**INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO**

1. O preenchimento deste Roteiro de Autoinspeção 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 AutoInspeção 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 AutoInspeção 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 COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS – SUPERMERCADOS**

**COD.: 4711-3/02.**

**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** |
| \*Possui açougue? |  |  |  |  |  |
| Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro) |  |  |  |  | **Decreto Estadual 31455/87** |
| Art. 94 § 1º (o) |
| Ventilação suficiente |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (i) |
| Iluminação suficiente |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (j) |
| Fiação elétrica protegida |  |  |  |  | LCM 239/06,Art. 19, 48; Port. 3.214/78 - NR 10 |
| Possui armários de uso para a guarda dos pertences dos funcionários |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (d) |
| Instalações sanitárias com lavatório, sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (d) |
| Janelas e exaustores com tela milimétrica |  |  |  |  | Art. 94 § 1º (n) |
| Equipamentos, móveis e utensílios: condições gerais de conservação e higiene |  |  |  |  | Art. 86 |
| Câmaras frias (proteção e conservação dos alimentos): controle da temperatura e umidade adequadas e sem excesso de gelo |  |  |  |  | Art. 95 § 3º |
| Há termômetro para aferição de temperatura visível ao público |  |  |  |  | Art. 95 § 3º |
| Produtos mantidos na temperatura indicada pelo fabricante |  |  |  |  | Art. 23 |
| Os produtos expostos à comercialização possuem procedência, embalagem íntegra com data de fabricação e prazo de validade |  |  |  |  | Art. 9º III, 194, 203 |
| Os produtos do depósito estão dentro do prazo de validade? |  |  |  |  | Art. 96 IV |
| Estrados/prateleiras a 30 cm do chão |  |  |  |  | Art. 92 § 1º |
| Estrados/prateleiras a 15 cm (área de comércio) do chão |  |  |  |  | Art. 92 § 2º |
| Ambiente livre de materiais em desuso ou estranhos a atividade |  |  |  |  | Art. 96 VIII |
| Proteção das máquinas contra acidentes |  |  |  |  | LCM 239/06,Art. 19, 48; Port. 3.514/78 - NR 12 |
| Saneantes (identificados, com registro no MS e armazenados em local separado dos alimentos) |  |  |  |  | Art. 14 § 3 º, 96 |
| Somente expor à venda ou ao consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedeçam as disposições da legislação federa e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de qualidade. |  |  |  |  | Art. 5º |
| Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público |  |  |  |  | Lei Municipal nº 7627/08 |
| Utilizar sacolas ecológicas, biodegradáveis |  |  |  |  | Lei Municipal nº 7627/08 |
| Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com freqüente manutenção |  |  |  |  | **Lei Complementar Municipal 113/03** |
|  |  |  |  | Art.º 1º |
| Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo. |  |  |  |  | Art. 1º |
| 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 às 18 horas os contentores deverão ser retirados até as 7 horas do dia seguinte. |  |  |  |  | Art. 3º e 5º |
| Utilização dos serviços de coleta do município |  |  |  |  | Art. 43 LCM nº 239/06 |
| Equipamento de proteção individual |  |  |  |  | LCM 239/06,Art. 19, 48; Port. 3.214/78 - NR 6. |
| Ligado à rede pública de coleta |  |  |  |  | **Lei Complementar Municipal nº 239/06** |
| Art. 24, 25, 37, 38 |
| Fossa e sumidouro/filtro |  |  |  |  | Art. 24, 25, 37, 38 |
| Verificar manutenção e localização da cx gordura |  |  |  |  | Art. 38 |
| Cumpre a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (**NBCAL**), **não colocando em exposição à venda com promoção comercial os produtos**:  - Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes (ou seja, para bebês entre 0 e 12 meses);  - Fórmula para recém-nascido de alto risco;  - Mamadeiras, bicos e chupetas.  **E colocando para exposição à venda com promoção comercial somente junto de aviso do Ministério da Saúde quanto à importância do aleitamento materno, os produtos:**  - Outros alimentos indicados para crianças de até 3 anos, à base de leite ou não;  - Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância;  - Qualquer leite, fluido ou em pó, de origem animal ou vegetal. |  |  |  |  | **Lei Federal nº 11265/2006**c/c [**Decreto Federal nº 8552/2015**](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8552.htm)**.** |
| **Rastreabilidade de vegetais**:  Exibe para produtos vegetais, na gôndola de exposição à venda e em locais de depósito, as informações referentes ao produtor primário do produto, sendo elas: Nome do produtor primário; Inscrição Estadual, CPF ou CNPJ; Endereço; Código de Rastreabilidade; Lote com data da colheita; Nome do vegetal.  Se produz vegetais minimamente processados, conta com: área própria para essa atividade; POP para seleção de matérias primas (com afirmação que só receberão os produtos com informação de origem). |  |  |  |  | [Portaria Conjunta SES/SAR n° 459 de 07 de junho de 2016](http://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariavegetal/files/2017/08/Di%C3%A1rio-Oficial-Portaria-SES-SAR-459-2016-pg-5-e-6.pdf) c/c [Portaria Conjunta SAR/SES nº 19/2017 de 25 de julho de 2017](http://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariavegetal/files/2017/08/Portaria-Conjunta-SAR-SES-n%C2%BA-19-2017-de-25-07-2017-Prorroga-rastreabilidade.pdf) c/c [Instrução Normativa Conjunta SES/SAR nº 01, de 31 de julho de 2018](http://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariavegetal/files/2018/08/INC_SES-SAR_01-2018-Calend%C3%A1rio_novos_prazos_culturas.pdf) c/c Instrução Normativa Conjunta nº 02 de 7 de fevereiro de 2018. |
| **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **ENQUADRAMENTO LEGAL** |
| Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos |  |  |  |  | Lei Municipal nº 5.980/2002 c/c Dec. Municipal 14781/2015 c/c Portaria SMS 02/2016 |
| Manual de boas práticas de manipulação |  |  |  |  | RDC 216/04 - ANVISA item 4.11.1 |
| Atestados de saúde (apto para manipular alimentos) |  |  |  |  | Art. 79 |
| Alvará dos fornecedores |  |  |  |  | Art. 58 da LCM nº 239/06 |
| 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 Municipal nº 6.583/05 |
| Certificado de desinsetização e desratização (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado. |  |  |  |  | Art. 97§ 6º |
| Atividades exercidas conferem com a DAM |  |  |  |  | Decreto Municipal nº 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:** |