

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO E INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA FABRICAÇÃO DE SORVETES E GELATOS COMESTÍVEIS

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: _____	

Legenda:

NA – NÃO SE APLICA

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.
I	Se utilizada solução alternativa, há o registro da potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.				Item 4.4.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
I	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 devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.				RDC ANVISA Nº 216/04.
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				RDC ANVISA Nº

	livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.				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, 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.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Existi lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições				RDC ANVISA Nº 216/04.

	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.				
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 funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.				RDC ANVISA Nº 216/04.
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,				RDC ANVISA Nº 216/04.

	quando não forem realizadas rotineiramente, é registrado.				
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 equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. Existiu 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.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes, o controle químico é				RDC ANVISA Nº 216/04.

	empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				
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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 suficientes para conter os resíduos.				RDC ANVISA Nº 216/04.
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				RDC ANVISA Nº 216/04.

Classificação	MANIPULADORES	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
	contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.				
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				RDC ANVISA Nº

	supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação é comprovada mediante documentação.				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				RDC ANVISA Nº 216/04.

	a ordem de entrada dos mesmos.				
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 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.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, procede-se à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes,				RDC ANVISA Nº 216/04.

	minimizando o risco de contaminação.				
N	O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos 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.				RDC ANVISA Nº 216/04.
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.
N	Cobertura, sementes oleaginosas ou outros ingredientes, adicionados à mistura pasteurizada, de acordo com a legislação sanitária.				RDC 267/2003
N	Adição de cobertura, sementes oleaginosas ou outros ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.				RDC 267/2003
Classificação	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO/ROTULAGEM	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Lega
N	As condições de armazenamento mantem a integridade e qualidade sanitária do produto final, sendo a temperatura do mesmo igual ou inferior a -180C.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Os Gelados Comestíveis são mantidos a uma temperatura máxima de -18° C (no produto). Quando exposto a venda é tolerada a				PORTARIA N ° 379, DE 26 DE ABRIL DE 1999

	temperatura máxima de -12°C (no produto). Nos equipamentos para venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, são tolerada temperatura máxima de -5°C (no produto)				
N	Os Gelados Comestíveis e os Preparados para Gelados Comestíveis elaborados com produtos de laticínios ou ovos passam, obrigatoriamente, por tratamento térmico nas seguintes condições mínimas: - Processo contínuo: 80°C por 25 segundos; ou - Processo "batch": 70°C por 30 minutos; ou - Condições equivalentes (de tempo/temperatura) em poder de destruição de microrganismos patogênicos. Obs.: A obrigatoriedade do tratamento térmico não se aplica aos outros ingredientes e aditivos utilizados no preparo de gelados comestíveis, desde que o produto final atenda aos padrões microbiológicos previstos na legislação específica.				PORTARIA N ° 379, DE 26 DE ABRIL DE 1999
N	A pasteurização atende às seguintes condições mínimas: no processo contínuo (HTST), 80oC por 25 segundos, ou no processo em batelada (batch), 70oC por 30 minutos.				RDC ANVISA N° 216/04.
N	O tempo e a temperatura do tratamento térmico são registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado				RDC ANVISA N° 216/04.
N	São elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs referentes à pasteurização ou tratamento térmico contendo, no mínimo, informações sobre: especificação do produto, quantidade processada por operação, tempo e temperatura utilizados, tipo e características do sistema de tratamento térmico.				RDC ANVISA N° 216/04.
N	A mistura é resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 40°C ou inferior.				RDC ANVISA N° 216/04.
N	Rotulagem, dos gelados comestíveis, efetuada na unidade fabricante.				RDC 267/2003
I	Ausência de material estranho, deteriorado, tóxico, com prazo de validade vencido				Portaria SMS.G 2619/11.

Classificação	DOCUMENTAÇÃO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.				RDC 267/2003
N	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				Portaria SVS/MS 326/1997
N	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.				Portaria SVS/MS 326/1997
N	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final, quando esta for realizada no estabelecimento.				Portaria SVS/MS 326/1997
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 Nº 216/04.
I	Os POP contêm 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 Nº 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; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores.				RDC ANVISA Nº 216/04.
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 				RDC ANVISA Nº 216/04.

	necessárias. <ul style="list-style-type: none"> Quando aplicável, os POP's contemplam a operação de desmonte dos equipamentos. 				
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 funcionários.				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:				RDC ANVISA Nº 216/04.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
RIO BANANAL – ESPÍRITO SANTO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.				
---	--	--	--	--

Referência legal: - RDC N° 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; PORTARIA N° 379, DE 26 DE ABRIL DE 1999; Resolução-RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003; Portaria SMS.G 2619/11.

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:

Inspetores:

Ciente(s):