

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA ATIVIDADES RELACIONADAS**

**A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ/CPF:

IM:

ENDEREÇO:

Nº

BAIRRO:

CEP:

FONE:

E-MAIL:

ATIVIDADE:

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:

**B - MOTIVO DA INSPEÇÃO:**

VERIFICAÇÃO DE TI

INSPEÇÃO PROGRAMADA

MONITORAMENTO DE EI

REINSPEÇÃO

DESINTERDIÇÃO

ATENDIMENTO A OFÍCIOS

ATENDIMENTO A CHAMADO 1746

EVENTOS

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

OUVIDORIA

**REQUISITO**

**CLASSIFICAÇÃO**

**AVALIAÇÃO NA  
INSPEÇÃO**

**C- ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL**

**1. DOCUMENTAÇÃO**

1.1 O estabelecimento possui a LSAR (Licença Sanitária de Atividade Relacionada).

I

1.2 A LSAR (Licença Sanitária de Atividade Relacionada) está fixada em local visível ao público.

I

**2. AVALIAÇÃO GERAL**

2.1 As áreas de uso comum estão em bom estado de conservação e higiene, com acesso e circulação livres e desobstruídas, com disposição adequada de equipamentos, materiais, sem objetos não pertinentes à atividade.

N

2.2 Os empregados ou terceirizados possuem EPI (Equipamentos de Proteção Individual) próprios para o desempenho das atividades e específicos para limpeza e recolhimento dos resíduos.

I

2.3 O estabelecimento possui DML (Depósito de Material de Limpeza) exclusivo e organizado, com saneantes devidamente envasados, sem objetos inservíveis, em desuso ou não pertinentes à atividade.

N

2.4 O estabelecimento possui vestiários exclusivos para funcionários em bom estado de conservação e limpeza, com revestimentos íntegros, organizado e livre de materiais inservíveis, com armários e demais mobiliários.

R

2.5 Os sanitários para funcionários e público encontram-se em bom estado de conservação e limpeza, providos de dispensadores abastecidos de sabão líquido, papel toalha e papel higiênico, ralos com tampas escamoteáveis e lixeiras com tampas acionadas sem contato manual.

I

2.6 A Copa/Cozinha ou áreas de repouso de funcionários exclusivos encontram-se sem material inservível, com armários e demais mobiliários íntegros, ralos com tampas escamoteáveis e lixeiras com tampa acionada sem contato manual.

R

2.7 Respeita a proibição de produtos fumígenos derivados ou não do tabaco em locais e ambientes fechados de uso coletivo.

I

**3. GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS**

3.1 Apresenta Plano de Gerenciamento de Resíduos, com descrição de todas as ações relativas ao manejo dos resíduos segundo suas classificações de risco, disponível em forma impressa ou digital.

N

3.2 Possui área específica e isolada para armazenamento dos resíduos até a coleta, em boas condições de conservação e limpeza.

N

3.3 Apresenta contrato para remoção dos resíduos com empresas cadastradas na COMLURB para grandes geradores, acima de 120 litros/diário ou 60 kg/diário.

N

3.4 Os resíduos gerados pelo estabelecimento estão acondicionados em lixeiras com tampas, respeitando a capacidade máxima de cada contenedor.	N	
3.5 Comprova a execução de serviços de controle de vetores e pragas urbanas, realizados por empresa credenciada no órgão competente.	N	
<b>4. SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO</b>		
4.1 A climatização é realizada por: ( ) Ar condicionado central ( ) Split ( ) Misto		
4.2 Apresenta PMOC (Plano de Manutenção e Controle) elaborado por responsável técnico habilitado com anotação de responsabilidade técnica, para sistema com capacidade acima de 5TR (60.000BTU's).	N	
4.3 Apresenta registros da execução dos procedimentos estabelecidos no PMOC.	N	
4.4 Disponibiliza projeto do sistema de climatização assinado por profissional habilitado, juntamente com a anotação de responsabilidade técnica.	R	
4.5 Existência de instalação de renovação do ar de interior dos ambientes climatizados.	N	
4.6 Possui serpentinas dos condicionadores de sistemas centrais com filtros, no mínimo, do tipo G3.	I	
4.7 A captação de ar exterior diretamente no ambiente refrigerado é dotada de filtro da classe G3 e/ou a captação de ar exterior para a caixa de mistura é dotada de filtro da classe G1.	I	
4.8 Comprova limpeza anual da rede de dutos.	I	
4.9 Comprova o monitoramento da qualidade do ar interior realizado semestralmente.	N	
4.10 A higiene e a limpeza das caixas de mistura estão adequadas, livre de materiais alheios à função e de produtos para o controle de roedores, vetores e pragas.	N	
4.11 Os componentes do sistema de climatização estão em bom estado de conservação e limpeza (equipamentos, bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas)	I	
4.12 Possui isolamento termoacústico em adequado estado de conservação, sem evidência de lã de vidro exposta.	N	
<b>5. ABASTECIMENTO DE ÁGUA E ESGOTO SANITÁRIO</b>		
5.1 Reservatórios em boas condições de conservação e vedação.	I	
5.2 Aferição de residual de cloro livre dentro da faixa prevista na legislação.	I	
5.3 Apresenta comprovante da limpeza e higienização do reservatórios de água dentro do prazo legal, realizado por empresa credenciada no órgão competente.	I	
5.4 Apresenta comprovante da qualidade da água de consumo através do Laudo de Potabilidade, realizado por laboratório credenciado no órgão competente .	N	
5.5 Apresenta comprovante da troca dos meios filtrantes de bebedouros e filtros.	N	
5.6 Ambientes em bom estado de salubridade sem vazamentos/infiltrações oriundos das instalações hidrossanitárias ou de outras fontes.	N	
<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