



Data de publicação: 20/08/2018
Matéria nº : 511234
Diário Oficial nº : 105

**SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E
 CONTROLE DE ZOOSES
 ATOS DA SUBSECRETÁRIA**

PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 296 DE 15 DE AGOSTO DE 2018.

Aprova os roteiros de inspeção sanitária em estabelecimentos médico-veterinários, no âmbito da S/SUBVISA.

A SUBSECRETÁRIA DA SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSES, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e;

CONSIDERANDO a necessidade de se harmonizar os procedimentos administrativos de inspeção, no âmbito da S/SUBVISA;

CONSIDERANDO as medidas de transparência adotadas no âmbito da S/SUBVISA voltadas ao exercício das ações fiscais pelos seus servidores, em cumprimento ao disposto na Resolução "N" SMS nº 3.455, de 10 de novembro de 2017;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma dos anexos ao presente ato, os roteiros de inspeção sanitária em estabelecimentos médico-veterinários de interesse da vigilância sanitária, a serem utilizados pelas equipes técnico-operacionais de fiscalização da S/SUBVISA.

Art. 2º A constatação, no ato das inspeções, de descumprimento das normas sanitárias configura infração sanitária, passível de intimação, apreensão, autuação e interdição total ou parcial da atividade.

Art. 3º Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Anexo I - Roteiro de Inspeção Sanitária em Clínica Veterinária

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM CLÍNICA VETERINÁRIA			
LICENÇA SANITÁRIA:		ORDEM DE SERVIÇO	
NÚMERO:	ANO:	Nº TVS:	
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:		
VALIDAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ()		
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 ()		
REQUISITO	CLASSIFICAÇÃO	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 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.	N	
1.5 PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.5.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.	N	
1.6 PORTAS:		
1.6.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
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.	N	
1.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS:		
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 adequada 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 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir duchas ou chuveiros em número suficiente.	N	
1.8.4 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.	N	
1.8.5 Instalações sanitárias independentes.	N	
1.8.6 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.	N	
1.8.7 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente e em bom estado de funcionamento e conservação e ligados à rede pública, fossa ou sumidouro. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.	N	
1.9 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE ATENDIMENTO/EXAMES/INTERNAÇÃO:		
1.9.1 Dotados de sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem, ambos fixados à parede e coletor de papel acionado sem contato manual.	I	
1.10 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.10.1 Instalações elétricas e iluminação adequadas e íntegras, sem fiações expostas, com tomadas, interruptores e quadros elétricos devidamente protegidos.	N	
1.11 CLIMATIZAÇÃO:		
1.11.1 Possui Plano de Manutenção e Controle (PMOC) em conformidade com Portaria 3523/GM e Decreto municipal 22281/02, para sistemas de climatização com capacidade acima de 5 TRs ou 60.000 BTU/H.	N	

1.11.2 Caixa de mistura de ar sem nenhum material, produto ou utensílio armazenado indevidamente, que não seja indispensável para a operacionalização do sistema.	N	
1.11.3 Componentes do sistema de climatização sem evidência de sujeira excessiva. (Bandejas, serpentinas, filtros, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas) e/ou lâ de vidro exposta.	N	
1.11.4 O estabelecimento possui comprovante anual da limpeza da rede de dutos. (Lei estadual 4192/03).	N	
1.11.5 O estabelecimento possui comprovante semestral do monitoramento da qualidade do ar interior nos termos da Res. ANVISA RE-09.	N	
1.12 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		
1.12.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	R	
1.12.2 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado no DML.	N	
1.12.3 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	N	
1.12.4 Frequência de higienização adequada e existência de registro.	N	
1.13 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.13.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	N	
1.13.2 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	
1.13.3 Ordem de Serviço de Desinsetização e desratização por firma reconhecida/credenciada e na validade.	N	
1.14 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.14.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	N	
1.14.2 O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa e possui documentação de potabilidade?	N	
1.14.3 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	N	
1.14.4 O estabelecimento possui reservatórios adequados com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras, impedindo o acesso de vetores e/ou pessoas não autorizadas?	N	
1.14.5 Os reservatórios possuem frequência de higienização no mínimo semestral com certificado emitido por empresa habilitada pelo INEA.	N	
1.14.6 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	
1.15 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.15.1 Dispõe de Plano de Gerenciamento de Resíduos de saúde.	N	
1.15.2 Documentação comprobatória de recolhimento de resíduos de serviços de saúde de acordo com as categorias geradas (Químico e Biológico, por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo).	N	
1.15.3 O estabelecimento possui abrigo temporário de resíduos adequado, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
1.15.4 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	
1.15.5 Os recipientes de descarte dos resíduos possuem sacos com identificação do tipo de resíduo (infectante, comum, Químico, etc)	I	
1.15.6 Retirada frequente dos resíduos das áreas de atendimento, estocados em local fechado e evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	N	
1.15.7 Os materiais perfurocortantes são descartados separadamente, no local de sua geração, imediatamente após o uso, em recipientes rígidos, resistentes à punctura, ruptura e vazamento, com tampa e devidamente identificado.	I	

1.15.8 Os recipientes de acondicionamento de perfurocortantes são compatíveis com a geração diária deste tipo de resíduo, são preenchidos até atingir 2/3 de sua capacidade, estão fixados à parede e posicionados de forma que a abertura possa ser visualizada pelos trabalhadores.	N	
1.16 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.16.1. Rede de esgoto sem vazamento e/ou entupimento.	N	
OBSERVAÇÕES:		
2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
2.1 EQUIPAMENTOS:		
2.1.1 Há existência de comprovação de que os equipamentos possuem manutenção preventiva e ou corretiva.	R	
2.2 MOBILIÁRIO EM GERAL:		
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material não contaminante, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, superfícies íntegras e desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	N	
2.2.2 O estabelecimento possui armário com dispositivo de segurança de uso exclusivo para guarda de medicamentos controlados.	N	
2.2.3 O estabelecimento possui armário fechado para guarda de medicamentos.	N	
2.2.4 Possui mesa de exame de superfície lisa de fácil higienização e resistente à saneantes.	N	
OBSERVAÇÕES:		
3. CONTROLE DE PRODUTOS		
3.1 As almotolias são tampadas, rotuladas, limpas e desinfetadas com troca mínima semanal	N	
3.2 Todo material de consumo (medicamentos e correlatos) encontra-se na data de validade	N	
3.3 Todo material de consumo (medicamentos e correlatos) possui registro ou indicação de isenção do registro nos órgãos competentes	N	
3.4 Produtos de higienização disponíveis, regularizados pelo Ministério da Saúde e guardados em local adequado	N	
3.5 Utilização de materiais descartáveis de uso único	N	
OBSERVAÇÕES:		
4. FISCALIZAÇÃO EM AMBIENTE DE TRABALHO		
4.1 Utilização de EPI com Certificado de Aprovação de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).	N	
4.2 Providencia e mantém atualizada a caderneta de imunização para todos os profissionais.	I	
4.3 O serviço possui mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho.	R	
4.4. Programas de Saúde: PPRA, PCMSO, e ASO	N	
4.5 Utiliza Material perfurocortante com respectivo dispositivo de segurança.	N	
OBSERVAÇÕES:		
5. GERENCIAMENTO DE RECURSOS EM SERVIÇOS VETERINÁRIOS		
5.1 Condições estruturais e operacionais necessários à operacionalização do serviço de acordo com a demanda, modalidade de assistência/atendimento prestado e a legislação vigente.	N	
6. CONTROLE DE INFECÇÃO EM SERVIÇOS VETERINÁRIOS		
6.1 Realiza o processo de esterilização de artigos em autoclave, mantendo-os protegidos na embalagem íntegra do processamento, até o momento da utilização.	I	
6.2 Possui validação biológica do processo de esterilização.	I	
6.3 Utiliza kits descartáveis, esterilizados, de uso único para curativos e pequenos procedimentos em quantidade suficiente ao atendimento da demanda. (exclusivamente para estabelecimentos que não realizam procedimentos cirúrgicos).	I	
6.4 As embalagens utilizadas para esterilização de artigos reprocessáveis é regularizada junto a Anvisa.	I	
6.5 Utiliza caixas metálicas com furos para esterilização de produtos.	I	
6.6 Possui fluxograma do processo de limpeza, desinfecção e esterilização de artigos.	I	
6.7 Possui sala individual, sem cruzamento de fluxo, para expurgo, lavagem e esterilização dos artigos.	I	
OBSERVAÇÕES:		
7. RECEPÇÃO		

7.1 O estabelecimento possui área de recepção de animais com sala de espera.	N	
OBSERVAÇÕES:		
8. CONSULTÓRIOS		
8.1 Possui quantos consultórios.	R	
8.2 Possui mesa de exame de superfície lisa de fácil higienização e resistente a saneantes.	N	
8.3 Possui armário fechado para guarda de medicamento.	N	
OBSERVAÇÕES:		
9. IMUNIZAÇÃO		
9.1 Há existência de dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos e medicamentos e necessidades especiais de conservação.	R	
9.2 Os dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos possuem termômetro.	N	
9.3 Possui mapa de controle de temperatura de rede de frio para imunobiológicos.	N	
OBSERVAÇÕES:		
10. SETOR CIRÚRGICO		
10.1 Possui setor cirúrgico.	R	
10.2 A estrutura física do centro cirúrgico é caracterizado por dimensões e instalações diferenciadas respeitando as normas de classificação de área crítica.	I	
10.3 Possui sala de antisepsia adjacente a sala cirúrgica.	I	
10.4 A sala de antisepsia possui torneiras com fluxo de água sem temporizador e sem acionamento manual, conforme a quantidade de salas de cirurgias.	I	
10.5 A sala de cirurgia possui condições de iluminação compatível com o procedimento realizado, com foco cirúrgico.	I	
10.6 A sala de cirurgia possui iluminação emergencial própria, e condições de manutenção de energia em caso de desabastecimento.	I	
10.7 O setor cirúrgico possui condições físicas compatíveis para a atividade, permitindo um fluxo de trabalho linear, sem cruzamento, com monitoramento dos riscos.	I	
10.8 O setor cirúrgico possui equipamentos, materiais e medicamentos em condições de uso, quantidade e apropriados a assistência prestada, de acordo com o porte, raça, espécie do animal.	I	
10.9 O setor cirúrgico possui sala de recuperação pós-anestésica.	I	
10.10 O setor cirúrgico possui sistema de gases medicinais canalizados.	N	
10.11 Possui cilindro de oxigênio para urgências e emergências contido em carro próprio.	N	
10.12 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente.	I	
10.13 Os recipientes de descarte dos resíduos possuem sacos com identificação do tipo de resíduo (infectante, comum).	N	
OBSERVAÇÕES:		
11. SETOR DE INTERNAÇÃO		
11.1 Possui setor de internação de animais.	R	
11.2 Possui medicamentos e materiais em armário para guarda, com dispositivo de segurança que permita o fechamento, em condições de uso.	N	
11.3 Possui condições de isolamento do paciente com doenças infecto contagiosas	R	
11.4 Possui sistema de exaustão.	N	
11.5 Possui baias, boxes ou outras acomodações individuais e de isolamento compatíveis com os animais a elas destinadas, com caimento para facilitar à higienização, obedecendo as normas sanitárias municipais.	N	
OBSERVAÇÕES:		
12. DIAGNÓSTICO DE IMAGEM E OUTROS EXAMES		
12.1 RADIOLOGIA:		
12.1.1 Quais exames são realizados no local.	R	
12.1.2 Quantos equipamentos.	R	
12.1.3 Possui laudo de proteção radiológica, na validade, de todos os equipamentos que emitem radiação ionizante, emitido pelo Laboratório de Ciências Radiológicas da UERJ.	I	
12.1.4 Possui todas as sinalizações, avisos e controle das áreas expostas a radiação ionizante conforme determina a Portaria/MS/SVS nº 453, de 01 de junho de 1998.	N	
12.1.5 Possui curso de Proteção Radiológica para todos os funcionários que trabalham no setor de radiologia.	N	

2.1.6 Possui dosímetros individuais para todos os funcionários.	I	
2.1.7 Possui o histórico dos últimos 5 anos da análise dos dosímetros.	N	
2.1.8 Possui vestimenta plumbífera completa (protetor de tireoide, avental para tórax e luvas), em bom estado de conservação, quantidade suficiente para o exame, guardadas de forma a preservá-las íntegras (em suporte vertical ou horizontal).	I	
2.1.9 Os equipamentos encontram-se em bom estado de conservação.	N	
2.1.10 Os equipamentos encontram-se em bom estado de higiene.	N	
2.1.11 Possui estrutura física e equipamentos adequados para realização do ato anestésico com segurança, caso necessário.	I	
2.2 REVELAÇÃO QUÍMICA, SE APLICÁVEL:		
2.2.1 Possui câmara escura sinalizada.	R	
2.2.2 Possui exaustão eficiente.	N	
2.2.3 Os equipamentos estão em bom estado de conservação e higiene.	N	
2.2.4 Os reveladores e fixadores são descartados conforme determina a legislação vigente.	N	
2.2.5 O descarte dos filmes esta de acordo com a legislação vigente.	N	
2.3 SISTEMA DE IMAGEM DIGITAL:		
Possui Sistema de Imagem Digital.	R	
2.4 OUTROS EXAMES:		
2.4.1 O estabelecimento que realiza ultrassonografia, ecocardiografia, eletroencefalografia, eletrocardiografia, doppler cardiológico e vascular, outros exames de imagem, possui sala exclusiva para este fim, com mesa de apoio para o animal, compatível com o porte, com dispositivos em condições de higienização das mãos, com ponto de água, dispensador de sabão líquido abastecido, toalha de papel descartável em suporte e compartimento para descarte de resíduos com tampa sem acionamento manual.	N	
2.4.2 Os equipamentos encontram-se em bom estado de conservação.	N	
2.4.3 Os equipamentos encontram-se em bom estado de higiene.	N	
OBSERVAÇÕES:		
13. LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS VETERINÁRIO		
3.1 LABORATÓRIO VETERINÁRIO (ANÁLISES CLÍNICAS E MICROBIOLOGIA):		
3.1.1 Possui Laboratório veterinário.	R	
3.1.2 Quais exames são realizados no laboratório.	R	
3.1.3 Possui instalações da área técnica adequadas ao volume de trabalho.	I	
3.1.4 Possui aparelho de climatização do ar que mantenha a temperatura ambiente entre 20 e 23°C.	N	
3.1.5 Possui dispositivos para higienização das mãos com ponto de água, com dispensadores de sabão líquido abastecidos, toalha de papel descartável e compartimento para descarte de resíduos com tampa acionada sem o auxílio das mãos.	I	
3.1.6 Caso utilize gás combustível em recipiente transportável, o mesmo encontra-se localizado fora da área técnica com ventilação direta para o exterior.	N	
3.1.7 As superfícies do laboratório são de fácil higienização, laváveis e resistentes a saneantes.	N	
3.1.8 Instalações da área técnica setorizadas para as atividades desenvolvidas obedecendo as normas sanitárias vigentes, com equipamentos, fluxos e dimensões adequadas ao volume de trabalho.	I	
3.1.9 Os equipamentos possuem instrução de uso, manutenção periódica e estão em bom estado de conservação.	N	
3.1.10 Os equipamentos que necessitam funcionar com temperatura controlada possuem registro de verificação da mesma.	N	
3.1.11 Acesso restrito à área de trabalho e identificado, com circulação somente de pessoas autorizadas.	N	
3.1.12 Possui setor para lavagem de vidraria em área externa, separado da área técnica.	N	
3.2 LABORATÓRIO VETERINÁRIO DE MICROBIOLOGIA:		
3.2.1 Possui meios de cultura preparados no local identificados, com número do lote, data da preparação e vencimento.	N	
3.2.2 Possui conjunto mínimo de discos de antibióticos que corresponda ao antibiograma liberado.	N	

3.2.3 Possui estufa bacteriológica em bom estado de conservação com registro de controle de temperatura.	I	
3.2.4 Possuir cabine de segurança biológica (fluxo laminar) no manuseio de culturas microbiológicas conforme o grupo de risco correspondente à classificação do potencial patogênico do organismo que será manipulado.	I	
3.2.5 Possui certificação, dentro do prazo de validade, das cabines de segurança biológica e instruções escritas de operação do equipamento de fácil compreensão, bem como instruções para manutenção preventiva.	N	
3.2.6 Possui armazenamento de reagentes cáusticos e corrosivos em armários fechados, localizados abaixo da altura dos olhos, não podendo estar próximo à reagentes inflamáveis e instáveis	N	
3.2.7 Os meios de cultura são autoclavados antes do seu descarte.	I	
OBSERVAÇÕES:		
14. SERVIÇO DE QUIMIOTERAPIA		
4.1 O estabelecimento realiza procedimentos de terapia antineoplásica	R	
4.2 No caso de estabelecimento com serviço de quimioterapia, dispor de capela Classe II B2 de segurança biológica para a manipulação de quimioterápicos para terapia antineoplásica	I	
4.3 Realiza manutenção preventiva e corretiva da capela de segurança biológica	N	
4.4 Possui área destinada a paramentação, provida de lavatório com dispensadores para sabão líquido e papel toalha fixados à parede, para higienização das mãos antecedendo o setor de manipulação de terapia antineoplásica	N	
4.5 Possui área de armazenamento exclusiva para estocagem de medicamentos específicos da terapia antineoplásica	N	
4.6 Possui contrato para fornecimento de preparações quimioterápicas (apresentar contrato formal de prestação de serviço de farmácia de manipulação), caso administre terapia antineoplásica, mas não manipule no local.	I	
4.7 Atende as boas práticas de administração de terapia antineoplásica	N	
4.8 Existe protocolo escrito para o atendimento de acidentes de punção e extravasamento de drogas antineoplásica.	N	
OBSERVAÇÕES:		
15. TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA - TRS		
5.1 TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA - TRS:		
5.1.1 Possui Terapia Renal Substitutiva.	R	
5.1.2 O estabelecimento é o responsável pelo processo dialítico ou possui contrato com empresa terceirizada.	N	
5.1.3 A empresa terceirizada possui Licença Sanitária.	I	
5.1.4 Possui contrato de manutenção preventiva anual com firma especializada, e contrato de manutenção corretiva com firma especializada do equipamento.	N	
5.1.5 Possui equipamento de osmose reversa acoplada.	I	
5.1.6 O equipamento de osmose reversa portátil possui registro na ANVISA.	I	
5.1.7 Realiza análises da água.	I	
5.1.8 As análises da água estão de acordo com a RDC nº 1 de 2014.	I	
5.1.9 Existe reuso de dialisadores e das linhas arteriais e venosas.	N	
5.2 SALA DE REUSO:		
5.2.1 Possui reuso manual do dialisador – permitida a reutilização até 12 vezes.	I	
5.2.2 Possui reuso automático do dialisador – permitida a reutilização até 20 vezes.	I	
5.2.3 Possui exaustão.	I	
5.2.4 Possui pia individualizada para lavagem de cada dialisador.	I	
5.2.5 Possui recipiente para guarda individual dos dialisadores.	I	
5.3 CLÍNICA SEM REUSO:		
5.3.1 Possui registro do descarte dos dialisadores, datado e assinado por responsável técnico e onde conste a identificação do animal.	I	
OBSERVAÇÕES:		
16. AMBIENTES		
6.1 CLÍNICAS COM FUNCIONAMENTO DIURNO:		
6.1.1 Possui copa/cozinha com geladeira exclusiva para alimentos (opcional).	I	

6.2 CLÍNICAS 24 HS:		
6.2.1 Possui copa/cozinha com geladeira exclusiva para alimentos.	I	
6.2.2 Possui Área de descanso adaptada conforme legislação trabalhista.	I	
C – CONSIDERAÇÕES FINAIS		
D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
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		
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
LOCAL:		
DATA: / /		
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
IMPRESINDÍVEL - I		
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.		
NECESSÁRIO - N		
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.		
RECOMENDÁVEL - R		
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.		

Anexo II - Roteiro de Inspeção Sanitária em Consultório Veterinário

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM CONSULTÓRIO VETERINÁRIO		
LICENÇA SANITÁRIA: NÚMERO:	ANO:	ORDEM DE SERVIÇO Nº TVS:
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:		
VALIDAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ()		
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 ()		
REQUISITO	CLASSIFICAÇÃO	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 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.	N	
1.5 PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.5.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.	N	
1.6 PORTAS:		
1.6.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
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.	N	
1.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS:		
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 adequada 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 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir duchas ou chuveiros em número suficiente.	N	
1.8.4 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.	N	
1.8.5 Instalações sanitárias independentes.	N	
1.8.6 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.	N	
1.8.7 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente e em bom estado de funcionamento e conservação e ligados à rede pública, fossa ou sumidouro. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.	N	
1.9 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE ATENDIMENTO/EXAMES/INTERNAÇÃO:		
1.9.1 Dotados de sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem, ambos fixados à parede e coletor de papel acionado sem contato manual.	I	
1.10 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.10.1 Instalações elétricas e iluminação adequadas e íntegras, sem fiações expostas, com tomadas, interruptores e quadros elétricos devidamente protegidos.	N	
1.11 CLIMATIZAÇÃO:		
1.11.1 Possui Plano de Manutenção e Controle (PMOC) em conformidade com Portaria 3523/GM e Decreto municipal 22281/02, para sistemas de climatização com capacidade acima de 5 TRs ou 60.000 BTU/H.	N	
1.11.2 Caixa de mistura de ar sem nenhum material, produto ou utensílio armazenado indevidamente, que não seja indispensável para a operacionalização do sistema.	N	
1.11.3 Componentes do sistema de climatização sem evidência de sujeira excessiva. (Bandejas, serpentinas, filtros, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas) e/ou lâ de vidro exposta.	N	
1.11.4 O estabelecimento possui comprovante anual da limpeza da rede de dutos. (Lei estadual 4192/03).	N	
1.11.5 O estabelecimento possui comprovante semestral do monitoramento da qualidade do ar interior nos termos da Res. ANVISA RE-09.	N	
1.12 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		

1.12.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	R	
1.12.2 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado no DML.	N	
1.12.3 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	N	
1.12.4 Frequência de higienização adequada e existência de registro.	N	
1.13 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.13.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	N	
1.13.2 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	
1.13.3 Ordem de Serviço de Desinsetização e desratização por firma reconhecida/credenciada e na validade.	N	
1.14 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.14.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	N	
1.14.2 O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa e possui documentação de potabilidade?	N	
1.14.3 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	N	
1.14.4 O estabelecimento possui reservatórios adequados com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras, impedindo o acesso de vetores e/ou pessoas não autorizadas?	N	
1.14.5 Os reservatórios possuem frequência de higienização no mínimo semestral com certificado emitido por empresa habilitada pelo INEA.	N	
1.14.6 O estabelecimento possui laudo de potabilidade da água de consumo no mínimo semestralmente, exceto para fontes alternativa que deverá ser mensalente, emitido por laboratório habilitado no INEA.	N	
1.15 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.15.1 Dispõe de Plano de Gerenciamento de Resíduos de saúde.	N	
1.15.2 Documentação comprobatória de recolhimento de resíduos de serviços de saúde de acordo com as categorias geradas (Químico e Biológico, por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo)	N	
1.15.3 O estabelecimento possui abrigo temporário de resíduos adequado, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
1.15.4 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	
1.15.5 Os recipientes de descarte dos resíduos possuem sacos com identificação do tipo de resíduo (infectante, comum, Químico, etc...).	I	
1.15.6 Retirada frequente dos resíduos das áreas de atendimento, estocados em local fechado e evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	N	
1.15.7 Os materiais perfurocortantes são descartados separadamente, no local de sua geração, imediatamente após o uso, em recipientes rígidos, resistentes à punctura, ruptura e vazamento, com tampa e devidamente identificado.	I	
1.15.8 Os recipientes de acondicionamento de perfurocortantes são compatíveis com a geração diária deste tipo de resíduo, são preenchidos até atingir 2/3 de sua capacidade, estão fixados à parede e posicionados de forma que a abertura possa ser visualizada pelos trabalhadores.	N	
1.16 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.16.1. Rede de esgoto sem vazamento e/ou entupimento.	N	
OBSERVAÇÕES:		
2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
2.1 EQUIPAMENTOS:		

2.1.1 Há existência de comprovação de que os equipamentos possuem manutenção preventiva e ou corretiva.	R	
2.2 MOBILIÁRIO EM GERAL:		
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material não contaminante, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, superfícies íntegras e desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	N	
2.2.2 O estabelecimento possui armário com dispositivo de segurança de uso exclusivo para guarda de medicamentos controlados.	N	
2.2.3 O estabelecimento possui armário fechado para guarda de medicamentos.	N	
2.2.4 Possui mesa de exame de superfície lisa de fácil higienização e resistente a saneantes.	N	
OBSERVAÇÕES:		
3. CONTROLE DE PRODUTOS		
3.1 As almotolias são tampadas, rotuladas, limpas e desinfetadas com troca mínima semanal.	N	
3.2 Todo material de consumo (medicamentos e correlatos) encontra-se na data de validade.	N	
3.3 Todo material de consumo (medicamentos e correlatos) possui registro ou indicação de isenção do registro nos órgãos competentes.	N	
3.4 Produtos de higienização disponíveis, regularizados pelo Ministério da Saúde e guardados em local adequado.	N	
3.5 Utilização de materiais descartáveis de uso único.	N	
OBSERVAÇÕES:		
4. FISCALIZAÇÃO EM AMBIENTE DE TRABALHO		
4.1 Utilização de EPI com Certificado de Aprovação de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).	N	
4.2 Providencia e mantém atualizada a caderneta de imunização para todos os profissionais.	I	
4.3 O serviço possui mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho.	R	
4.4 Programas de Saúde: PPRa, PCMSO, e ASO	N	
4.5 Utiliza Material perfurocortante com respectivo dispositivo de segurança.	N	
OBSERVAÇÕES:		
5. GERENCIAMENTO DE RECURSOS EM SERVIÇOS VETERINÁRIOS		
5.1 Condições estruturais e operacionais necessários à operacionalização do serviço de acordo com a demanda, modalidade de assistência/atendimento prestado e a legislação vigente.	N	
6. CONTROLE DE INFECÇÃO EM SERVIÇOS VETERINÁRIOS		
6.1 Realiza o processo de esterilização de artigos em autoclave, mantendo-os protegidos na embalagem íntegra do processamento, até o momento da utilização.	I	
6.2 Possui validação biológica do processo de esterilização.	I	
6.3 Utiliza kits descartáveis, esterilizados, de uso único para curativos e pequenos procedimentos em quantidade suficiente ao atendimento da demanda. (exclusivamente para estabelecimentos que não realizam procedimentos cirúrgicos).	I	
6.4 As embalagens utilizadas para esterilização de artigos reprocessáveis é regularizada junto a ANVISA.	I	
6.5 Utiliza caixas metálicas com furos para esterilização de produtos.	I	
6.6 Possui fluxograma do processo de limpeza, desinfecção e esterilização de artigos.	I	
6.7 Possui sala individual, sem cruzamento de fluxo, para expurgo, lavagem e esterilização dos artigos.	I	
OBSERVAÇÕES:		
7. RECEPÇÃO		
7.1 O estabelecimento possui área de recepção de animais com sala de espera.	N	
OBSERVAÇÕES:		
8. CONSULTÓRIOS		
8.1 Possui quantos consultórios.	R	
8.2 Possui mesa de exame de superfície lisa de fácil higienização e resistente a saneantes.	N	
8.3 Possui armário fechado para guarda de medicamento.	N	
9. IMUNIZAÇÃO		

9.1 Há existência de dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos e medicamentos necessitando de necessidades especiais de conservação.	R	
9.2 Os dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos possuem termômetro.	N	
9.3 Possui mapa de controle de temperatura de rede de frio para imunobiológicos.	N	
OBSERVAÇÕES:		
C – CONSIDERAÇÕES FINAIS		
D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
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		
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
LOCAL:		
DATA: / /		
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
IMPRESCINDÍVEL - I		
Considera-se item IMPRESCINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.		
NECESSÁRIO - N		
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.		
RECOMENDÁVEL - R		
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.		

Anexo III - Roteiro de Inspeção Sanitária em Atividades de Banho e Tosa

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE BANHO E TOSA			
LICENÇA SANITÁRIA:		ORDEM DE SERVIÇO	
NÚMERO:	ANO:	Nº TVS:	
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:			
VALIDAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA (<input type="checkbox"/>)			
VERIFICAÇÃO DE TI (<input type="checkbox"/>)			
MONITORAMENTO DE EI (<input type="checkbox"/>)			
DESINTERDIÇÃO (<input type="checkbox"/>)			
ATENDIMENTO À CHAMADO 1746 (<input type="checkbox"/>)			
AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...) (<input type="checkbox"/>)			
INSPEÇÃO PROGRAMADA (<input type="checkbox"/>)			
REINSPEÇÃO (<input type="checkbox"/>)			
ATENDIMENTO A OFÍCIOS (<input type="checkbox"/>)			
EVENTOS (<input type="checkbox"/>)			
REQUISITO		CLASSIFICAÇÃO	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.		
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 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.	N	
1.5 PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.5.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.	N	
1.6 PORTAS:		
1.6.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
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.	N	
1.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS:		
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 adequada 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 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir duchas ou chuveiros em número suficiente.	N	
1.8.4 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.	N	
1.8.5 Instalações sanitárias independentes.	N	
1.8.6 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.	N	
1.8.7 Vasos sanitários e mictórios 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	
1.9 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.9.1 Instalações elétricas e iluminação adequadas e íntegras, sem fiações expostas, com tomadas, interruptores e quadros elétricos devidamente protegidos.	N	
1.10 CLIMATIZAÇÃO:		
1.10.1 Possui Plano de Manutenção e Controle (PMOC) em conformidade com Portaria 3523/GM e Decreto municipal 22281/02, para sistemas de climatização com capacidade acima de 5 TRs ou 60.000 BTU/H.	N	
1.10.2 Caixa de mistura de ar sem nenhum material, produto ou utensílio armazenado indevidamente, que não seja indispensável para a operacionalização do sistema.	N	
1.10.3 Componentes do sistema de climatização sem evidência de sujeira excessiva. (Bandejas, serpentinas, filtros, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas) e/ou lâ de vidro exposta.	N	
1.10.4 O estabelecimento possui comprovante anual da limpeza da rede de dutos. (Lei estadual 4192/03).	N	

1.10.5 O estabelecimento possui comprovante semestral do monitoramento da qualidade do ar interior nos termos da Res. ANVISA RE-09.	N	
1.11 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		
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	
1.12 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
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	
1.13 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.13.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	N	
1.13.2 O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa e possui documentação de potabilidade.	N	
1.13.3 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	N	
1.13.4 O estabelecimento possui reservatórios adequados com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras, impedindo o acesso de vetores e/ou pessoas não autorizadas.	N	
1.13.5 Os reservatórios possuem frequência de higienização no mínimo semestral com certificado emitido por empresa habilitada pelo INEA.	N	
1.13.6 O estabelecimento possui laudo de potabilidade da água de consumo no mínimo semestralmente, exceto para fontes alternativa que deverá ser mensal, emitido por laboratório habilitado no INEA.	N	
1.14 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
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 (infectante, comum, Químico, etc...).	I	
1.15 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.15.1. Rede de esgoto sem vazamento e/ou entupimento.	N	
OBSERVAÇÕES:		
2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
2.1 EQUIPAMENTOS:		
2.1.1 Equipamentos (secadores e sopradores, etc) em bom estado de conservação e higiene e livre de oxidação.	N	
2.1.2 Máquinas de secar em bom estado de conservação e higiene e com manutenção periódica realizada.	N	
2.2 MOBILIÁRIO EM GERAL:		
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material não contaminante, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação e higiene, superfícies íntegras.	N	
2.2.2 O estabelecimento possui armário fechado para guarda de produtos e toalhas.	N	
OBSERVAÇÕES:		
3. FISCALIZAÇÃO EM AMBIENTE DE TRABALHO		
3.1 Utilização de EPI com Certificado de Aprovação de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).	N	
3.2 Providencia e mantém atualizada a caderneta de imunização para todos os profissionais.	I	

3.3 O serviço possui mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho.	R	
3.4. Programas de Saúde: PPRA, PCMSO, e ASO	N	
3.5 Utiliza Material perfurocortante com respectivo dispositivo de segurança.	N	
OBSERVAÇÕES:		
4. SERVIÇO DE BANHO E TOSA		
4.1 Espaço adequado para manter os animais de espera do banho e tosa com ventilação, evitando a superpopulação e a presença de espécies diferentes em um mesmo ambiente	N	
4.2 Possui gaiolas de espera individualizadas com fundo duplo móvel e de tamanho compatível com a espécie, raça e porte	N	
4.3 Tanque e mesa ou bancada com material de fácil higienização, com dispositivo antiderrapante e dispositivo para contenção animal	N	
4.4 Ambiente destinado ao banho e tosa é fechado, individualizado, separado do restante do estabelecimento, com gaiolas de espera e climatizado proporcionando conforto térmico	N	
4.5 As almotolias de shampoo e condicionador são identificadas, tampadas, limpas e desinfetadas com troca mínima semanal	N	
4.6 Fluxograma de limpeza de escovas e pentes, afixado em local visível	N	
4.7 Todo material de consumo encontra-se na data de validade, possui registro ou indicação de isenção do registro nos órgãos competentes	N	
5. SERVIÇOS COM ANIMAIS		
5.1 Responsável técnico presta assistência técnica e sanitária aos animais quando necessário	N	
C – CONSIDERAÇÕES FINAIS		
D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
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		
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens		
() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens		
() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens		
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
LOCAL:		
DATA: / /		

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO
IMPRESINDÍVEL - I
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.
NECESSÁRIO - N
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.
RECOMENDÁVEL - R
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.

-

Anexo IV - Roteiro de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos que comercializam animais

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ANIMAIS			
LICENÇA SANITÁRIA: NÚMERO:	ANO:	ORDEM DE SERVIÇO Nº TVS:	
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:		
VALIDAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ()		
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 ()		
REQUISITO	CLASSIFICAÇÃO	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 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.	N	
1.5 PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.5.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.	N	
1.6 PORTAS:		
1.6.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
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.	N	
1.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS:		
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 adequada 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 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir duchas ou chuveiros em número suficiente.	N	
1.8.4 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.	N	
1.8.5 Instalações sanitárias independentes.	N	
1.8.6 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.	N	
1.8.7 Vasos sanitários e mictórios 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	
1.9 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		

1.9.1 Instalações elétricas e iluminação adequadas e integradas, sem fiações expostas, com tomadas, interruptores e quadros elétricos devidamente protegidos.	N	
1.10 CLIMATIZAÇÃO:		
1.10.1 Possui Plano de Manutenção e Controle (PMOC) em conformidade com Portaria 3523/GM e Decreto municipal 22281/02, para sistemas de climatização com capacidade acima de 5 TRs ou 60.000 BTU/H.	N	
1.10.2 Caixa de mistura de ar sem nenhum material, produto ou utensílio armazenado indevidamente, que não seja indispensável para a operacionalização do sistema.	N	
1.10.3 Componentes do sistema de climatização sem evidência de sujeira excessiva. (Bandejas, serpentinas, filtros, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas) e/ou lâ de vidro exposta.	N	
1.10.4 O estabelecimento possui comprovante anual de limpeza da rede de dutos. (Lei estadual 4192/03).	N	
1.10.5 O estabelecimento possui comprovante semestral de monitoramento da qualidade do ar interior nos termos da Res. ANVISA RE-09.	N	
1.11 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		
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	
1.12 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
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	
1.13 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.13.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	N	
1.13.2 O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa e possui documentação de potabilidade?	N	
1.13.3 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	N	
1.13.4 O estabelecimento possui reservatórios adequados com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras, impedindo o acesso de vetores e/ou pessoas não autorizadas?	N	
1.13.5 Os reservatórios possuem frequência de higienização no mínimo semestral com certificado emitido por empresa habilitada pelo INEA.	N	
1.13.6 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	
1.14 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
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 (infectante, comum, Químico, etc...).	I	
1.15 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.15.1. Rede de esgoto sem vazamento e/ou entupimento.	N	
OBSERVAÇÕES:		
2. FISCALIZAÇÃO EM AMBIENTE DE TRABALHO		
4.1 Utilização de EPI com Certificado de Aprovação de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).	N	
4.2 Providencia e mantém atualizada a caderneta de imunização para todos os profissionais.	I	
4.3 O serviço possui mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho.	R	

4.4. Programas de Saúde: PPRA, PCMSO, e ASO	N	
4.5 Utiliza Material perfurocortante com respectivo dispositivo de segurança.	N	
OBSERVAÇÕES:		
3. IMUNIZAÇÃO		
3.1 Há existência de dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos e medicamentos e necessidades especiais de conservação.	N	
3.2 Os dispositivos de refrigeração para conservação de imunobiológicos possuem termômetro.	N	
3.3 Possui mapa de controle de temperatura de rede de frio para imunobiológicos.	N	
4. COMÉRCIO DE ANIMAIS		
4.1 COMÉRCIO DE ANIMAIS		
4.1.1.Possui a atividade de comércio de animais.	R	
4.1.2.O responsável técnico presta assistência técnica e sanitária aos animais quando necessário.	N	
4.1.3 Possui recintos destinados à venda, confeccionados de material não sujeito a corrosão, de fundo duplo e móvel, de forma a facilitar a limpeza diária.	N	
4.1.4 Possui espaço adequado para manter os animais, sem lhes impedir o movimento, bem ventilados, evitando a super população e a presença de espécies diferentes em um mesmo recinto.	N	
4.1.5 Possui manejo adequado com oferta constante de água e alimentos próprios de acordo com a espécie.	N	
4.2 VENDA DE PEIXES		
4.2.1 Mantém sempre as águas limpas, sem turvação, oxigenadas e filtradas por meio mecânico.	N	
4.3 ANIMAIS EXÓTICOS		
4.3.1 Os estabelecimentos que exerçam o comércio de animais silvestres/exóticos possui licença do órgão competente.	N	
4.3.2 Possui recintos adequados as espécies comercializadas.	N	
5. COMÉRCIO DE PRODUTOS VETERINÁRIOS E RAÇÕES PARA ANIMAIS		
5.1 Possui rações estocadas sobre estrados ou prateleiras, impedindo o contato direto com o chão.	N	
5.2 O setor de depósito possui tela milimétrica nas janelas portas e demais aberturas para evitar a entrada de roedores ou pragas.	N	
5.3 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	
5.4 Os produtos de uso veterinário estão dentro da validade.	N	
C – CONSIDERAÇÕES FINAIS		
D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
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		
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
LOCAL:		
DATA: / /		

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO
IMPRESINDÍVEL - I
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.
NECESSÁRIO - N
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.
RECOMENDÁVEL - R
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.

** Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial*