



ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA PEIXARIA

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) Área externa livre de sujeiras, objetos em desuso ou estranhos a atividade, animais, insetos ou roedores.					Art. 94 e 96 VIII do Dec. Est. 31.455/87
1.2) Ambiente utilizado apenas para a atividade licenciada, proibido demais usos (ex: moradia)					Art. 96 X do Dec. Est. 31.455/87
1.3) Ambiente em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso.					Art. 96 VIII e 97 do Dec. Est. 31.455/87
1.4) Área de manipulação sem comunicação com outras áreas de risco (vestiários, sanitários)					Art. 94 § 1º (l)
1.5) Pisos, teto e paredes íntegros, sem infiltrações e constituídos de material liso, lavável e impermeável.					Art. 94 § 1º(o) do Dec. Est. 31.455/87
1.6) Ventilação adequada à conservação dos alimentos.					Art. 94 § 1º (i) do Dec. Est. 31.455/87.
1.7) Iluminação adequada para realização das atividades.					Art. 94 § 1º (j) do Dec. Est. 31.455/87.
1.8) Aberturas possuem telas milimetradas. Ralos sifonados com tampa escamoteável.					Art. 94 §1º (m/n) do Dec. Est. 31.455/87.
1.9) Instalações sanitárias providas de lavatórios com papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual. Sem comunicação direta com os locais onde se encontrem os alimentos.					Art. 94 §1º (d) do Dec. Est. 31.455/87
1.10) Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos funcionários provido de papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual.					Art. 94 §1º(e/f) do Dec. Est. 31.455/87
1.11) Lixeiras com tampa e acionamento sem contato manual para o armazenamento de lixo.					Art. 103 do Dec. Est. 31.455/87
1.12) Mobiliários e equipamentos em bom estado de conservação, livres de pontos de ferrugem, poeira ou outras sujidades.					Art. 86 E 118 do Dec. Est. 31.455/87

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



1.13) Refrigeradores/congeladores/câmaras frias em bom estado de conservação e com controle diário de temperatura e umidade em planilha.				Art. 86 (g), 94 §1º (k) E 118 do Dec. Est. 31.455/87.
1.14) Equipamentos com proteção contra acidentes.				NR 10 (Portaria MTE 3.214/78).
1.15) Instalações elétricas embutidas ou protegidas.				NR 12 (Portaria MTE 3.214/78).
1.16) Local para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza. Saneantes registrados no MS.				Art. 14 §3º do Dec. Est.31.455/87.
1.17) Local para higienização de equipamentos e utensílios.				Art. 94 §1º (c)do Dec. Est. 31.455/87
1.18) Armário fechado com chave para guarda dos pertences dos funcionários.				Art. 94 §1º (d) do Dec. Est. 31.455/87
1.19) Vedada a industrialização do pescado inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, fabricação de conserva e fracionamento das embalagens de pescados pré-cozidos e congelados				Art. 115 do Dec. Est. 31.455/87
1.20) Pescados livres de sujidades tal como areia.				Art. 33 § 1º do Dec. Est. 31.455/87
1.21) Pescados resfriados acondicionados em gelo e mantidos em temperatura entre -0,5°C a 2°C				Art. 34II do Dec. Est. 31.455/87
1.22) Pescados congelados mantidos em dispositivo de frio em temperatura inferior a -18°C				Art. 34III do Dec. Est. 31.455/87
1.23) Pescados industrializados possuem rotulagem de acordo com a legislação (identificação do produto, fabricante / importador, ingredientes, lote/validade, instruções de preparo /uso, tabela nutricional, contem ou não glúten e registro quando necessário).				RDC nº 27/10, RE ANVISA nº 23/00, RDC nº 259/02, RDC nº 360/03, LF10.674/03.
1.24) Pescados provêm de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (SIF, SIE, SIM).				Art. 5º III, 9º II, 115 do Dec. Est. 31.455/87.
1.25) Pescados encontram-se protegidos de contaminações e dentro do prazo de validade.				Art. 14 e 96 IV Dec. Est. 31.455/87
1.26) Pescados mantidos sob a temperatura indicada pelo fabricante.				Item 6.6.2 RDC 259/02, Art. 18 da LF 8078/90.
1.27) Uma vez descongelados os pescado não são novamente congelados.				Art. 24 e 34 do Dec. Est. 31.455/87
1.28) Não existe contato direto dos pescados com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos reutilizados				Art. 17 §1º do Dec. Est. 31.455/87
1.29) Gelo com procedência comprovada, mantidos em perfeita condições de higiene.				Art. 76 do Dec. Est. 31.455/87
1.30) Funcionários utilizam uniforme regulamentar com a identificação da empresa e se apresentam rigorosamente asseados.				Art. 82 § 1º(a) e 83 do Dec. Est. 31.455/87
1.31) Funcionários utilizam equipamento de proteção individual (luva anticorte, avental impermeável, sapatos antiderrapantes)				NR 12
1.32) Funcionários não fazem uso de adornos: brincos, correntes, pulseiras e anéis				
1.33) Existência de empregado exclusivo para o caixa (proibido manipular alimentos)				
1.34) Proibida a entrada de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de depósito e manipulação de alimentos.				Art. 85 do Dec. Est. 31.455/87
1.35) Conectado a rede pública de abastecimento de água.				art. 12 da LE 6.320/83

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



1.36) Na utilização de outras fontes (poço/ponteira com tratamento e licenciada), comprovação da potabilidade da água.					art. 28 da LE 6.320/83
1.37) Possui reservatório de água.					art. 12 §4º da LE 6.320/83
1.38) Conectado a rede pública de coleta de esgoto.					
1.39) Utilização de fossa/sumidouro/filtro ou outro sistema aprovado pela Visa na inexistência da rede pública.					
1.40) Localização e manutenção de caixa de gordura.					
1.41) Local para acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público.					
1.42) Contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo e em número suficiente para apresentação do lixo à coleta pública.					103 do Dec. Est. 31.455/87.
2) DOCUMENTOS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
2.1) Atestado de saúde para manipulação de alimentos de todos os funcionários / proprietário / gerente que entre em contato com o alimento mesmo que embalado.					Art. 79 do Dec. Est. 31.455/87
2.2) Alvará/Licença dos fornecedores expedida pelo órgão competente.					
2.3) Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.					
2.4) Certificado do serviço de desinsetização e desratização realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					Art. 97 § 6º, RDC ANVISA 52/09
2.5) Registro de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					Art. 18 XI parágrafo único do Dec. Est. 24.981/85
2.6) Registro da manutenção e limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs.					Portaria 3523/98
2.7) Atividades desenvolvidas conferem com a DAM					

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: ____/____/____.

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: _____

Assinatura do Proprietário

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