

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM RAÇÕES, FORRAGENS, MEDICAMENTOS, INSUMOS, VACINAS E PRODUTOS VETERINÁRIOS**

**A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

RAZÃO SOCIAL:

NOME DE FANTASIA:

ENDEREÇO: Nº. COMPL.: BAIRRO:

MUNICÍPIO: UF: CEP: IRFS:

CNPJ/CPF: TELEFONE: E-MAIL:

RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:

**ATIVIDADES EXERCIDAS:**

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**

NOME:

INSCRIÇÃO CONSELHO DE CLASSE:

**MOTIVO DA INSPEÇÃO:**

VERIFICAÇÃO DE TI ( )

MONITORAMENTO DE EI ( )

DESINTERDIÇÃO ( )

ATENDIMENTO À CHAMADO 1746 ( )

AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...) ( )

INSPEÇÃO PROGRAMADA ( )

REINSPEÇÃO ( )

ATENDIMENTO A OFÍCIOS ( )

EVENTOS ( )

OUVIDORIA ( )

**REQUISITO**

CLASSIFICAÇÃO  
O

AVALIAÇÃO NA  
INSPEÇÃO

**B - ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL**

**1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES**

**1.1 ÁREA EXTERNA:**

1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, água estagnada, vetores, dentre outros.

N

**1.2 ÁREA INTERNA:**

1.2.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

N

**1.3 PISO:**

1.3.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com ralos sifonados e/ou grelhas para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores.

N

**1.4 TETOS:**

1.4.1 Tetos em adequado estado de conservação, liso e de fácil higienização.

R

**1.5 PAREDES E DIVISÓRIAS:**

1.5.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.

N

**1.6 PORTAS:**

1.6.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.

R

**1.7 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:**

1.7.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes e em adequado estado de conservação.

R

**1.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS:**

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1.8.1 Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene e dotado de ralo sifonado com tampa escamoteável, com ventilação e iluminação adequadas e telas milimétricas nas aberturas.                                 | N |  |
| 1.8.2 Possuem pia com sabão líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos, ambos fixados à parede. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos. | I |  |
| 1.8.3 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.  | N |  |
| 1.8.4 Instalações sanitárias independentes.   | N |  |
| 1.8.5 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.   | N |  |
| 1.8.6 Vasos sanitários providos de descarga provocada ou automática, íntegros e em nº suficiente em bom estado de funcionamento e conservação e ligados à rede pública, fossa ou sumidouro. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.                                   | N |  |
| <b>1.9 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:</b>  |   |  |
| 1.9.1 Instalações elétricas e iluminação adequadas e íntegras, sem fiações expostas, com tomadas, interruptores e quadros elétricos devidamente protegidos.   | N |  |
| <b>1.10 CLIMATIZAÇÃO:</b>   |   |  |
| 1.10.1 Possui climatização instalada, com capacidade para manutenção de conforto térmico aos usuários, em bom estado de conservação e higiene.  | N |  |
| <b>1.11 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b>   |   |  |
| 1.11.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.   | R |  |
| 1.11.2 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado no DML.  | N |  |
| 1.11.3 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação, em bom estado de conservação.   | N |  |
| 1.11.4 Frequência de higienização adequada e existência de registro.  | N |  |
| <b>1.12 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>   |   |  |
| 1.12.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.  | N |  |
| 1.12.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas adotadas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.   | N |  |
| 1.12.3 Ordem de Serviço de Desinsetização e desratização por firma reconhecida/credenciada e na validade.   | N |  |
| <b>1.13 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>  |   |  |
| 1.13.1 Os reservatórios possuem frequência de higienização no mínimo semestral com certificado emitido por empresa habilitada pelo INEA.  | N |  |
| 1.13.2 O estabelecimento possui laudo de potabilidade da água de consumo no mínimo semestralmente, exceto para fontes alternativa que deverá ser mensalmente, emitido por laboratório habilitado no INEA.   | N |  |
| <b>1.14 MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>  |   |  |
| 1.14.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados e higienizados constantemente.  | N |  |
| 1.14.2 Os recipientes de descarte dos resíduos possuem sacos com identificação do tipo de resíduo.  | N |  |
| <b>1.15 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>  |   |  |
| 1.15.1. Rede de esgoto sem vazamento e/ou entupimento.  | N |  |
| <b>2. COMÉRCIO DE VACINAS</b>   |   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 2.1 Há existência de dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos e medicamentos necessidades especiais de conservação.   | N |  |
| 2.2 Os dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos possuem   | N |  |
| 2.3 Possui mapa de controle de temperatura de rede de frio para imunobiológicos.  | N |  |
| <b>3. COMÉRCIO DE PRODUTOS VETERINÁRIOS E RAÇÕES PARA ANIMAIS</b>   |   |  |
| 3.1 Possui rações estocadas sobre estrados ou prateleiras, impedindo o contato direto com o chão.   | N |  |
| 3.2 O setor de depósito possui tela milimétrica nas janelas portas e demais aberturas para evitar a entrada de roedores ou pragas.  | N |  |
| 3.3 Os produtos de uso veterinário são mantidos em locais adequados a sua conservação e armazenamento, em ambientes ventilados e em perfeitas condições de higiene.   | N |  |
| 3.4 Os produtos e medicamentos de uso veterinário estão dentro da validade.   | N |  |
| 3.5 São mantidas as características físico-químicas dos produtos comercializados.   | N |  |
| 3.6 As embalagens de rações e produtos apresentem rotulagem sem rasuras, sem aposição de etiquetas, sem emendas ou danificadas.   | N |  |
| 3.7 Alimentos para animais que exijam conservação refrigerada/congelada possui dispositivo exclusivo a este fim, com controle de temperatura diário.  | N |  |
| 3.8 Os produtos, medicamentos e rações expostos a venda encontram-se dentro da validade.  | N |  |
| <b>4. COMÉRCIO DE SANEANTES</b>   |   |  |
| 4.1 Saneantes armazenados em local separado dos demais produtos, devendo sua utilização ou comercialização obedecer às normas legais vigentes quanto à rotulagem e registro.  | N |  |
| <b>5. COMÉRCIO DE PESTICIDAS</b>  |   |  |
| 5.1 Os pesticidas são armazenados fora do alcance de crianças e animais, e mantido em embalagem original, sendo vedada a reutilização das embalagens vazias.  | I |  |
| <b>6. AMBIENTES COLETIVOS</b>   |   |  |
| 6.1 Os profissionais trabalham com roupas e equipamentos de proteção individual (EPI) adequados de acordo com a atividade desenvolvida desempenhadas.   | I |  |
| 6.2 Condições estruturais e operacionais necessárias à realização do serviço de acordo  | N |  |
| 6.3 Disponibilidade e adequação dos equipamentos necessários à realização da  | N |  |
| <b>C - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>   |   |  |
| <b>D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>   |   |  |
| Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos veterinários mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção. |   |  |
| ( <input type="checkbox"/> ) GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens   |   |  |
| ( <input type="checkbox"/> ) GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens  |   |  |
| ( <input type="checkbox"/> ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens   |   |  |
| <b>E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</b>   |   |  |
| Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção   |   |  |
| LOCAL:  |   |  |
| DATA: ____ / ____ / ____  |   |  |

| <b>CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO</b>  |
|---|
| <b>IMPRESINDÍVEL - I</b>  |
| Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.      |
| <b>NECESSÁRIO - N</b>   |
| Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. |
| <b>RECOMENDÁVEL - R</b>   |
| Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.     |

| <b>LEGENDA:</b>                              |
|--|
| S - SIM      N - NÃO      NAP - NÃO APLICADO |