

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO - RESTAURANTE/BUFFET/CHURRASCARIA

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

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
1 - ÁREA FÍSICA					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					Arts. 87e 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					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
1.10 – Fiação elétrica 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.					
1.12- 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
2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS					Enquadramento Legal
2.1 – Balcão Self-Service dotado de proteção salivar					Item 4.10.4 da RDC nº 216/04
2.2 – Alimentos mantidos em temperatura abaixo de 5°C ou acima de 60°C no balcão Self-Service.					Art. 22, 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 e íntegros.					Art. 86 do Dec.Est. 31455/87

2.4- Possui equipamento coifa/exaustor que evite a formação de fumaças.				Art. 135 inciso VII do Decreto Est. 31455/87
2.5 - Utensílios laváveis, impermeáveis e 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 incisos I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04
3.2 – Proteção milimétricas nas aberturas externas nas áreas de manipulação de alimentos				Art. 94 alínea 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 – Ausência de objetos em desuso e materiais estranhos à atividade				Item 4.1.7 da RDC 216/04 c/c art. 96 inciso VIII do Dec.Est. 31455/87
3.5 – Botijão de gás na área externa				NR 23 (Portaria MTE 3.214/78)
3.6 – Luminárias protegidas contra quedas e explosões.				Item 4.1.8 da RDC 216/04
3.7 - Lavatório de uso exclusivo para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos providos com papel descartável, sabonete líquido, antisséptico e lixeira com o acionamento da tampa que dispense o uso das mãos.				Art. 94 alínea 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 nas áreas de manipulação de alimentos				Item 4.5.2 da RDC 216/04
3.9 - Embalagens íntegras				Art. 5º inciso I do Dec.Est. 31455/87
3.10 - Alimentos protegidos de contaminação				Arts. 14, 15 e 17 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.8.3 da RDC 216/2004
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
3.14 – Utiliza proteção individualizada para talheres, canudos e outros.				
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 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.				Arts. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87
3.20 – Verificar se não há reaproveitamento de alimentos				Art. 28 do Dec.Est. 31455/87
3.21 - Alimentos dentro do prazo de validade				Art. 96 inciso IV do Dec.Est. 31455/87 c/c art. 18 § 6º inciso I da Lei Federal 8078/90
3.22 - Somente expõe à venda ou ao consumo 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 identificação de qualidade.				Art. 5º inciso I e IV do Dec.Est. 31455/87
3.23 – Correta higienização de hortifrutí?				Art. 68 do Dec.Est. 31455/87

3.24 - Proibida a utilização de sobras ou alimentos já servidos.					Art. 28 do Decreto Estadual nº 31.455/87.
3.25 - Estiletes e pegadores de aço inoxidável. Proibido o uso de utensílios de madeira.					Art. 139 VI §4º e 5º do Decreto Estadual nº 31.455/87.
3.26 – Uso de maionese industrializada (proibido o uso de molhos a base de ovos crus)					Art.1º e 2º da Portaria Estadual 001/1995
4 – MANIPULADORES DE ALIMENTOS					Enquadramento Legal
4.1 - Asseio/ integridade de pele (mãos)/sem adornos/proteção para os cabelo/ausência de barbas(ou proteção)/ bons hábitos.					Arts. 81 e 82 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.6.2, 4.6.3, 4.6.4, 4.6.5 e 4.6.6 da Res. RDC 216/2004.
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 DE ALIMENTOS					Enquadramento Legal
5.1 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.					Arts. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87
5.2 - Proteção milimétrica nas aberturas externas					Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04
6 – SANITÁRIOS					
6.1 - Sanitários para ambos os sexos (2 para cada grupo de 20 pessoas)					Art. 137 inciso 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 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA					
7.1 - Possui reservatório: Cisterna () Caixa d'água ()					
7.2. Sistema público de abastecimento					Art. 12, § 2º do Dec.Est. 24981/85
7.3. Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC.(Sistema de Abastecimento Coletivo)					Art.12 § 2º do Dec.Est. 24981/85 c/c arts. 5º, VII; 14 da Port. MS 2914/11
8. SISTEMA DE ESGOTO					
8.1. Fossa e sumidouro/filtro/outros					
8.2. Ligado à rede pública de coleta esgoto					
8.3. Verificar manutenção, volume e localização da cx gordura					Item 4.1.6 da RDC 216/04
9. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO					
9.1 - Depósito para os resíduos (lixo)					Art. 103 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.5.3 da RDC 216/04
9.2 - Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com frequente manutenção					
10. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
10.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					Item 4.6.7, 4.12.2 da Res. RDC 216/2004
10.2 - 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

10.3. Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados				
10.4 - Certificado de limpeza da caixa d'água emitido por empresa licenciada junto à VISA.				Item 4.4.4 da Res. RDC 216/2004
10.5 – 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 4.3.2 da Res. RDC 216/2004.
10.6 – Licença Sanitária de Transporte do veículo de entrega.				Art. 169 do Dec. Est. 31455/87
10.7 - Atividades exercidas conferem com a DAM				Lei Mun. 021/2005
10.8 – Manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos				Item 4.11.1 da Res. RDC 216/2004
10.9 – 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.
10.10 – 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 (se até 5 TR's)				Art. 6º da Portaria Federal 3523/98
10.11 – Comprovante de coleta e destinação final adequada dos óleos saturados por empresa ambientalmente licenciada.				
10.12 – 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