Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária
e Controle de Zoonoses

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO SANITÁRIA (RES SMG "N" nº 693 de 17 de agosto de 2004)

I) IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço:	CEP:
Atividades:	
Setores existentes (ex: cozinha, banheiros etc):	

OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E HIGIÊNICAS DO ESTABELECIMENTO E CORRESPONDEM AOS REQUISITOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA O LICENCIAMENTO PRETENDIDO. OBSERVAR QUE AS INFORMAÇÕES PRESTADAS DEVERÃO ATENDER ÀS DETERMINAÇÕES DO DECRETO MUNICIPAL Nº 6235 DE 30 DE OUTUBRO DE 1986.
Observação: Caso existam situações não aplicáveis ao tipo de atividade, assinalar -NA (não se aplica)

1) Situações e Condições Estruturais	**Sim**	**Não**
1.1) Pisos de superfície lisa, compacta, de fácil higienização em todos os setores		
1.2) Paredes revestidas por material impermeável, liso, de fácil higienização, preferencialmente de cor clara		
1.3) Piso com declive suficiente ao escoamento e provido de ralos em número suficiente e sifonados com tampas que se fechem		
1.4) Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados		
1.5) Gabinetes sanitários para público, separados por sexo, com lavatórios dotados de sabão líquido, toalhas descartáveis e lixeiras com tampa		
1.6) Gabinetes sanitários para funcionários, separados por sexo, com lavatórios dotados de sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos, vasos sanitários com tampo e sobretampo e papel higiênico; lixeiras com tampa; portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.		
1.7) Área exclusiva para guarda de roupas e utensílios dos funcionários.		
1.8) Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento		
1.9) Dependências,utensílios e equipamentos devidamente higienizados.		
2) Ventilação e Iluminação		
2.1) Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores		
2.2) Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.		
2.3) Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas.		
3) Abastecimento de Água Potável		
3.1) Água de abastecimento oriunda da rede pública com potabilidade atestada semestralmente		
3.2) Água de abastecimento oriunda de fonte alternativa com potabilidade atestada mensalmente		
3.3) Existência de filtro d'água		
3.4) Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações e distantes de material estranho		
4) Equipamentos, Móveis e Utensílios		
4.1) Equipamentos em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização		
4.2) Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas		
4.3) Estantes, prateleiras e armários com superfícies impermeabilizadas e de fácil higienização		
4.4) Equipamentos de refrigeração em número suficiente e com capacidade de frio adequada ao tipo de produto armazenado		
4.5) Equipamentos de manutenção térmica (estufa, banho-maria etc.) em número suficiente e com capacidade de manutenção acima de 65ºC		
4.6) Utensílios de material atóxico, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido contra a contaminação		
4.7) Existência de sistema de água quente corrente na área de lavagem de utensílios		
5) Limpeza e Desinfecção		
5.1) Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente e dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios		
5.2) Armazenagem de produtos de limpeza em local isolado dos gêneros alimentícios		
5.3) Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo Ministério da Saúde		
6) Matérias-primas		
6.1) Produtos processados, utilizados como matéria-prima ou para revenda, adquiridos embalados e com rotulagem completa		
6.2) Perecíveis mantidos sob temperatura recomendada pelo fabricante		
6.3) Não perecíveis armazenados em locais livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie e afastados do piso e das paredes.		

7) Manipuladores de Alimentos	
7.1) Uniformes completos, de cor clara, com calçados fechados, cabelos bem protegidos, unhas aparadas, sem uso de adornos aparentando bom asseio pessoal	
7.2) Ausência de lesões cutâneas e doenças infecto-contagiosas	
7.3) Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SCZ	
7.4) Lavagem de mãos com periodicidade suficiente com a finalidade de evitar a contaminação dos alimentos	
8) Manipulação de Alimentos	
8.1) Operação realizada de forma higiênica	
8.2) Alimentos protegidos contra ação de insetos e poeira	
8.3) Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos	
9) Fluxo de Produção	
9.1) Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica evitando a contaminação cruzada	
9.2) Controle da circulação e acesso de pessoal não uniformizado nas áreas de produção	
9.3) Fluxo ordenado sem cruzamento entre os procedimentos de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição	
10) Exposição à venda	
10.1) Produtos expostos protegidos de poeira, insetos, agentes químicos, objetos estranhos e do contato direto com o consumidor	
10.2) Balcão expositor de refeições prontas para o consumo com anteparo que evite a contaminação por cabelos, perdigotos etc.	
10.3) Produtos embalados destinados à venda posssuem rotulagem completa	
11) Distribuição	
11.1) Alimentos transportados sob condições de temperatura capazes de garantir a manutençaõ refrigerada ou térmica até o destino final	
11.2) Alimentos transportados protegidos e com rotulagem	
11.3) Veículos de transporte devidamente licenciados pelo órgão sanitário	
12) Destino dos Resíduos	
12.1) Lixo acondicionado em coletores de fácil higienização, dotados de tampa, dentro de sacos plásticos	
12.2) Setor isolado exclusivamente destinado à lixeira e protegido da ação de animais, vetores ou pragas	
12.3) Recolhimento de resíduos efetuado por firma autorizada	
13) Controle de vetores ou pragas	
13.1) Janelas, portas e demais aberturas dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas, cortinas de ar, etc.)	
13.2) Desratização e desinsetização por firmas credenciadas pela FEEMA e com periodicidade mínima semestral	

Declaro que as informações prestadas, no presente termo, correspondem a real situação existente no estabelecimento.

Rio de Janeiro, de de 20___.

_____

(Assinatura do responsável legal)