



## ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA AÇOUGUE "B"

Processo/Ano Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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
<b>1 - ÁREA FÍSICA</b>					<b>Dec. Estadual 31455/87</b>
1.1 - Acesso controlado e independente					Art. 94 § 1º (l)
1.2 - Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro)					Art. 94 § 1º (o)
1.3 - Ventilação suficiente					Art. 94 § 1º (i)
1.4 - Iluminação suficiente					Art. 94 § 1º (j)
1.5 - Limpeza geral e organização					Art. 97
1.6 - Fiação elétrica protegida					
1.7 - Possui armários de uso para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94 § 1º (d)
1.8 - Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza					Art. 87 § 2º
1.9 - Instalações sanitárias com lavatório provido de sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos					Art. 94 § 1º (d)
1.10. O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Qual: _____					
<b>2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO/ DEPÓSITO</b>					<b>Dec. Estadual 31455/87</b>
2.1 - Portas, janelas e exaustores com tela milimétrica					Art. 94 § 1º (n)
2.2 - Conservação e higiene dos equipamentos, móveis e utensílios					Art. 86

### Departamento de Vigilância Sanitária

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



2.3 - Ausência de objetos em desuso ou materiais estranhos a atividade				Art 96 VIII
2.4 - Câmaras frias (proteção e conservação dos alimentos): controle da temperatura, umidade e volume adequados				Art. 95
2.5 - Área de manipulação sem comunicação com outras áreas de risco (vestiários, sanitários, moradias)				Art. 94 § 1º (L)
2.6 - Lavatório exclusivo para os manipuladores com sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira com tampa acionada sem o uso das mãos.				Art. 94 § 1º (e)
2.7 - Estrados/prateleiras a 30 cm do chão				Art. 92
2.8 – Utensílios laváveis, impermeáveis, íntegros				Art. 86
2.9 - Proteção das máquinas contra acidentes (serra fita, moedor, batedor de bife, fatiador)				Port. MTE 3214/78 NR12
2.10 - Saneantes (identificados, com registro no MS e guardados em local reservado para este fim)				Art. 14 § 3º, 96
<b>3 - CONDIÇÕES DA MATÉRIA-PRIMA</b>				<b>Dec. Estadual 31455/87</b>
3.1 - Matéria prima proveniente de matadouros fiscalizados por autoridade competente				Art. 29
3.2 - Carnes sem contato com gelo				Art. 107 III
3.3 - Carnes de espécies diferentes em compartimentos separados nos balcões ou câmaras frias.				Art. 107 IV
3.4 - Carnes embaladas separadas de carnes “in natura”				Art. 106 IV
3.5 - Carne moída com identificação do dia e horário de fracionamento e permanecendo para venda no máximo duas horas após moagem				Art. 106 II
3.6 - Produtos derivados de carne pré-embalados mantidos na embalagem original lacrada.				Art. 106 IV
3.7 – Produtos derivados de carne que não necessitam de refrigeração protegidos de contaminantes (ex: carne seca e salames protegidos por tela)				Art 17
3.8 - Produtos na temperatura indicada pelo fabricante				Art. 23
3.9 – Produtos dentro do prazo de validade				Art. 96 IV
3.10 – Somente expor à venda/consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedeçam as disposições da legislação, Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, a rotulagem e padrões de identidade de qualidade.				Art. 5º I e IV
<b>4 – MANIPULADORES</b>				<b>Dec. Estadual 31455/87</b>
4.1 - Uniforme em boas condições de higiene, inclusive gorros e botas				Art. 30,83
4.2 – EPI's (luva anticorte, botas antiderrapantes)				Portaria 3214/78 NR 6
4.3 - Não faz uso de adornos: brincos, pulseiras e anéis				Art. 82
4.4 - Existência de empregado exclusivo para o caixa				Art. 82 § 2º
<b>5 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA ADEQUADO</b>				

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



5.1 - Possui reservatório - Cisterna ( ) Caixa d'água ( )					Art. 94, § 2º Dec. Est. 31455/87
5.2 - Sistema público de abastecimento					Art. 12, § 1º Dec. Est. 24.981/85
5.3 - Ponteira/Poço com Tratamento (possui laudo de potabilidade emitido por Laboratório oficial?)					Art. 12, § 2º Dec. Est. 24.981/85
<b>6 - SISTEMA DE ESGOTO ADEQUADO</b>					
6.1 - Fossa e sumidouro/filtro					
6.2 - Ligado à rede pública de coleta					
6.3 – Verificar manutenção e localização da cx gordura					
<b>7. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO</b>					
7.1. Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público					
7.2. Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com freqüente manutenção					
7.3. Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.					
7.4. O tempo de permanência dos contentores nos logradouros públicos é cumprido: Coleta diurna: até 2 h antes da coleta e 2 h depois; Coleta após às 18 h os contentores deverão ser retirados até as 7 h do dia seguinte.					
7.5. Utilização dos serviços de coleta do município					
<b>8. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Dec. Estadual 31455/87</b>
8.1 – Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					
8.2 - Manual de boas práticas de manipulação					RDC 175/2003
8.3 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos)					Art. 79
8.4 - Registro de limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) referente ao Programa de Manutenção, Operação e Controle (PMOC).					Portaria MS 3523/98
8.3 Registro de limpeza da caixa de água semestral (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.					
8.6 - Certificado de desinsetização e desratização (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.					Art. 97§ 6º

**OBS:**

1– A 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 constarem em normas aplicáveis ao caso; 2– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



Data do preenchimento do Roteiro de 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-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

**Nome completo do Responsável Técnico:** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Proprietário**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Responsável Técnico**

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)