



ROTEIRO DE AUTO INSPEÇÃO SANITÁRIA - CARRINHO DE LANCHE/CACHORRO QUENTE/FOOD TRUCK E 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).

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
1-Pisos, paredes e teto (lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros)					Art. 94, o, 137, I e II do Dec. Est. 31455/87 c/c RDC 216/04
2-Ventilação suficiente					Art. 94, i do Dec. Est. 31455/87
3-Iluminação suficiente					Art. 94, j do Dec. Est. 31455/87,
4-Luminárias protegidas contra quedas e explosões.					Item 4.1.8 da RDC 216/04
5-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 da RDC 216/04
7-Lixeiras com tampa acionada sem contato manual					Item 4.5.2 da RDC 216/04
8- Reservatório de água com capacidade suficiente para a demanda da atividade.					
9 – Sistema de armazenamento para o esgoto produzido ou ligação no sistema de coleta de esgoto publico					
10-Prateleiras ou estrados do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.					Art. 92, § 1º; 18 do Dec. Est. 31455/87
11-Fiação protegida					Item 4.1.9 da RDC 216/04
12-Armário/ para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94, d do Dec. Est. 31455/87 c/c NR 24
13- Lixeira com acionamento da tampa de dispense o uso da mão para a abertura					Item 4.5.2 da RDC 216/04
14-Ambientes livres de materiais estranhos ao uso					Art. 96, VIII do Dec. Est. 31455/87 c/c item 4.1.7 da RDC 216
15-Limpeza geral e organização					Art. 87, 97 do Dec. Est. 31455/87
16–Sistema refrigerado para acondicionamento dos alimentos perecíveis em exposição					Itens 4.8.15 e 4.8.16 da RDC 216/04 c/c art. 22 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



17-Alimentos dentro do prazo de validade					Art. 96, IV do Dec. Est. 31455/87
18-Alimentos protegidos contra contaminação					Art. 14, 15 e 17 do Dec. Est. 31455/87
20-Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros					Art. 86, d do Dec. Est. 31455/87
21-Produtos expostos à venda em perfeito estado de conservação					Art. 5º, I, IV do Dec. Est. 31455/87
22-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 c/c art. 22 do Dec. Est. 31455/87
23-Identificação dos alimentos fracionados com etiqueta indicando tipo, data de fracionamento e prazo de validade					Item 4.8.18 da RDC 216/04
24-Molhos (maionese, catchup e similares) servidos em porções individuais ou sachet Proibido o uso de maionese a base de ovos crus					Art. 28; 18 § 1º; 22 do Dec. Est. 31455/87 Art 1º e 2º Portaria Est 001/95
25-Descongelamento em geladeira ou microondas.					Item 4.8.13 da RDC 216/04
26-Manipuladores de alimentos aseados, com a pele íntegra, sem adornos, uniformizados e com os cabelos protegidos					Art. 81 e 82 do Dec. Est. 31455/87
27-Local para armazenar resíduos fora da área de manipulação					Item 4.5.3 da RDC 216/04
DOCUMENTOS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF*	ENQUADRAMENTO LEGAL
28-Atestados de Saúde para os manipuladores de alimentos					Art 30 da LE 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87
29- Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					
30-Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada junto à VISA (mantém cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento)					Art 97§ 6º do Dec.Est. 31455/87
31 – Comprovante de coleta e destinação final adequado dos óleos saturados por empresa ambientalmente licenciada.					
32-Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados					

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: _____

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



Telefone do Responsável Técnico: _____

Assinatura do proprietário

Assinatura do Responsável Técnico

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