



**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA COZINHA CLUBE / HOTEL / MOTEL / CRECHE / BOATE / PENSÃO /
SIMILARES**

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).

1- ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
1.1 - Acesso controlado e independente					art. 94 I do Dec.Est. 31455/87
1.2 – Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)					Art. 94 o, 137 I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c RDC 216/04
1.3 – Ventilação suficiente					Art. 94 i do Dec.Est. 31455/87
1.4 – Iluminação suficiente					Art. 94 j do Dec.Est. 31455/87
1.5 – Limpeza geral e organização					Art. 87, 97 do Dec.Est. 31455/87
1.6. O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Quais:					
1.7 – Saneantes com registro no MS, identificados e guardados em local reservado para este fim					Art. 14 § 3º do Dec.Est. 31455/; Itens 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/04
1.8 – Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza					Art. 94 c do Dec.Est. 31455/87
1.9 – Depósito para os resíduos					Art. 103 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.5.3 da RDC 216/04
1.10 – Fiação protegida					Item 4.1.9 da RDC 216/04
1.11 - Proibido o uso de derivados de fumo nos locais fechados ou parcialmente fechados com telhado e divisórias.					
2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS					Enquadramento Legal
2.1 – Balcão Self-Service dotado de proteção salivar					Item 4.10.4 da RDC 216/04

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; vigilancia@mondai.sc.gov.br



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



2.2 – Alimentos mantidos em temperatura abaixo de 5°C ou acima de 60°C após finalização ou em pré-preparo					Arts. 22 § 2º e 135 § 1º do Dec.Est. 31455/87, c/c itens 4.10.3 e 4.8.15 da RDC 216/04
2.3 - Balcões, câmaras frias e expositores laváveis, impermeáveis, íntegros					Art. 86 do Dec.Est. 31455/87
2.4 - Utensílios laváveis, impermeáveis, íntegros					Art. 86 d do Dec.Est. 31455/87
3 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS					Enquadramento Legal
3.1 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)					art. 94 o, 137 I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04
3.2 - Telas milimetradas nas aberturas externas					Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04

3.3. Utiliza ralos escamoteáveis do tipo “abre e fecha”, mantendo fechado quando não estiver sendo utilizado					item 4.1.5 da RDC 216/04
3.4 – Luminárias protegidas contra quedas e explosões.					Item 4.1.8 da RDC 216/04
3.5 – Ausência de objetos em desuso e materiais estranhos à atividade					item 4.1.7 da RDC 216 c/c art. 96 VIII do Dec.Est. 31455/87
3.6 – Botijão de gás na área externa					NR 23 (Portaria MTE 3.214/78)
3.7 - Lavatório de uso exclusivo para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos providos com papel, sabonete líquido e lixeira					Art. 94 e, f do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04
3.8 - Lixeira com tampa acionada sem contato manual					item 4.5.2 da RDC 216/04
3.9 - Embalagens íntegras					Art. 5 I do Dec.Est. 31455/87
3.10 - Alimentos protegidos de contaminação					Art. 14, 15 e 17 do Dec.Est. 31455/87
3.11 - Alimentos em bom estado de conservação					Art. 5, 14, § 1º do Dec.Est. 31455/87
3.12 - Controle do óleo saturado					Art. 27 do Dec.Est. 31455/87
3.13 – Destino do óleo saturado:					
3.14 – Utiliza outros métodos, que não sejam líquidos inflamáveis, para acender os fogões					
3.15 - Produtos fracionados ou pré-elaborados devem ser mantidos com identificação, data de fracionamento/elaboração e prazo de validade.					Item 4.8.18 da RDC 216/04,
3.16 - Produtos 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
3.17 - Temperatura dos alimentos congelados inferior a -18°C ou de acordo com indicação do fabricante					Art. 23 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.8.16 da RDC 216/04
3.18 - Descongelamento em geladeira ou microondas.					Item 4.8.13 da RDC 216/04
3.19 – Verificar se não há reaproveitamento de alimentos					Art. 28 do Dec.Est. 31455/87
3.20 - Controle do prazo de validade dos alimentos					Art. 96 IV do Dec.Est. 31455/87

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; vigilancia@mondai.sc.gov.br



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



3.21 - Somente utiliza produtos em perfeito estado de conservação e que obedeçam as disposições da legislação federal e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de qualidade.					Art. 5º I e IV do Dec.Est. 31455/87
3.22 – Correta higienização de hortifruti?					Art. 68 do Dec.Est. 31455/87
4 - MANIPULADORES					Enquadramento Legal
4.1 - Asseio/ integridade de pele (mãos)/sem adornos/ bons hábitos					Art. 81, 82 do Dec.Est. 31455/87
4.2 - Uniforme conforme a legislação					Art. 83 do Dec.Est. 31455/87
4.3 - Vestiários e ou armários para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94 d do Dec.Est. 31455/87 c/c NR 24
5 - DEPÓSITO					Enquadramento Legal
5.1 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.					Art. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87
5.2 - Telas milimetradas nas aberturas externas					Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04
5.3 - Canudos embalados individualmente					
6 - SANITÁRIOS					
6.1 - Sanitários para ambos os sexos (2 para cada grupo de 20 pessoas).					Art. 137 VI do Dec.Est. 31455/87
6.2 - Papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa sem acionamento manual nos sanitários					Item 4.1.13 da RDC 216/04
7. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO					
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 duas horas antes da coleta e duas horas depois; Coleta após as 18 horas os contentores deverão ser retirados até as 7 horas do dia seguinte.					
7.5. Utilização dos serviços de coleta do município					
8 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA					Dec. Est. 24.981/85
8.1 - Possui reservatório: Cisterna () Caixa d'água ()					
8.2. Sistema público de abastecimento					Art. 12, § 2º do Dec.Est. 24981/85
8.3. Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC.					Art.12 § 2º do Dec.Est. 24981/85 c/c arts. 5º, VII; 14 da Port. MS 2914/11
9. SISTEMA DE ESGOTO					
9.1. Fossa e sumidouro/filtro					

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; vigilancia@mondai.sc.gov.br



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



9.2. Ligado à rede pública de coleta				
9.3. Verificar manutenção e localização da cx gordura				Item 4.1.6 da RDC 216/04
10 - DOCUMENTOS				
10.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos				
10.2 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos)				Art 30 da LE 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87
10.3 - Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados				
10.4 - Certificado de limpeza da caixa de água semestral emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde (mantém cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento)				
10.5 - Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde (mantém cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento)				Art 97§ 6º do Dec.31455/87
10.7 – Alvará do veículo de entrega				Art. 169 do Dec. Est. 31455/87

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.

Data do preenchimento do Roteiro de Auto Inspeção do SUAS: ____/____/____.

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; vigilancia@mondai.sc.gov.br

Departamento de Vigilância Sanitária

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

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