

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO		
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 À OFÍCIOS	
() ATENDIMENTO À CHAMADO 1746	() EVENTOS	
() AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...)	() OUVIDORIA	
REQUISITO	CLASSIFICAÇÃO	AVALIAÇÃO NA INSPEÇÃO
C. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL		
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES:		
1.1 ÁREAS INTERNAS E EXTERNAS:		
1.1.1 As áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	N	
1.1.2 As áreas internas e externas livres da presença de pragas e vetores, de animais, de focos de insalubridade, de lixo e não utilizadas como habitação ou dormitório.	I	
1.2 PISO:		
1.2.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com ralos com tampas escamotíveis sifonados e/ou grelhas para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores.	N	
1.3 TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.3.1 Tetos, paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, de cor clara, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
1.4 PORTAS:		
1.4.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. Portas externas com fechamento automático (mola ou outro dispositivo) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	N	
1.5 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:		
1.5.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.	N	
1.6. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:		
1.6.1 Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares de material resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação e não servindo de fonte de contaminação.	N	
1.7 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.7.1 Iluminação suficiente e luminárias com proteção adequada contra queda acidental e explosão (exceto quando possuir lâmpada de LED), em adequado estado de conservação e higiene.	N	
1.7.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N	
1.8 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:		
1.8.1 Possui sistema de climatização instalado, com conforto térmico adequado aos usuários, em bom estado de conservação e higiene.	R	
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:		
1.9.1 Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas ao processo de produção/manipulação/refeição e armazenamento de alimentos, com portas de fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e providas de papel higiênico.	N	
1.9.2 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 que se fecha. Possuem ventilação e iluminação adequadas e telas milimétricas nas aberturas.	N	
1.9.3 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente e em bom estado de funcionamento e conservação. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.	N	
1.9.4 Possuem pia, sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto 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.	I	
1.9.5 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	

1.9.6 Possuem lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados e coleta frequente dos resíduos.	N	
1.9.7 Vestiários possuem armários organizados, em número suficiente e em bom estado de conservação.	N	
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO/MANIPULAÇÃO:		
1.10.1 Dotados de sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto antisséptico), toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro de secagem) e lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados.	I	
1.10.2 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.11 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.11.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou seus vestígios.	I	
1.11.2 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	
1.11.3 No caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço por empresa credenciada ao INEA.	N	
1.11.4 Os produtos químicos utilizados no controle de roedores ficam protegidos.	I	
1.12 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.12.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública ou quando utilizada fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa) devem possuir documentação de potabilidade.	N	
1.12.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	I	
1.13 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.13.1 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; uso de sacos de lixo apropriados.	N	
1.13.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, mantendo estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	I	
1.13.3 Área adequada para estocagem de resíduos e quando em área externa deve ser protegida de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
1.14 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.14.1 As caixas de gordura e de esgoto devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.	N	
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:		
2.1 EQUIPAMENTOS:		
2.1.1 Equipamentos suficientes ao processo de trabalho, em bom estado de conservação e funcionamento, dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	N	
2.1.2 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante e em adequado estado de conservação e funcionamento.	N	
2.1.3 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	I	
2.1.4 As câmaras frias possuem dispositivo que possibilite abertura das portas pelo interior, alarme ou outro sistema de comunicação, que possa ser acionado em caso de emergência.	N	
2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):		
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies lisas e íntegras, que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	N	
2.3 UTENSÍLIOS:		
2.3.1 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de fácil higienização, em adequado estado de conservação, em número suficiente e armazenados em local apropriado.	N	
2.3.2 Superfícies de corte constituída por material atóxico e de fácil higienização.	N	
3. HIGIENIZAÇÃO		
3.1 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA HIGIENIZAÇÃO:		
3.1.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde, armazenados em local adequado separado de alimentos. Utensílios disponíveis, adequados, em bom estado de conservação e higiene.	N	
3.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES (piso, paredes, tetos, janela, ralo, telas, luminárias etc):		
3.2.1 Possui água corrente em quantidade suficiente para higienização de equipamentos e utensílios.	I	
3.2.2 Utensílios diferentes daqueles usados para a higienização de móveis e equipamentos.	N	
3.2.3 Frequência de higienização adequada.	I	
3.3 HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		

3.3.1 Frequência de higienização adequada, evitando acúmulo de sujidades, gordura, resíduo de alimentos, devendo ser higienizados antes das atividades e após o término do trabalho para impedir a contaminação dos alimentos inclusive por produtos saneantes	I	
3.3.2 Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.	N	
4. MANIPULADORES		
4.1 UNIFORME E ASSEIO PESSOAL:		
4.1.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade, de cor clara, exclusivo para a área de manipulação.	N	
4.1.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação, com sapatos fechados e adequados a função.	I	
4.1.3 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados ou com proteção e cabelos protegidos com touca.	I	
4.1.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.	I	
4.1.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I	
4.1.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I	
5. ÁREA DE MANIPULAÇÃO		
5.1 Local organizado, limpo, livre de infiltrações, material inservível, material tóxico e pragas. Não deve possuir caixas de papelão na área de manipulação.	I	
5.2 Os utensílios e equipamentos utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.	I	
5.3 Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, conservados e limpos e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.	I	
5.4 Superfícies das bancadas de manipulação limpas, impermeáveis, revestidas por material atóxico, e livres de objetos estranhos ao processo.	I	
5.5 Produtos vencidos são descartados ou são separados e identificados para troca.		
5.6 As embalagens prontas para uso, ficam dispostas em local próprio, adequado, mantidas protegidas e em número suficiente apenas para o uso diário.	N	
5.7 Na manipulação de produto de origem animal, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.	I	
5.8 Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte de produto de origem animal.	R	
5.9 Os produtos congelados são mantidos nesta condição até a exposição à venda.	I	
6. GELO		
6.1 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado.	I	
6.2 O silo de gelo é revestido internamente por material impermeável e de fácil higienização e não permite a entrada de funcionários.	N	
6.3 Os utensílios utilizados para a retirada do gelo estão limpos e conservados e são constituídos de material adequado e são de fácil higienização.	I	
7. PESCADOS E DERIVADOS		
7.1 O estabelecimento respeita a proibição de qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento inclusive a salga, prensagem, cozimento, defumação, preparo ou fabrico de conservas.	I	
7.2 As peixarias possuem água corrente, em quantidade suficiente, e providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louças, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.	I	
7.3 Os balcões de alvenaria são revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de moldura com altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.	N	
7.4 Os balcões pré-fabricados são de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e estão afastados do piso quinze centímetros, no mínimo.	N	
7.5 As peixarias possuem geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C. (zero graus centígrados) equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.	I	
7.6 O pescado é mantido fora de conservação frigorífica apenas durante a fase de limpeza e evisceração.	I	
7.7 Possui local apropriado com caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestido, internamente e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinada à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos de pescado, as quais são retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.	N	
7.8 O estabelecimento considerado um entreposto do pescado deve possuir câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a 25°C (vinte e cinco graus centígrados) negativos.	I	

8. ÁREA DE VENDA - PESCADOS E DERIVADOS		
8.1 Os balcões de exposição de pescado fresco estão limpos e conservados, possuem gelo em quantidade suficiente, possuem proteção dos produtos contra a ação do consumidor.	I	
8.2 O pescado inteiro está exposto com quantidade de gelo suficiente, de modo a garantir a temperatura no	I	
8.3 O pescado fresco ou resfriado exposto à venda está conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.		
8.4 O pescado fracionado, em posta ou filé, será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado sem ação direta do gelo.	I	
8.5 Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos	N	
8.6 Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento.	N	
8.7 Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados.	I	
8.8 Existe controle de temperatura e manutenção periódica.	N	
8.9 Os produtos são separados conforme as categorias e estocados até o limite máximo das linhas de carga.	N	
8.10 Todos os produtos de origem animal industrializados expostos possuem registro no órgão da agricultura competente.	I	
8.11 Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade.	I	
8.12 Os produtos fracionados e embalados na ausência do consumidor têm as informações obrigatórias.	I	
8.13 Os produtos estão expostos em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: resfriados máximo 4°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I	
8.14 Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.	I	
8.15 Todos os produtos armazenados ou expostos à venda estão próprios para o consumo, não estando deteriorados, falsificados ou fraudados.	I	
8.16 Há venda de peixe, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.	I	
8.17 Não utiliza jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.	I	
9. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS		
9.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		
9.1.1 Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a empresa.	N	
9.1.2 Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): Higienização de instalações, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas ; Higienização dos reservatórios; Higiene e saúde dos manipuladores.	N	
9.1.3 Possui planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.	N	
9.1.4 Possui planilhas de registro da troca periódica dos elementos filtrantes (filtros, bebedouros, máquina de gelo, etc).	N	
9.1.5 Possui planilhas de registro de tempo X temperatura dos balcões expositores.	N	
9.1.6 Possui planilhas de registro da recepção dos alimentos (condições do transporte; características sensoriais e temperatura dos alimentos).	N	
9.1.7 Possui registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva e que os instrumentos e equipamentos de medição são calibrados (ou comprovante de execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas).	N	
9.1.8 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
9.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:		
9.2.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
9.2.2 Possui laudo de potabilidade da água, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).	N	
9.3 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:		
9.3.1 Possui comprovante atualizado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do Ministério da Saúde, indicações para uso médico e assinatura do Responsável Técnico.	N	
9.4 MANEJO DE RESÍDUOS:		
9.4.1 Possui contrato com empresa para destinação adequada do lixo comum e disponibiliza de Programa para Gerenciamento dos Resíduos e manifestos de resíduos (INEA).	N	
10. AMBIENTES COLETIVOS		
10.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida.	I	

10.2 EPI – calçado de segurança com antiderrapante para as áreas com fritura, luvas e avental para a lavagem de utensílios, luvas térmicas para o manuseio do forno, braçadeira para manuseio de alimentos na fritadeira, luva de malha de aço para corte de peças de carne, luva própria para manuseio de gelo, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.	I	
10.3 Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio.	N	
11. RESPONSABILIDADE		
11.1 O responsável por todas as atividades relacionadas aos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, devendo ter sido comprovadamente submetido a curso de capacitação com no mínimo os temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.	N	
D. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
E. RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO		
Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa		
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.		
LEGENDA:		
S - SIM	N - NÃO	NAP - NÃO APLICADO