**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 SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO**

**COD.: 5612-1/00**

**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. Caixas plásticas, recipientes térmicos, cestas e tabuleiros limpos, bem conservados, afastados do chão, utilizados exclusivamente para o armazenamento do alimento ou bebida. |  |  |  |  | Art. 157 § 3º e 4º do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Os veículos (carros, trailers, etc) possuem espaço interno suficiente para a adequada manipulação de alimentos. Compartimento do condutor isolado da área de manipulação. |  |  |  |  | Art. 143 I do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Quiosques com piso, teto e paredes constituídos de material liso, lavável e impermeável, mantidos conservados e limpos. |  |  |  |  | Art. 132 I, II, III do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Área de manipulação limpa e organizada, livre de objetos em desuso. |  |  |  |  | Art.96 VII, 97, 158 do Dec. Est. 31455/87 |
| 1. Reservatório para o adequado suprimento de água corrente e potável, mantido limpo. |  |  |  |  | Art. 143 I do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Lavatório na área de manipulação de alimentos exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido e papel toalha. |  |  |  |  | Art. 94, e, f do Dec. Est. 31455/87 c/c item 4.1.14 RDC 216/04 . |
| 1. Ventilação ou exaustão suficiente para evitar a concentração de fumaça, odores e calor. |  |  |  |  | Art. 94, i, art. 143 VI do Dec. Est. 31455/87. |
| 1. Iluminação suficiente para a realização das atividades. |  |  |  |  | Art. 94, j do Dec. Est. 31455/87, |
| 1. Alimentos protegidos contra contaminação e em perfeito estado de conservação. |  |  |  |  | Art. 5°, I, IV,14, 15, 162 I do Dec. Est. 31455/87. |
| 1. Alimentos e bebidas depositados sobre prateleiras ou estrados. |  |  |  |  | Art. 92, § 1°; 18 do Dec. Est. 31455/87. |
| 1. Alimentos dentro do prazo de validade. |  |  |  |  | Art. 96, IV do Dec. Est. 31455/87 |
| 1. Alimentos perecíveis 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 c/c art. 22 do Dec. Est. 31455/87 |
| 1. Proibida a comercialização de alimentos perecíveis quando não existir equipamento para refrigeração, aquecimento e conservação. |  |  |  |  | Art. 145 parágrafo único, 162 II do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Alimentos fracionados identificados por tipo, data de fracionamento e prazo de validade. |  |  |  |  | Item 4.8.18 da RDC 216/04. |
| 1. Molhos (maionese, catchup e similares) servidos em porções individuais ou sachet. |  |  |  |  | Art. 28; 18 § 1°; 22 do Dec. Est. 31455/87 |
| 1. Manipulação de alimentos através de pegadores limpos ou mãos devidamente protegidas. |  |  |  |  | Art. 159 II do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Descongelamento sob refrigeração. |  |  |  |  | Item 4.8.13 da RDC 216/04 |
| 1. Utensílios, equipamentos e mobiliários laváveis, impermeáveis e íntegros. |  |  |  |  | Art. 86, d do Dec. Est. 31455/87 |
| 1. Utensílios e recipientes para utilização do consumidor são descartáveis. |  |  |  |  | Art. 143 III do Dec. Est. 31.455/87 |
| 1. Canudos embalados individualmente. |  |  |  |  | LCM 319/08 |
| 1. Manipuladores de alimentos asseados, com a pele íntegra, sem adornos, uniformizados e com os cabelos protegidos. |  |  |  |  | Art. 81 e 82 do Dec. Est. 31455/87 |
| 1. Armário para a guarda dos pertences dos funcionários. |  |  |  |  | Art. 94, d do Dec. Est. 31455/87 c/c NR 24 |
| 1. Fiação protegida. |  |  |  |  | Item 4.1.9 da RDC 216/04 |
| 1. Lixeiras com tampa acionada sem contato manual. |  |  |  |  | Art. 158 do Dec. Est. 31.455/87. |
| 1. Contentor para o acondicionamento do lixo. |  |  |  |  | LCM 113/03 |
| 1. Águas servidas são destinadas a rede pública de esgoto ou outro sistema de tratamento quando este não existir. |  |  |  |  | Art. 37, 38 da LCM 239/06, art. 143 VII do Dec. Est. 31.455/87 |
| **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS** | **S** | **N** | **NA** | **CF\*** | **ENQUADRAMENTO LEGAL** |
| 33. Atestados de Saúde para os manipuladores de alimentos. |  |  |  |  | Art 30 da LE 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87 |
| 34. Certificado de participação em treinamento para manipulação de alimentos. |  |  |  |  | LM 5902/02, Dec. Munic. 2064/03 |
| 37. Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados (pães, carnes, etc). |  |  |  |  | Art. 58 da LCM 239/06 |
| 39. Atividades desenvolvidas conferem com DAM? |  |  |  |  | Decreto 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:** |