | Dec. Municipal 8543/10 |

**OBS:**

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 Auto Inspeção: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_.**

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/ou responsável:** |  |
| **CPF do proprietário e/ou responsável:** |  |
| **Email e Telefone:** |  |
| **Assinatura do proprietário e/ou responsável:** |  |

A ser preenchido pelo fiscal no momento da(s) vistoria(s):

**Observações:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data vistoria:****\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_** | **Data vistoria:****\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_** | **Data vistoria:****\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_** |
| **Responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:** | **Responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:** | **Responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:** |
| **Assinatura do responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:** | **Assinatura do responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:** | **Assinatura do responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:** |
| **Fiscais responsáveis pela vistoria:** | **Fiscais responsáveis pela vistoria:** | **Fiscais responsáveis pela vistoria:** |
| **Parecer da fiscalização:** | **Parecer da fiscalização:** | **Parecer da fiscalização:** |