

**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO - COMÉRCIO VAREJISTA DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES**

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 - Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro)					Art. 124 III, IV - Dec. Estadual 31455/87
2 - Ventilação suficiente					Art. 94 § 1º (i) - Dec. Estadual 31455/87
3 - Iluminação suficiente					Art. 94 § 1º (j) - Dec. Estadual 31455/87
4 - Fiação elétrica protegida					Art. 19, 48; Port. 3.214/78 MTE - NR 10 -
5 - Possui armários de uso individual para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94 § 1º (d) - Dec. Estadual 31455/87
6 - Depósito de resíduos adequado (acondicionamento do lixo)					
7 - Instalações sanitárias com lavatório provido de sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos					Art. 94 § 1º (d) - Dec. Estadual 31455/87
8 - Janelas e exaustores com tela milimétrica					Art. 94 § 1º(n) - Dec. Estadual 31455/87
9 - Prateleiras, equipamentos, móveis e utensílios: condições gerais de conservação e higiene					Art. 86 - Dec. Estadual 31455/87
10 - Câmaras frias (proteção e conservação dos alimentos): controle da temperatura e umidade adequados e sem excesso de gelo					Art. 95 - Dec. Estadual 31455/87
11 - Produtos mantidos na temperatura indicada pelo fabricante					Art. 22, § 4º - Dec. Estadual 31455/87

12 - Os produtos expostos à comercialização possuem procedência, embalagem íntegra com data de fabricação e prazo de validade					Art. 9º, 194, 203 - Dec. Estadual 31455/87
13 - Estrados/prateleiras a 30 cm do chão					Art. 92 - Dec. Estadual 31455/87
14 - Ambiente livre de materiais estranhos ou em desuso					Art. 96 VIII - Dec. Estadual 31455/87
15 - Saneantes (identificados, com registro no MS e armazenados em local separado dos alimentos)					Art. 14 § 3º, 96 - Dec. Estadual 31455/87
16 - Produtos expostos a venda em perfeito estado de aparência, sem lesões ou infectadas por parasitas?					Art. 70 IV - Dec. Estadual 31455/87
17 – As frutas fracionadas são mantidas em invólucros ou recipientes fechados?					Art. 69 § 1º - Dec. Estadual 31455/87
<b>DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
18 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					
19 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos)					Art. 79 - Dec. Estadual 31455/87
20 - Certificado de desinsetização e desratização (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.					Art. 97§ 6º - Dec. Estadual 31455/87
21- Registro de limpeza da caixa de água semestral (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.					Item 4.4.4 da RDC 216/2004
22-Programa de Manutenção Operação e Controle – PMOC para sistemas de climatização (acima de 5TR's – 60.000BTU's) ou comprovante de manutenção anual					Art 6º da Portaria Federal 3523/98

**Observações:**

- 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 Inspeção:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Nome completo do proprietário:** \_\_\_\_\_

**E-mail do proprietário:** \_\_\_\_\_

**Telefone do proprietário:** \_\_\_\_\_

**Nome completo do Responsável Técnico (quando for o caso):** \_\_\_\_\_

**E-mail do Responsável Técnico:** \_\_\_\_\_

**Telefone do Responsável Técnico:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do proprietário

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