PREFEITURA MUNICIPAL DE XAXIM
Secretaria Municipal De Saúde
Sistema Único De Saúde - SUS
Departamento De Vigilância Sanitária

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS

Denominação do Estabelecimento: _____

Tipo do Estabelecimento: _____ **Endereço:** _____

Responsável pela Visita: _____ **Data:** ____/____/____

Responsável pelo Estabelecimento: _____

Motivo da Visita: 1ª solicitação ( ); denúncia ( ); rotina ( ); renovação do alvará ( )

Alvará Sanitário: Existe ( ); não existe ( ); vencido ( );

Carteira de Saúde: Existe para todos ( ); atualizada ( ); não existe para todos ( ); nº _____ Funcionários: _____

Certificado de Desinsetização: Existe ( ); não existe ( ); vencido ( );

I - INSTALAÇÕES FÍSICAS / AMBIENTAIS	S	N	A	NA
1.1 Pisos Adequados? (Bem conservados, antiderrapante, impermeável, lavável, cor clara, limpo)				
1.2 Forros/tetos adequados? (Acabamento liso, impermeável, limpo, bem conservado, claro, sem infiltração)				
1.3 Paredes adequadas? (Material liso, impermeável, limpo, lavável, bom estado conservação, cor clara)				
1.4 Portas e Janelas? (Bom estado conservação, limpas, providas de proteção contra insetos e roedores)				
1.5 Estoques c/ estrados gradeados? (Elevação de 30 cm, material lavável, limpo, bem conservado)				
1.6 Instalações sanitárias adequadas? (Nº, sexo, higienização, sabonete líquido, toalha descartável branca)				
1.7 Vestiário adequado quanto ao número, sexo, higienização, armários individuais?				
1.8 Lavatórios? (Existe na área de produção, sabão líquido, toalha descartável)				
1.9 Ambiente de trabalho organizado, limpo, sem risco de contaminação cruzada?				
1.10 Ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente p/ realização das funções?				
1.11 Ausência de pessoas estranhas, insetos roedores e animais domésticos?				
1.12 Água utilizada é tratada? (Limpa, potável)				
1.13 Existe caixa d'água? É feita a limpeza? Frequência ( )> 6m ( )> 12m				
1.14 Lixo? (Devidamente acondicionado, lixeiras com tampa, pedal e saco de lixo)				
1.15 Acesso direto independente, não comum a outros usos (habitação).				

II - EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS UTILIZADOS	S	N	A	NA
2.1 Equipamentos em bom estado de manutenção e conservação, limpos?				
2.2 Mesas e balcões de material impermeável, não corrosível, limpos, bem conservados e resistentes?				
2.3 Freezers, geladeiras e balcões frigoríficos com armazenamento adequado à sua capacidade, separados por gêneros alimentícios, com controle de temperatura?				
2.4 Presença de coifa exaustora? (Sempre que necessário, limpa, bem conservada, adequada capacidade)				
2.5 A disposição dos equipamentos facilita o fluxo da produção?				
2.6 Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios				
2.7 Armazenamento de utensílios e equip. em local apropriado de forma ordenada e protegida de contaminação				

III - FUNCIONÁRIOS DA ÁREA DE MANIPULAÇÃO / VENDA:	S	N	A	NA
3.1 Uniforme limpo, cor clara, completo (Jaleco ou avental, calça ou saia, camisa, toca, sapato fechado)				
3.2 Ausência de adornos (Anéis, brincos, pulseiras), lesões cutâneas, unhas compridas				
3.3 Estado de Saúde controlado (Carteira de saúde)				
3.4 Hábitos higiênicos adequados (Não tossir, falar, fumar, cuspir, nariz, não mexer com dinheiro, etc.)				

IV - MATÉRIA - PRIMA: RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO	S	N	A	NA
4.1 Recebimento adequado? (Conferência de produtos): características organolépticas (cor, sabor, odor e consistência), embalagens íntegras, temperatura, veículo de transporte, procedência controlada - DINAL, MS, MA, SIF, etc, dentro do prazo de validade				
4.2 Armazenamento adequado quanto: local c/ iluminação e ventilação adequados, empilhamento adequado e afastado da parede, presença de estrados (estantes ou suportes), bom estado de conservação e limpo				
4.3 Embalagens íntegras, dentro de prazo de validade?				
4.4 Alimentos crus sem contato c/ alimentos que não necessitam de preparo prévio.				
4.5 Bandejas, pratos ou outros recipientes que contenham alimentos, somente são sobrepostos quando providos de cobertura , alimentos enlatados, uma vez aberto, são transferidos para outros recipientes.				
4.6 Produtos alimentícios separados de produtos não alimentícios (produtos de limpeza...)?				

III - FUNCIONÁRIO DA ÁREA DE MANIPULAÇÃO / VENDA:	S	N	A	NA
5.1 Existe controle sobre mensuração de tempo e temperatura				
5.2 O funcionário é qualificado para as atividades que desempenha (recebe treinamento periódico)				
5.3 Alimentos preparados / produtos expostos a venda: cor, odor, consistência e aspectos normais?				
5.4 Ambiente com fluxo de produção adequado (linear), uso de proteção contra contaminação (luvas descartáveis quando necessárias?				
5.5 Alimentos protegidos do pó, insetos e roedores, utensílios e equipamentos que entram em contato com alimentos crus não entram em contato com alimentos cozidos ou prontos para consumo.				
5.6 Alimentos: embalagens íntegras? Rótulos com (nome do produto, nome do fabricante, endereço nº do registro, prazo de validade, controle de inspeção sanitária quando produto de origem animal)				

Roteiro de inspeção embasado Decreto nº 31.455,20 de Fevereiro de 1987. Regulamenta os artigos 30 e 31 da lei nº 6.320 de 20 de Dezembro de 1983, que dispõe sobre alimentos bebidas.