

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO SANITÁRIA - PADARIA/CONFEITARIA

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

1. ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
1.1 Área externa livre de sujeiras, objetos em desuso ou estranhos a atividade, animais, insetos ou roedores.					Art. 96 inciso VIII do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.7 da RDC 216/04
1.2 Área de manipulação possui dimensão suficiente para a atividade desenvolvida.					Art. 94 § 1º alínea a do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.2 da RDC 216/04
1.3 Área de manipulação utilizada apenas para a atividade licenciada, proibido demais usos (ex: moradia)					Art. 96 inciso X do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC 216/04
1.4 Área de manipulação em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso e isolada das demais áreas (refeitório, sanitário, vendas, etc)					Art. 96 e 97 do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c itens 4.1.12, 4.2.1, 4.1.4 da RDC 216/04
1.5 Pisos, teto e paredes íntegros, sem infiltrações e constituídos de material liso, lavável e impermeável.					Arts. 94 § 1º alínea o e 139 do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04
1.6 - Área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas é reservada e com funcionário exclusivo para esta atividade.					Item 4.10.7 da Resolução RDC 216/2016
1.7 - Luminárias protegidas contra quedas e explosões.					Item 4.1.8 da RDC 216/04
1.8 - Não utiliza líquidos inflamáveis para acender os fogões					
1.9-Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos funcionários provido de papel toalha não reciclado, sabonete líquido, antisséptico e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual em todas as áreas onde houver manipulação de alimentos.					Art.94 alínea c do Decreto Estadual 31.455/87

1.10- Lixeiras com tampa e acionamento sem contato manual.				Art. 94 §1º alíneas e/f do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04
1.11-Janelas, portas e saídas de ventilação (manipulação/depósito) com telas milimetradas ajustadas aos batentes.				Art. 94 §1º alínea n do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04
1.12 Utiliza ralos escamoteáveis do tipo “abre e fecha”, mantendo fechado quando não estiver sendo utilizado				Art. 94 §1º alínea n do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.5 da RDC 216/04
1.13 Alimentos em condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas a sua conservação e protegidos de contaminação.				Art. 14 alínea e 55 inciso II do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c RDC 216/04
1.14 Vitrinhas fechadas para exposição dos produtos de panificação.				Art. 56 inciso III do Decreto Estadual nº 31.455/87
1.15 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 e 135 §1º do Decreto Estadual nº 31.455/87
1.16 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
1.17 Alimentos depositados sobre estrados (altura 15 cm) ou prateleiras na área de vendas.				Art. 18 e 92 § 2º do Decreto Estadual nº 31.455/87
1.18 Alimentos depositados sobre estrados (altura 30 cm) ou prateleiras no depósito e afastados das paredes e teto cerca de 10 cm.				Art. 18, 92 §1º, 139 inciso VI do Decreto Estadual nº 31.455/87
1.19 Alimentos afastados de outros produtos (saneantes, cosméticos, etc).				Art. 14 §3º do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04
1.20 Os pré-elaborados estão identificados com: designação, data do preparo/fracionamento e validade.				Item 4.8.18 da RDC 216/04
1.21 Alimentos embalados com rotulagem (identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote/validade, instruções de preparo /uso, tabela nutricional, contém ou não glúten, registro quando houver).				RDC nº 27/10, Resolução ANVISA nº 23/00, RDC nº 259/02. RDC nº 360/03, Lei Federal nº 10.674/03.
1.22 Uso de fermento selecionado, proibido o uso de iscas de massa.				Art. 55 inciso I do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.23 Massas e recheios produzidos com óleo de primeiro uso. Os recheios são produzidos diariamente.				Art. 26 do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.24 Óleo de fritura trocado sempre que houver sinais de saturação e com destino correto.				Art. 27 do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.25 Secagem de massas em equipamento que proteja o alimento.				Art. 139 inciso VI §1º do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.26 Descongelamento de alimentos feito em refrigeração ou microondas.				Item 4.8.13 da RDC 216/04
1.27 Proibida a utilização de sobras ou alimentos já servidos.				Art. 28 do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.28 Estiletes e pegadores de aço inoxidável. Proibido o uso de utensílios de madeira.				Art. 139 inciso VI §4º e 5º do Decreto Estadual nº 31.455/87.

1.29 Funcionários utilizam uniforme completo (proteção total para os cabelos, sapato fechado e guardapó/jaleco/avental/camiseta) de cor clara e se apresentam rigorosamente asseados.					Art. 82 § 1º alínea a, e 83 do Decreto Estadual nº 31.455/87
1.30 Local identificado para depósito de produtos danificados, vencidos, alterados e para troca.					Item 4.7.4 da RDC 216/04
1.31 Local para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza do estabelecimento. Saneantes registrados no M.S.					Art. 14 do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c itens 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/04
1.32 Local para higienização de panos e utensílios de limpeza (tanque).					Art. 94 §1º alínea c do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.33 Mobiliários e equipamentos encontram-se em bom estado de conservação, livres de pontos de ferrugem, poeira ou outras sujidades.					Art. 86 do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04
1.34 Fornos, caldeiras e máquinas instaladas a 0,50m das paredes próximas.					Art. 86 c e 139 inciso V do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.35 Equipamentos com sistema de proteção contra acidentes de trabalho. São disponibilizados os EPIs necessários.					NR 12 (Portaria MTE 3.214/78).
1.36 Equipamento para conservação de alimentos refrigerados/congelados em bom estado de conservação e com controle diário de temperatura em planilha.					Art. 86 alínea g e 94 §1º alíneas k do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04
1.37 Sanitário para uso de funcionários e clientes provido de vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros dotados de papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual.					Art. 94 §1º alínea d do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04
1.38 Existência de armário com chave para guarda dos pertences dos funcionários e vestiário.					Art. 94 §1º alíneas d do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c NR 24
1.39 Instalações elétricas embutidas ou protegidas.					Item 4.1.9 da RDC 216/04
1.40 Chaminé instalada no mínimo 2 metros acima da mais alta cumieira, num raio de 50 metros, e com equipamentos antipoluição					Art. 139 inciso IV do Decreto Estadual nº 31.455/87.
1.41 Depósito de Resíduos externo conforme legislação vigente.					Art. 103 do Dec.Est. 31455/87 c/c Item 4.5.3 da RDC 216/04
1.42 Conectado a rede pública de coleta de esgoto (quando houver) ou fossa/sumidouro/filtro. Localização e manutenção de caixa de gordura.					Item 4.1.6 da RDC 216/04
1.43 Possui reservatório: Cisterna () Caixa d'água ()					
1.44 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
2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
2.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					Item 4.6.7, 4.12.2 da Res. RDC 216/2004
2.2 - Atestados de Saúde (apto para manipular alimentos)					Art 30 da Lei Est. 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87 c/c Portaria SMS 008/2008
2.3. Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados					
2.4 - Certificado de limpeza da caixa d'água emitido por empresa licenciada junto à VISA.					Item 4.4.4 da Res. RDC

					216/2004
2.5 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas ou Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.					Art 97 § 6º do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.3 da Res. RDC 216/2004.
2.6 – Licença Sanitária de Transporte do veículo de entrega.					Art. 169 do Dec. Est. 31455/87
2.8 – Manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos					Item 4.11.1 da res. RDC 216/2004
2.9 – Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) contendo: -Higienização de instalações, equipamentos e móveis; -Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; -Higienização do Reservatório; -Higiene e Saúde dos Manipuladores.					Item 4.11.2, 4.11.3, 4.11.4, 4.11.5, 4.11.6, 4.11.7 e 4.11.8 da Res. RDC 216/2004.
2.10 – Programa de Manutenção Operação e Controle – PMOC para os sistemas de climatização (acima de 5TR's – 60.000 BTU's) ou comprovante de manutenção anual dos aparelhos de ar condicionado (se até 5 TR's)					Art. 6º da Portaria Federal 3523/98
2.11 – Comprovante de coleta e destinação final adequada dos óleos saturados por empresa ambientalmente licenciada.					
2.12 – Autorização para o funcionamento emitida pelo Corpo de Bombeiros para a atividade.					

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