

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE BANHO E TOSALICENÇA 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

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.		
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 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. 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.