**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 TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS GRUPO 121 (POR VEÍCULO)**

**COD.: 12126**

**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** |
| Abrigo contra sujidades e proteção contra raios solares diretos. |  |  |  |  | LCM 239/06 art 56Decreto Estadual 31.455/87 art 66, 86, 168 e 171 IV |
| Formato permite a fácil higienização e escoamento |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 86 b |
| Material das superfícies que entrem em contato com os alimentos são resistentes à corrosão, liso e impermeável  |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 86 d |
| Utilizado transporte somente para a atividade licenciada, evidente exclusão de usos proibidos |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 157 § 3º, 171 § 1º, 2º, 3º e 4º |
| Condutores e ajudantes usam equipamentos de proteção individual / vestuários adequados e limpos  |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 83 e 170 |
| Cabine do motorista isolada da parte que contém os alimentos |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 171 I |
| Prateleiras e/ou estrados removíveis para facilitar a limpeza |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 171 III |
| Veículos de transporte de carnes, pescado e leite em espécie, são lavados diariamente ou mais vezes, desinfetados por método aprovado pela autoridade de saúde |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 172 § 1º |
| Laterais externas do compartimento de carga constam a natureza da mercadoria transportada |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 173 § único |
| Produtos com procedência comprovada |  |  |  |  | Dec. Estadual 31.455/87Art. 9 III  |
| Produtos mantidos na temperatura indicada pelo fabricante |  |  |  |  | RDC 259/02 item 6.6.2 c/c Lei 8078/90, Art. 18 |
| Produtos dentro do prazo de validade |  |  |  |  | Dec. Estadual 31.455/87Art. 96, IV |
| Separação entre alimentos embalados e não embalados, cozidos e crus |  |  |  |  | Dec. Estadual 31.455/87Art. 171 §3º  |
| Ausência de pertences pessoais ou outros materiais estranhos no compartimento de carga |  |  |  |  | Dec. Estadual 31.455/87Art. 171 |
| **Veículos de Transporte de Carne** |  |  |  |  |  |
| Exclusivamente para este fim |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174 |
| Compartimento de carga fechado e isolamento térmico |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174 inciso I |
| Revestimento interno metálico não-corrosível de superfície lisa  |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174 inciso II |
| Vedação adequada para evitar o derramamento de líquidos |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174 inciso III |
| Equipamentos de suspensão(ganchos) de material não corrosível e colocados de forma a não permitir que a carne toque no piso e de modo a ter facilitada a sua retirada |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174 inciso IV |
| Pedaços de carne dependurados ou em recipientes não-corrosíveis. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174§ 1º |
| Estômagos transportados escaldados e as cabeças e patas somente escaldadas e/ou depiladas. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174§ 2º |
| Intestinos transportados em embalagem firme e impermeável  |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174§ 3º |
| Transporte de carne sobre os ombros utiliza uniforme e proteção da nuca |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174§ 4º |
| Transporte de aves e outros pequenos animais abatidos a granel quando o descarregamento se fizer diretamente nos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174§ 5º |
| Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizer na via pública, ao varejo ou outros, a mercadoria é acondicionada desde o matadouro, em recipientes adequados e fechados ou embalados por unidade. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 174§ 6º |
| **Veículos de Transporte de Pescado** |  |  |  |  |  |
| Exclusivamente para este fim |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 175  |
| Compartimento de carga fechado e isolamento térmico |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 175 I |
| Instalações frigoríficas de produção automática de frio ou emprego de neve carbônica, ou de gelo picado em escamas, representando no mínimo, 30% do peso total da mercadoria |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 175 II |
| Pescado em espécie acondicionado em caixas em bom estado de conservação e limpeza |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 175§ 1º |
| Peixe filetado acondicionado e rotulagem dos estabelecimentos industriais |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 175 §2º |
| **Veículos de Transporte de Leite “in natura”** |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 176 |
| Os tanques são construídos de metal não-corrosível, inócuo, e providos, quando neces­sário, de isolamento térmico. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 176 §1º |
| As tubulações, registros e válvulas são de metal inoxidável e inócuo, de fácil montagem e desmontagem, bem como mantidos devidamente protegidos contra contaminações. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 176 §2º |
| Os latões e outros vasilhames são de material não-corrosível e inócuo, possuir superfície lisa e íntegra, formato adequado e tampa apropriada. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 176 §3º |
| É proibido o emprego de carros tanques ou tanques transportáveis para a distri­buição de leite pasteurizado destinado ao consumo humano. |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 176 §3º |
|  |  |  |  |  |  |
| **Veículos para Transporte dos Demais Alimentos** |  |  |  |  |  |
| Carne, pescado e leite em espécie, não são transportados por estes veículos, exceção feita a pequenas entregas em domicílio devidamente acondicionadas; |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 177 I |
| Compartimentos de carga, quando não são do tipo fechado, possuem cobertura obrigatória, sendo proibida a sua utilização para o transporte de pessoas; |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 177 II |
| Mercadorias são acondicionadas em pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotulados |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 177 III |
| Os alimentos são transportados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas para sua conservação |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 14 § 2º 177 § 1º |
| Entrega de gêneros alimentícios a domicílio, os veículos possuem compartimento de carga fechado |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 177 § 3º |
| Transporte de ossos, sebos e demais resíduos de alimentos, dispõe de compartimento de carga fechado ou material acondicionado em recipientes fechados |  |  |  |  | Decreto Estadual 31.455/87 art 177 § 4º |
| **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **ENQUADRAMENTO LEGAL** |
| Manual de boas práticas (da empresa, incluindo o serviço de transporte) |  |  |  |  | LCM 239/06 art 56 § 1º |
| Certificado de desinsetização |  |  |  |  | Decreto estadual 31.455/87 art 86 |
| Atestado de saúde condutores e ajudantes |  |  |  |  | Decreto estadual 31.455/87 art 170 |
| 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 |
| 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:** |