**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO NEGRO-SC**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA** *SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, MINIMERCADOS E AFINS.*

|  |
| --- |
| **IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA** |
| RAZÃO SOCIAL: |
| CNPJ: |
| NOME DE FANTASIA: |
| REPRESENTANTE LEGAL: | CPF: |
| ENDEREÇO: | TELEFONE |

**Legenda:** **S** – Sim; **N** – Não; **NA** – Não se aplica à atividade desenvolvida; **CF** – Conformidade (preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AVALIAÇÃO** | **S** | **N** | **NA** | **CF** | **ENQUADRAMENTO** |
| **ESTRUTURA FÍSICA** |  |  |  |  |  |
| Áreas externas e internas livre de focos de insalubridade, entulhos, objetos em desuso, pragas e animais |  |  |  |  | Item 4.1.7 da RDC 216/2004 |
| A edificação está ligada ao sistema público de abastecimento de água (água da Casan). |  |  |  |  | Art. 45 da Lei federal 11.445/07 c/c Art. 58 do Decreto Estadual 1.846/2018 |
| Está conectado com a rede pública de coleta de esgoto, e/ou utiliza fossa/sumidouro/filtro na inexistência da rede pública |  |  |  |  | Art. 94, §1°, h do DE 31455/1987 c/c item 4.1.5 da RDC 216/2004 |
| Pisos, paredes e teto de material liso, resistente, impermeável e em bom estado de conservação e higiene |  |  |  |  | Art. 94, §1º, o, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.3 da RDC 216/2004 |
| Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras. |  |  |  |  | Item 4.1.9 da RDC 216/2004 |
| Ventilação e iluminação adequadas em todas as dependências |  |  |  |  | Art. 94, §1º, i, do DE 31455/1987 |
| Ambientes em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso. |  |  |  |  | Arts. 96, VIII; 97 do DE 31455/87 |
| Equipamentos, móveis e utensílios em boas condições de conservação e higiene |  |  |  |  | Arts. 86; 118 do DE 31455/1987 |
| Refrigeradores e freezers em bom estado de conservação, limpos e organizados. Realiza controle diário de temperatura |  |  |  |  | Arts. 86, g; 118 do DE 31455/1987 |
| Possui local adequado para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza. |  |  |  |  | Art. 14, §3º do DE 31455/87 c/c item 4.2.5 da RDC 216/2004 |
| Possui instalações, aparelhos e locais conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água corrente; |  |  |  |  | Art. 94, §1° alínea C do DE 31455/1987 |
| **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIO** |  |  |  |  |  |
| Possui armários para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores. |  |  |  |  | Arts. 94, §1º, d, e; 134, IV do DE 31455/1987 |
| Instalações sanitárias para funcionários com pia para lavagem das mãos providas de sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas sem contato manual |  |  |  |  | Art. 94, §1º, d, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.13 da RDC 216/2004 |
| Possui papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual? |  |  |  |  | Item 4.1.13 da RDC 2016/2004 |
| **ÁREA DE MANIPULAÇÃO** |  |  |  |  |  |
| Proíbe a ausência de objetos em desuso e materiais estranhos dentro da área de manipulação de alimentos? |  |  |  |  | Art.96, inciso VIII Decreto Estadual 31.455/1987 c/c item 4.1.7 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| O óleo utilizado para frituras é substituído quando apresenta sinais de saturação? |  |  |  |  | Art. 27 do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Os produtos fracionados ou pré-elaborados são mantidos com identificação, com data do fracionamento ou elaboração e prazo de validade? |  |  |  |  | Item 4.8.18 da RDC 2016/2004 |
| Os descongelamentos dos alimentos são feitos diretamente na geladeira ou micro-ondas? |  |  |  |  | Item 4.8.13 da RDC 2016/2004 |
| Os alimentos enlatados após abertos são acondicionados em outro recipiente fechado e identificado? |  |  |  |  | Art. 15 § 1º do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Alimentos descongelados estão mantidos sob refrigeração e não são novamente recongelados? |  |  |  |  | Art. 24 parágrafo único do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Proíbe a reutilização, reaproveitamento de alimentos que já tenham sido servidos no buffet? |  |  |  |  | Art. 28 do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| As superfícies dos equipamentos, moveis e utensílios são de material liso, lavável e impermeável? |  |  |  |  | Art. 86 alínea D Decreto Estadual 31.455/1987 c/c item 4.1.17 da RDC 2016/2004 |
| O estabelecimento possui boas condições de higiene antes, durante e após realização de suas atividades? |  |  |  |  | Art. 97 do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Os manipuladores de alimentos fazem uso de uniforme adequado: avental/jaleco e touca de cores claras, calça e calçados adequados e sem barba |  |  |  |  | Art. 83, I, II do DE 31455/1987 c/c item 4.6.3 da RDC 216/2004 |
| Manipuladores de alimentos não fazem uso de adornos: brincos, correntes, pulseiras e anéis. |  |  |  |  | Item 4.6.6 da RDC 216/2004 |
| Pia exclusiva para higienização das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, providas de sabonete líquido antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas sem contato manual. |  |  |  |  | Art. 94, e, f do DE. 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04 |
| As aberturas externas das áreas de manipulação, preparação de alimentos e depósito, inclusive o sistema de exaustão, possuem telas milimetradas removíveis? |  |  |  |  | Art. 94, §1° alínea N c/c Item 4.1.4 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 c/c Art. 124 inciso V do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| **RESÍDUOS** |  |  |  |  |  |
| O lixo é coletado sempre que necessário e estocado em local adequado até o momento da coleta pública. |  |  |  |  | Art. 103, §1°, §2° do DE 31455/1987 c/c item 4.5.3 da RDC 216/2004 |
| Recipientes para coleta de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual. |  |  |  |  | Item 4.5.2 da RDC 216/2004 |
| Possui lixeiras em número suficiente e em bom estado de conservação |  |  |  |  | Art. 103, caput do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.5.1 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| **MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS** |  |  |  |  |  |
| Os alimentos são armazenados em embalagens íntegras |  |  |  |  | Item 4.7.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Produtos dentro do prazo de validade |  |  |  |  | Art. 96, inciso IV do Dec. Estadual 31.455/1987 |
| Os produtos com data de validade vencida, destinados a devolução ou descarte são armazenados em local separado para esse fim e identificado. |  |  |  |  | Arts. 6° e 7° do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.7.4 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Os produtos são armazenados em local limpo e organizado |  |  |  |  | Item 4.7.5 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Produtos de origem animal em perfeito estado de conservação com registro no órgão competente (selo do SIM, SIE, SIF ou SISBI) |  |  |  |  | Arts. 5º, I, III, IV; 9º, I, II, 107, I do DE 31455/1987 |
| Saneantes, cosméticos e produtos para higiene possuem procedência |  |  |  |  | Art. 12 da Lei Federal 6360/1976 |
| Os alimentos embalados estão armazenados, depositados ou expostos sobre estrados ou estantes, ou ainda, dependurados em suportes. |  |  |  |  | Art.18 do Decreto Estadual 31455/87 e Item 4.7.6 da RDC ANVISA Nº 216/04. |
| **FRUTAS E HORTALIÇAS** |  |  |  |  |  |
| As frutas e hortaliças devem ser protegidas de poeiras, sujidades, insetos, ou outras contaminações, bem como da ação direta dos raios solares |  |  |  |  | Art. 69 do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| **AÇOUGUE** |  |  |  |  |  |
| Realiza o porcionamento de carnes e derivados apenas conforme o pedido do consumidor final e/ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados |  |  |  |  | Art. 2º, III da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Derivados cárneos, embutidos, presuntos e similares, após fracionados são conservados na embalagem original, mantidos em dispositivos de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura. |  |  |  |  | Art. 17 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Carnes armazenadas em temperatura adequada:Quando **congeladas** mantidas de -18 a - 1ºC;Quando **supercongeladas:** entre -20°C e - 18°C;Quando **refrigerados:** de 0 a 8°C ou de acordo com as especificações do fabricante. Devidamente registrada em planilhas. |  |  |  |  | Art. 95 § 2º do Decreto Estadual 31.455/87. |
| Cumpre a legislação que proíbe o descongelamento de produtos congelados para vendê-los como resfriados. |  |  |  |  | Art. 10 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Apenas faz carne moída na presença do consumidor?A carne moída elaborada no estabelecimento Açougue tipo B deve ser moída apenas na presença do consumidor, e resíduos que permanecerem no equipamento moedor deverão ser desprezados |  |  |  |  | Art. 3°, II, b do DE 02/2015 c/c art. 14 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Cumpre a norma de não temperar carnes no local. |  |  |  |  | Art. 2º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Cumpre a norma de não porcionar e não abrir embalagens de carnes e miúdos temperados para a venda à granel no balcão |  |  |  |  | Art. 17 parág. único da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Possui sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original |  |  |  |  | Art. 12 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| Produtos embalados na ausência do consumidor apresentam, no mínimo, as informações: nome do produto; data de fabricação da peça original; data de validade da peça original; número do serviço de inspeção da indústria de origem e razão social da indústria de origem |  |  |  |  | Art. 9º do Decreto Estadual 31.445/87 e §1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015. |
| Carnes e produtos embalados estão separados das carnes “in natura” |  |  |  |  | Art. 107, IV do Decreto Estadual 31455/1987 |
| Balcões expositores refrigerados, não possuindo duas ou mais espécies de carne ou outros produtos cárneos não embalados |  |  |  |  | Art. 107, VI do Decreto estadual 31.455/1987 |
| Ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento devem ser acondicionados em recipiente hermético (totalmente fechado) liso, impermeável, não absorvente em local próprio e preferentemente sob refrigeração |  |  |  |  | Art. 110 do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados em local separado e identificado. |  |  |  |  | Art. 6º e 7º do Decreto Estadual 31455/1987 c/c Item 4.7.4 da RDC 216/2004 |
| Os cortes derivados das carcaças armazenados na câmara fria devem possuir identificação com as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, data de fabricação da peça original, data de manipulação, data de validade da peça original, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem) |  |  |  |  | Art. 13 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
| O equipamento de moagem de carnes deve ser higienizado quando permanecer em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário |  |  |  |  | Art. 15 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 |
|  |  |  |  |  |  |
| **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS** |  |  |  |  |  |
| Possui Alvará Sanitário? |  |  |  |  | Art. 123 do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteira de saúde atualizada). |  |  |  |  | Art. 79, §1º do DE 31455/1987 |
| Possui certificado de limpeza de caixa d’água, realizado a cada 6 meses, emitido por empresa licenciada? |  |  |  |  | Art. 55 e 57 do Decreto estadual 1.846/2018 |
| Possui certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada? |  |  |  |  | Art. 97 § 6º do Decreto Estadual 31.455/1987 |
| Os manipuladores são capacitados periodicamente? Possui certificado de Treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos? |  |  |  |  | Item 4.6.7 da RDC 2016/2004 |

|  |
| --- |
|  **RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO** |
| Nome e matricula responsável pela inspeção: | Assinatura: |

|  |
| --- |
| **RESPONSÁVEIS PELO ESTABELCIMENTO** |
| Nome do responsável pelo estabelecimento: | Assinatura: |

\*A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como os que constam em normas aplicáveis ao caso;

\* Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária Fiscalizadora e por atualização de legislações vigentes

Cerro Negro \_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_, de 20\_\_.