

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA UNIDADES DE ENSINO
(PORTARIA Nº 321 DE 26 DE MAIO DE 1988/MS, DECRETO RIO 45.585/18 E RESOLUÇÃO RDC 216/04 – ANVISA)

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:	FONE:	E-MAIL:	
RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			

B - MOTIVO DA INSPEÇÃO:

☐ VERIFICAÇÃO DE TI
☐ MONITORAMENTO DE EI
☐ DESINTERDIÇÃO
☐ ATENDIMENTO À CHAMADO 1746
☐ AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING,..)
☐ INSPEÇÃO PROGRAMADA
☐ REINSPEÇÃO
☐ ATENDIMENTO À OFÍCIOS
☐ OUVIDORIA
☐ EVENTOS

REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	AVALIAÇÃO NA INSPEÇÃO
-----------	-----------------------	-----------------------

C- 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 ACESSO:		
1.2.1 Vias de acesso interno pavimentada com escoamento adequado e limpas.	N	
1.3 ÁREA INTERNA:		
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso, objetos pessoais ou estranhos ao ambiente.	N	
1.4 PISO:		
1.4.1 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	
1.5 TETOS:		
1.5.1 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.	N	
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.6.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.	N	

1.7 PORTAS:		
1.7.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
1.7.2 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	
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:		
1.8.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.	N	
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:		
1.9.1 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	
1.10 SANITÁRIO E VESTIÁRIOS FUNCIONÁRIOS:		
1.10.1 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).	N	
1.10.2 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. Com ventilação e iluminação adequadas e telas milimétricas nas aberturas.	N	
1.10.3 Possuem pia, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.	I	
1.10.4 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir duchas ou chuveiros em número suficiente.	N	
1.10.5 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Com coleta frequente dos resíduos.	N	
1.10.6 Instalações sanitárias independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	N	
1.10.7 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.10.8 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, 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	
1.11 SANITÁRIOS DESTINADO AO PÚBLICO:		
1.11.1 Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação e higiene e instalados totalmente independentes da área de produção e/ou manipulação.	N	
1.11.2 Possuem pia, sabonete líquido, toalha de papel ou outro método para secagem de mãos e lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados.	I	
1.12 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.12.1 Iluminação suficiente em adequado estado de conservação e higiene.	N	
1.12.2 Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão (EXCETO QUANDO LED).	N	
1.12.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N	

1.13 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:		
1.13.1 A ventilação e exaustão são suficientes e adequada para garantir conforto térmico.	N	
1.13.2 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica afixado em local visível).	N	
1.14 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		
1.14.1 Existência de tanques distintos para higienização de artigos e acessórios de limpeza.	N	
1.14.2 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado separado de alimentos.	I	
1.14.3 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação e higiene.	N	
1.14.4 Operações de limpeza e higienização executadas por funcionários treinados e uniformizados para tal.	N	
1.14.5 Higienização adequada.	I	
1.15 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.15.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros nas dependências da unidade.	I	
1.15.2 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	
1.16 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.16.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	N	
1.16.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	I	
1.16.3 Existência de planilha de registro da troca periódica dos elementos filtrantes.	N	
1.16.4 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	
1.17 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.17.1 O estabelecimento possui abrigo de resíduo adequado, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais, insetos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
1.17.2 Os resíduos líquidos (óleo) são coletados por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo.	N	
1.17.3 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	
1.17.4 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	N	
1.18 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.18.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	N	
OBSERVAÇÕES:		

2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS		
2.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade e exclusivo para área de processamento e de cor clara, limpos e bem conservados, com sapatos fechados e adequados a função.	I	
2.2 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); com os cabelos protegidos com touca, manipuladores barbeados.	I	
2.3 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação	I	
2.4 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I	
2.5 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I	
2.6 Existência de capacitação adequada e contínua relacionado à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI, com registros dessas capacitações	N	
OBSERVAÇÕES:		
3. RECEPÇÃO DE ALIMENTOS		
3.1 Os veículos de entrega são licenciados e se encontram em boas condições de higiene e conservação	I	
3.2 Os alimentos aprovados no recebimento são aqueles com caracteres sensoriais normais, condições adequadas de embalagem e rotulagem quando industrializados e que se encontram sob temperatura recomendada pelo fabricante.	I	
OBSERVAÇÕES:		
4. ARMAZENAMENTO		
4.1 Local organizado, limpo e arejado, livre de infiltrações, entulhos, material tóxico e pragas. Os produtos sobre prateleiras ou estrados separados por categorias, longe do piso, paredes e do forro, mantendo espaço entre as pilhas para ventilação e limpeza.	N	
4.2 Instalações hidráulicas e elétricas em bom estado de conservação e higiene.	N	
4.3 Saneantes, cosméticos e outros produtos armazenados separadamente dos alimentos e embalagens.	I	
4.4 Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.	I	
4.5 Uso de sistema PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.	N	
4.6 Produtos destinados à devolução ou descarte segregados em local apropriado e identificado.	I	
4.7 Separados por espécie, devidamente protegidos, identificados e datados e com temperatura suficiente à manutenção de cada tipo de alimento	N	
4.8 Todas as aberturas para a área externa são protegidas contra entrada de pragas ou outros animais (proteção nas aberturas da parte inferior ou superior das portas, telas, outros).	I	
OBSERVAÇÕES:		

5. ÁREAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS		
5.1 Água quente corrente para higienização de utensílios em funcionamento.	R	
5.2 Filtro existente, limpo e em funcionamento com indicação da data limite para troca do elemento filtrante.	N	
5.3 Bancadas e pias de material liso, de fácil higienização e em bom estado de conservação e higiene.	N	
5.4 Equipamentos e utensílios de fácil higienização e em bom estado de conservação e higiene.	I	
5.5 Lavatórios para higienização de mãos. sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos	I	
5.6 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal e revestidas com sacos apropriados.	I	
5.7 A manipulação é higiênica e efetuada em áreas distintas de pré-preparo e preparo, separados por barreiras técnicas ou físicas.	I	
5.8 As frutas e hortaliças são previamente lavadas e desinfetadas através de solução clorada (100 a 200 ppm).	I	
5.9 Os utensílios e equipamentos são previamente higienizados e adequados ao processo.	I	
5.10 Há remoção permanente de resíduos e manutenção higiênica das superfícies.	I	
5.11 A exposição dos alimentos pré-preparados e preparados à temperatura ambiente é efetuada de forma segura, sendo os produtos prontos para consumo reservados sob adequada refrigeração ou sistema térmico e protegidos.	I	
5.12 A conservação dos alimentos é realizada sob condições de tempo e temperatura seguros.	I	
5.13 O descongelamento é efetuado sob refrigeração ou em forno microondas.	I	
OBSERVAÇÕES:		
6. REFEITÓRIO		
6.1 Existência de balcão térmico de distribuição, em funcionamento. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.	N	
6.2 Os alimentos frios ficam expostos sob fonte de produção de frio e são mantidos à 5°C.	I	
6.3 Existe controle do registro de tempo e temperatura dos alimentos prontos.	I	
6.4 Lavatórios para higienização de mãos com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.	I	
6.5 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal e revestidas com sacos apropriados.	N	
6.6 Mobiliários compatíveis e ambiente limpo.	N	
6.7 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.	N	
OBSERVAÇÕES:		
7. SISTEMA DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA		
7.1 Os alimentos são envasados em embalagem própria para transporte e identificados	I	
7.2 Possui controle de tempo/temperatura dos alimentos transportados	I	
7.3 Os containers de transporte são isotérmicos	N	
7.4 Os containers de transportes possuem higienização adequada	I	
7.5 Os alimentos frios e quentes são acondicionados e transportados separadamente	N	
7.6 O veículo é higienizado previamente ao transporte	N	
7.7 O veículo possui licença da Vigilância Sanitária municipal	I	
OBSERVAÇÕES:		

8. DOCUMENTAÇÃO		
8.1 MANUAL E POP		
8.1.1 Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a unidade.	N	
8.1.2 Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados (POP).	N	
8.1.3 Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.	N	
8.1.4 Registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.	N	
8.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA		
8.2.1 Comprovante de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente.	I	
8.2.2 Possui laudo de análise de potabilidade de água atualizado.	I	
8.2.3 Controle diário do cloro residual livre da água quando proveniente de fonte alternativa (acima de 0,2 mg/l).	N	
8.3 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS		
8.3.1 Certificado de execução do serviço de controle de pragas atualizado, informando os produtos utilizados, métodos, registro do MS, indicações para uso médico e responsável técnico.	N	
8.4 EMPRESAS CONTRATADAS		
8.4.1 Manejo de resíduos sólidos (registro no INEA):	N	
8.4.2 Manejo de resíduos líquidos (registro no INEA):	N	
8.4.3 Limpeza dos reservatórios de água (registro no INEA):	N	
8.4.4 Alimentação (CNPJ/ LS):	N	
8.5 EXECUÇÃO PNAE (Exclusivo para as Unidades da Rede Municipal de Ensino)		
8.5.1 Guia Alimentar, Fichas de Preparação, Relação Mensal de Marcas e Relação de Veículos, atualizados e disponíveis.	N	
8.5.2 Especificações e instrutivos de equipamentos e utensílios e informativos de controle de qualidade, vigentes e disponíveis.	N	
8.5.3 Plano Alimentar (Semanas A, B, C e D) disponível em local de fácil visualização em atendimento ao Decreto nº 30.863 de 02/07/2009.	N	
D- ITENS DE AVALIAÇÃO EXCLUSIVO PARA CRECHE (até 4 anos de idade)		
9. LACTÁRIO (crianças da faixa etária de 3 meses a 1 ano)		
9.1 Áreas distintas de recepção, lavagem, preparo, esterilização e distribuição de mamadeiras.	N	
9.2 Geladeira exclusiva para acondicionar leite pasteurizado e mamadeiras prontas.	N	
9.3 Equipamentos (fogão, filtro, geladeira, liquidificador, espremedor, esterilizador, freezer, cuba, exaustor) em bom estado de conservação e higiene.	I	
9.4 As mamadeiras são preparadas no momento de serem servidas e são devidamente identificadas.	I	
9.5 As mamadeiras que chegam prontas da casa da criança são imediatamente armazenadas no refrigerador, mantidas com o protetor para o bico, identificadas e aquecidas acima de 65º antes de serem servidas.	I	
9.6 As sobras das mamadeiras não são reaproveitadas.	I	
9.7 Portas de acesso ao exterior providas de molas para fechamento automático.	N	
9.8 Existência de lavatório para mãos abastecido de sabão líquido e toalhas descartáveis.	I	
9.9 Pia de lavagem de utensílios de alimentação provida de água quente corrente.	N	

9.10 Existência de filtro de água corrente com identificação da data para troca do elemento filtrante.	N	
9.11 Após o uso as mamadeiras são lavadas imediatamente com água quente corrente, fazendo uso de solução de detergente, escova própria sanitizada seguido de enxágue e secagem por escurimento.	I	
9.12 Antes do uso, as mamadeiras, bicos e protetores são fervidos durante 10 minutos ou outro método de esterilização químico.	I	
9.13 Adoção de procedimentos de rotina para desinfecção de chupetas, mamadeiras e utensílios de alimentação.	I	
9.14 Na ausência de lactário, há geladeira exclusiva para armazenamento das mamadeiras e POP para controle de fluxo de preparo /envase e horários.	I	
9.15 Local abastecido de lixeira com tampa acionada por pedal e sacos plásticos descartáveis.	N	
OBSERVAÇÕES:		
10. ARMAZENAMENTO DOS FRASCOS COM LEITE HUMANO		
10.1 - Frascos com leite humano estocados em refrigerador por no máximo 12 horas, a uma temperatura não superior a 5°C.	I	
10.2 - Frascos com leite humano congelados por no máximo 15 dias, a temperaturas inferiores a 3°C negativos.	I	
10.3 - Frascos acondicionados dentro de outro recipiente impermeável, tais como sacos ou recipientes plásticos, e mantidos na posição vertical. Devem estar bem vedados para evitar absorção de odores e outros voláteis indesejáveis.	I	
10.4 - Os frascos com leite humano são identificados com o nome completo da criança, data e hora do envase.	I	
11. TROCA DE ROUPAS PARA CRIANÇAS		
11.1 - Para 3 meses a 1 ano de idade: Sala com comunicação direta com o berçário, dotada de bancada alta para troca de roupas (fraldas), com banheirinhas para o para os bebês, lavatório abastecido para adulto e pia de despejo, em bom estado de conservação e higiene.	N	
11.2 - Para 1 a 4 anos de idade: Sala dotada de instalação sanitária com vaso sanitário, lavatório e chuveiro , em bom estado de conservação e higiene.	N	
OBSERVAÇÕES:		
12. AMBIENTES COLETIVOS:		
12.1 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.	N	
12.2 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	

E – TERMOS LAVRADOS E OBSERVAÇÕES	
F – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.	
() SATISFATÓRIO - 76 A 100% de atendimento dos itens	
() REGULAR - 51 A 75% de atendimento dos itens	
() INSATISFATÓRIO - 0 A 50% de atendimento dos itens	
G – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção	
H. RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO	
Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa	
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.	
LEGENDA:	
S - SIM	N - NÃO NAP - NÃO APLICADO

Atualizado em 15/07/2019