

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO E INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA PADARIAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	
Endereço:	
Bairro:	
Município: Rio Bananal /ES CEP:29920-000	
Fone fixo:	Celular:
E-mail:	
Representante Legal:	CPF:
Motivo da Inspeção: <input type="checkbox"/> Solicitação de licença sanitária inicial <input type="checkbox"/> Renovação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Outros/Especificar: _____	
Quais produtos de interesse da vigilância sanitária transporta: <input type="checkbox"/> alimentos <input type="checkbox"/> medicamentos <input type="checkbox"/> saneantes <input type="checkbox"/> cosméticos, perfumes e produtos de higiene <input type="checkbox"/> produtos para saúde	

Legenda:

NA – NÃO SE APLICA

I - IMPRESCINDÍVEL

Considera-se item IMPRESCINDÍVEL àquele que atende às Boas Práticas, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. A ausência do cumprimento destes itens é passível de interdição da atividade e/ou estabelecimento.

N - NECESSÁRIO

Considera-se item NECESSÁRIO àquele que atende às Boas Práticas, que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

2. ROTEIRO

Classificação	ÁREA EXTERNA	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Área externa livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, pragas e animais.				Item 4.1.7 da RDC ANVISA Nº 216/04.
Obs.:					
Classificação	ÁGUA	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Água utilizada de abastecimento público.				Art. 45 da Lei Fed. 11.445/07 e Item

					4.4.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Se utilizada solução alternativa, há o registro da potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.				Item 4.4.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampa integra.				RDC ANVISA Nº 216/04.
Obs.:					
Classificação	EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações. Existi separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável. São mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As instalações são abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas				RDC ANVISA Nº 216/04.

	devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.				
N	As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As áreas internas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	A iluminação da área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	A ventilação garanti a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não incidi diretamente sobre os alimentos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os equipamentos e os filtros para climatização estão bem conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos estão registradas e realizadas conforme legislação específica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, mantendo organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas são dotadas de fechamento automático.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico,				RDC ANVISA Nº 216/04.

	sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual.				
N	Existi lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	É realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios, são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização são realizadas por				RDC ANVISA Nº 216/04.

	funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.				
N	As caixas de gordura são periodicamente limpas. O descarte dos resíduos atende ao disposto em legislação específica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, é registrado.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	A edificação, as instalações, os				RDC ANVISA Nº

	equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. Existi um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.				216/04.
N	Quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				RDC ANVISA N° 216/04.
Classificação	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
I	É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.				RDC ANVISA N° 216/04.
N	O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.				RDC ANVISA N° 216/04.
N	O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável e não representa fonte de contaminação.				RDC ANVISA N° 216/04.
I	O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, estando devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.				RDC ANVISA N° 216/04.
Classificação	MANEJO DOS RESÍDUOS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade				RDC ANVISA N° 216/04.

	suficientes para conter os resíduos.				
N	Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.				RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	MANIPULADORES	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	O controle da saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	Os manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os manipuladores apresentam-se de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais são guardado em local específico e reservado para esse fim.				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	É orientado aos manipuladores lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	É orientado aos manipuladores para não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.				RDC ANVISA Nº 216/04.

N	É orientado aos manipuladores usarem cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas de estarem curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação é comprovada mediante documentação.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores				RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS.	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	O estabelecimento especifica os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa. São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes estão íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente. Sendo determinada a destinação final dos mesmos				RDC ANVISA Nº 216/04.

N	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estão armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Estão adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, é observada a ordem de entrada dos mesmos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estão armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.				RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
I	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis estão expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Quando as matérias-primas e os ingredientes não são utilizados em sua totalidade, estão				RDC ANVISA Nº 216/04.

	adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.				
N	Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, procede-se à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	O tratamento térmico garanti que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). (Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos)				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	Para os alimentos submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, institui-se medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, procede-se ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, seguindo as orientações constantes da rotulagem.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos				RDC ANVISA Nº 216/04.

	se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.				
Classificação	ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação consta, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente				RDC ANVISA Nº 216/04.

	dimensionados, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada.				
I	O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.				RDC ANVISA N° 216/04.
I	Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.				RDC ANVISA N° 216/04.
N	Existem ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório que possam constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.				RDC ANVISA N° 216/04.
I	A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, são reservados. Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.				RDC ANVISA N° 216/04.
Classificação	DOCUMENTAÇÃO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
I	O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.				RDC ANVISA N° 216/04.
I	Os POP contem as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Estes são aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.				RDC ANVISA N° 216/04.
I	O estabelecimento implantou os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;				RDC ANVISA N° 216/04.

	c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.				
I	Os POP's referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis contemplam as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> • Natureza da superfície a ser higienizado, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. • Quando aplicável, os POP's contemplam a operação de desmonte dos equipamentos. 				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	Os POP's relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplam as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento apresenta comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores contemplam as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Especifica-se os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene é descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos				RDC ANVISA Nº 216/04.

Classificação	RESPONSABILIDADE	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos são o proprietários ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.				RDC ANVISA Nº 216/04.
I	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos foi comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.				RDC ANVISA Nº 216/04.

Referência legal: - RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

OBS:

1.– 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;

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

Após vistoria realizada pela(s) autoridade(s) sanitária(s), fica(m) o(s) Senhor(es) notificado(s) a providenciar as ações necessárias à correção das não-conformidades apontadas.	
Para a concessão do Alvará Sanitário, o estabelecimento deve manter condições higiênico- sanitárias e estruturais em conformidade com a legislação vigente e toda a documentação pertinente ao desenvolvimento de suas atividades vigentes.	
NOME LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL:	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:
OBSERVAÇÕES:	
CARIMBO COM ASSINATURA DAS AUTORIDADES DE SAÚDE:	
DATA E HORA:	

Conclusão:

() No momento da inspeção, o estabelecimento apresentava irregularidades que deverão ser corrigidas de acordo com o Termo de Obrigações a Cumprir ou Auto-Termo em anexo.

() No momento da inspeção, o estabelecimento se encontrava em condições físico-funcionais de acordo com as normas sanitárias pertinentes.

Data: Endereço: Rua Joao Cipriano, n.º 461, Sao Sebastiao, CEP 29920-000, Rio Bananal-ES
E-mail: visariobananal@gmail.com

Inspetores: