**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 AUTOINSPEÇÃO PARA EDUCAÇÃO SUPERIOR – GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**

**CÓD.: 8532-5/00**

**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 ASPECTOS GERAIS** |  |  |  |  | **Enquadramento Legal**  **Dec. Est. 30.436/86** | |
| 1.1 O edifício é adaptado para o atendimento dos alunos portadores de necessidades especiais |  |  |  |  | Art. 26, IV, § único | |
| 1.2 Instalações elétricas com quadro de distribuição, disjuntores identificados e s/ partes vivas expostas |  |  |  |  | LCM 239/06,Art. 19, 48; Port. 3.214/78 - NR 10 | |
| 1.3 Equipamentos e instalações para extinção de incêndios |  |  |  |  | Art. 5º c/c NR 23, 23.1.1 | |
| 1.4 Bebedouros na proporção de um p/ cada 50 alunos |  |  |  |  | Art. 31 Dec. Est. 30.436/86 | |
| 1.5 Bebedouros com torneiras a jato que não permitam a ingestão de água em contato direto com a boca? |  |  |  |  | IN/GAB/SMS 005/2009 | |
| 1.6 Paredes internas e externas lisas, sem saliências contundentes, cores claras e foscas |  |  |  |  | Art. 17 | |
| 1.7 Pisos íntegros e impermeáveis, revestidos com material adequado à sua finalidade |  |  |  |  | Art. 26 (escadas: III, d; rampas: IV, e) | |
| 1.8 Salas de aula com mobiliário em boas condições e de fácil limpeza |  |  |  |  | LCM 239/06, art. 49 e 53 | |
| 1.9 Salas de aula com ventilação satisfatória |  |  |  |  | Art. 19 | |
| 1.10 Salas de aula com iluminação satisfatória |  |  |  |  | Art. 24 | |
| 1.11 Salas de aula com cestos coletores de papéis |  |  |  |  | Art. 32, II | |
| 1.12 Equipamentos, revestimentos, instalações e mobiliários de material inócuo, sem partes cortantes |  |  |  |  | Art. 18 | |
| 1.13 Terreno limpo e capinado |  |  |  |  | Art. 14 | |
| 1.14 Protegido por cercas ou muros (proibido arame farpado) |  |  |  |  | Art. 14 | |
| 1.15 Ambiente limpo, organizado e seguro |  |  |  |  | LCM 239/06, art. 49 e 53 | |
| 1.16 Rotinas escritas para processo de higienização e limpeza dos ambientes |  |  |  |  | LCM 239/06, art. 49 e 53 | |
| 1.17 O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Obs: |  |  |  |  | Art. 48 da LCM 239/06 | |
| **2 COZINHA, REFEITÓRIO E CANTINA** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **Dec. Est. 31.455/87** | **Dec. Est. 30.436/86** |
| 2.1 Acesso controlado, independente e sem comunicação direta com instalações sanitárias |  |  |  |  | Art. 94, l | Art. 28, II, g |
| 2.2 Piso, paredes e teto lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros |  |  |  |  | Art. 94, o; 137, I e II | Art., 28, II, a, b, c |
| 2.3 Ventilação adequada |  |  |  |  | Art. 94, i | Art. 28, II, d |
| 2.4 Iluminação adequada |  |  |  |  | Art. 94, j | Art. 28, II, d |
| 2.5 Dispositivo que impeça a entrada de vetores nas aberturas externas |  |  |  |  | Art. 94, n |  |
| 2.6 Ambiente limpo, organizado e seguro |  |  |  |  | Art. 87, 97 |  |
| 2.7 Ambiente livre de materiais estranhos/em desuso |  |  |  |  | Art. 96, VIII |  |
| 2.8 Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros |  |  |  |  | Art. 86, d |  |
| 2.9 Local para higienização de utensílios |  |  |  |  | Art. 94, c |  |
| 2.10 Lavatório exclusivo para as mãos, provido de papel toalha e sabonete líquido |  |  |  |  | Art. 94, e, f |  |
| 2.11 Estrados/ Prateleiras adequados |  |  |  |  | Art. 92 |  |
| 2.12 Prazo de validade dos produtos |  |  |  |  | Art. 96, IV |  |
| 2.13 Saneantes com registro no MS e guardados em local reservado a este fim |  |  |  |  | Art. 14, §3º | Lei Federal 6360/76, art.2° |
| 2.14 Balcões, câmaras frias e expositores laváveis, impermeáveis, íntegros |  |  |  |  | Art. 86 |  |
| 2.15 Manipuladores de alimentos: asseio, integridade de pele (mãos), uniforme, sem adornos |  |  |  |  | Art. 81, 82, 83 |  |
| 2.16 Vestiários ou armários para a guarda dos pertences dos funcionários |  |  |  |  | Art. 94, d |  |
| 2.17 Lixeira com tampa acionada sem contato manual |  |  |  |  | RDC 216/04, item 4.5.2 | |
| 2.18 Canudos embalados individualmente |  |  |  |  | LCM 319/08 | |
| **3 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **Enquadramento Legal**  **Dec. Est. 30.436/86** | |
| 3.1 Separados por sexo, com acessos independentes |  |  |  |  | Art. 27, I | |
| 3.2 Paredes/pisos: material impermeável e resistente |  |  |  |  | Art. 27, IV, VI | |
| 3.3 Vasos sanitários na proporção 1 para cada 20 alunos |  |  |  |  | Art.27, II | |
| 3.4 Mictórios na proporção de 1 para cada 40 alunos |  |  |  |  | Art. 27, III | |
| 3.5 Lavatórios na proporção de 1 para cada 40 alunos |  |  |  |  | Art.27, II | |
| 3.6 Papel toalha, sabonete líquido, papel higiênico |  |  |  |  | LCM 239/06, art. 49 e 53 | |
| 3.7 Condições de ventilação permanente |  |  |  |  | Art. 27, V | |
| 3.8 Vestiários e instalações sanitárias para os funcionários, separados por sexo |  |  |  |  | LCM 60/2000 – Art. 176 | |
| 3.9 Ambiente limpo, organizado e seguro |  |  |  |  | LCM 239/06, art. 49 e 53 | |
| **4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **Dec. Est. 24.981/85** | |
| 4.1 Possui reservatório Cisterna ( ) Caixa d’água ( ) |  |  |  |  | Art. 12, 17 c/c Art. 31 do Dec. Est. 30436/86 | |
| 4.2 Sistema público de abastecimento ( ) Ponteira/poço ( ) |  |  |  |  | Art. 12, § 2° | |
| 4.3 Volume da(s) caixa(s) d’água de no mínimo 50 litros de água por aluno/dia |  |  |  |  | Art. 31, I, do Dec. Est. 30436/86 | |
| **5 SISTEMA DE ESGOTO** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **LCM 239/06** | |
| 5.1 Ligado à rede pública de coleta |  |  |  |  | Art. 37, 38 | |
| 5.2 Fossa e sumidouro/filtro |  |  |  |  | Art. 37, 38 | |
| **6 ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **LCM 113/03** | |
| 6.1 Lixeiras com saco coletor e tampa nos pátios |  |  |  |  | Art. 32, Dec. Est. 30436/86 | |
| 6.2 Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público |  |  |  |  | Art. 1° | |
| 6.3 Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com frequente manutenção |  |  |  |  | Art. 1º, § 4° e § 5 ° | |
| 6.4 Possui contentor com tampa para exposição do lixo à coleta |  |  |  |  | Art. 3º e 5º | |
| 6.5 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 às 7 horas do dia seguinte. |  |  |  |  | Art. 7° | |
| **7 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **Enquadramento Legal** | |
| 7.1 Possui Projeto Básico de Arquitetura aprovado na vigilância em saúde |  |  |  |  | Art. 84 LCM 239/06 c/c Art. 3º do Decreto Estadual 30436/86 | |
| 7.2 Laudo de conformidade com o Projeto Básico de Arquitetura |  |  |  |  | Art. 84 LCM 239/06 | |
| 7.3 Habite-se sanitário |  |  |  |  | Art. 84 LCM 239/06 | |
| 7.4 Atestado de Funcionamento do Corpo de Bombeiros |  |  |  |  | Art. 5º Decr. Est. 30436/86 | |
| 7.5 Certificado de desinsetização e desratização |  |  |  |  | Dec. Est. 30436/86, Art. 12 | |
| 7.6 Certificado de limpeza e desinfecção de caixas d’água e cisternas (semestral) |  |  |  |  | Lei Munic. 4.783/95 c/c Lei Munic. 6.583/05 | |
| 7.7 Laudo de potabilidade da água (semestral) em caso de o estabelecimento não ser abastecido pela rede pública |  |  |  |  | Dec. Est. 30436/86, Art. 31, II; Dec. Est. 24.981/85, Art. 12, § 2° | |
| 7.8 Registro da manutenção e limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs |  |  |  |  | Port. MS 3523/98, Art 6° | |
| 7.9 Atestados de saúde para manipuladores de alimentos |  |  |  |  | Lei Est.6320/83 Art.30, §1° | |
| 7.10 Curso de manipulação de alimentos |  |  |  |  | Lei Munic. 5980/02 | |
| 7.11 Alvará sanitário do fornecedor de produtos alimentícios terceirizados |  |  |  |  | LCM 239/06, art. 49 e 53 | |
| 7.12 Atividades exercidas conferem com a 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:** |