**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 Cozinha clube / hotel / motel / creche / boate / pensão / similares**

**COD.: 12110**

**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).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **ITENS NECESSÁRIOS** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **ENQUADRAMENTO LEGAL** |
| 1.1 - Acesso controlado e independente |  |  |  |  | art. 94 l 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 |  |  |  |  | Art. 87, 97 do Dec.Est. 31455/87 |
| 1.6. O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Quais: |  |  |  |  | Art. 48 da LCM 239/06 |
| 1.7 – Saneantes com registro no MS, identificados e guardados em local reservado para este fim |  |  |  |  | Art. 14 § 3º do Dec.Est. 31455/; 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 LCM 113/03 c/c item 4.5.3 da RDC 216/04 |
| 1.10 – Fiação protegida |  |  |  |  | Item 4.1.9 da RDC 216/04 |
| 1.11 - Proibido o uso de derivados de fumo nos locais fechados ou parcialmente fechados com telhado e divisórias. |  |  |  |  | LM 8042/09 |
| **2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** |  |  |  |  | **Enquadramento Legal** |
| 2.1 – Balcão Self-Service dotado de proteção salivar |  |  |  |  | Item 4.10.4 da RDC 216/04 |
| 2.2 – Alimentos mantidos em temperatura abaixo de 5ºC ou acima de 60ºC após finalização ou em pré-preparo |  |  |  |  | Arts. 22 § 2º e 135 § 1° do Dec.Est. 31455/87, c/c itens 4.10.3 e 4.8.15 da RDC 216/04 |
| 2.3 - Balcões, câmaras frias e expositores laváveis, impermeáveis, íntegros |  |  |  |  | Art. 86 do Dec.Est. 31455/87 |
| 2.4 - Utensílios laváveis, impermeáveis, íntegros |  |  |  |  | Art. 86 d do Dec.Est. 31455/87 |
| **3 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS** |  |  |  |  | **Enquadramento Legal** |
| 3.1 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro) |  |  |  |  | art. 94 o, 137 I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04 |
| 3.2 - Telas milimetradas nas aberturas externas |  |  |  |  | Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da 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 – Luminárias protegidas contra quedas e explosões. |  |  |  |  | Item 4.1.8 da RDC 216/04 |
| 3.5 – Ausência de objetos em desuso e materiais estranhos à atividade |  |  |  |  | item 4.1.7 da RDC 216 c/c art. 96 VIII do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.6 – Botijão de gás na área externa |  |  |  |  | NR 23 (Portaria MTE 3.214/78) |
| 3.7 - Lavatório de uso exclusivo para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos providos com papel, sabonete líquido e lixeira |  |  |  |  | Art. 94 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 |  |  |  |  | item 4.5.2 da RDC 216/04 |
| 3.9 - Embalagens íntegras |  |  |  |  | Art. 5 I do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.10 - Alimentos protegidos de contaminação |  |  |  |  | Art. 14, 15 e 17 do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.11 - Alimentos em bom estado de conservação |  |  |  |  | Art. 5, 14, § 1° do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.12 - Controle do óleo saturado |  |  |  |  | Art. 27 do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.13 – Destino do óleo saturado: |  |  |  |  |  |
| 3.14 – Utiliza outros métodos, que não sejam líquidos inflamáveis, para acender os fogões |  |  |  |  | Art. 48 da LCM 239/06 |
| 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 microondas. |  |  |  |  | Item 4.8.13 da RDC 216/04 |
| 3.19 – Verificar se não há reaproveitamento de alimentos |  |  |  |  | Art. 28 do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.20 - Controle do prazo de validade dos alimentos |  |  |  |  | Art. 96 IV do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.21 - Somente utiliza produtos em perfeito estado de conservação e que obedeçam as disposições da legislação federal e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de qualidade. |  |  |  |  | Art. 5º I e IV do Dec.Est. 31455/87 |
| 3.22 – Correta higienização de hortifruti? |  |  |  |  | Art. 68 do Dec.Est. 31455/87 |
| **4 - MANIPULADORES** |  |  |  |  | **Enquadramento Legal** |
| 4.1 - Asseio/ integridade de pele (mãos)/sem adornos/ bons hábitos |  |  |  |  | Art. 81, 82 do Dec.Est. 31455/87 |
| 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 |
| **5 - DEPÓSITO** |  |  |  |  | **Enquadramento Legal** |
| 5.1 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso. |  |  |  |  | Art. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87 |
| 5.2 - Telas milimetradas nas aberturas externas |  |  |  |  | Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04 |
| 5.3 - Canudos embalados individualmente |  |  |  |  | LCM 319/08 |
| **6 - SANITÁRIOS** |  |  |  |  |  |
| 6.1 - Sanitários para ambos os sexos (2 para cada grupo de 20 pessoas). |  |  |  |  | Art. 137 VI do Dec.Est. 31455/87 |
| 6.2 - Papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa sem acionamento manual nos sanitários |  |  |  |  | Item 4.1.13 da RDC 216/04 |
| **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 duas horas antes da coleta e duas horas depois; Coleta após as 18 horas os contentores deverão ser retirados até as 7 horas do dia seguinte. |  |  |  |  | Art. 7° da LCM 113/03 |
| 7.5. Utilização dos serviços de coleta do município |  |  |  |  | Art. 43 da LCM 239/06 |
| **8 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA** |  |  |  |  | **~~Dec. Est. 24.981/85~~** |
| 8.1 - Possui reservatório: Cisterna ( ) Caixa d’água ( ) |  |  |  |  | ---------- O enquadramento estava em branco, sugiro:  Art. 219 da LCM 60/2000 |
| 8.2. Sistema público de abastecimento |  |  |  |  | Art. 12, § 2° do Dec.Est. 24981/85 |
| 8.3. Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC. |  |  |  |  | Art.12 § 2° do Dec.Est. 24981/85 c/c arts. 5°, VII; 14 da Port. MS 2914/11 |
| **9. SISTEMA DE ESGOTO** |  |  |  |  |  |
| 9.1. Fossa e sumidouro/filtro |  |  |  |  | Art. 37 da LCM 239/06 |
| 9.2. Ligado à rede pública de coleta |  |  |  |  | Art. 37 da LCM 239/06 |
| 9.3. Verificar manutenção e localização da cx gordura |  |  |  |  | Item 4.1.6 da RDC 216/04 |
| **10 - DOCUMENTOS** |  |  |  |  |  |
| 10.1 - 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 |
| 10.2 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos) |  |  |  |  | Art 30 da LE 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87 |
| 10.3 - Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados |  |  |  |  | Art. 58 da LCM 239/06 |
| 10.4 - Certificado de limpeza da caixa de água semestral emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde (mantém cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento) |  |  |  |  | Lei Munc. 4.783/95 c/c Lei Munc. 6.583/05 |
| 10.5 - Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde (mantém cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento) |  |  |  |  | Art 97§ 6º do Dec.31455/87 |
| 10.7 – Alvará do veículo de entrega |  |  |  |  | Art. 169 do Dec. Est. 31455/87 |
| 10.8 - Atividades exercidas conferem com a DAM |  |  |  |  | Dec.Mun. 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:** |