

**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO E INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA
MINIMERCADOS, MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS E AFINS.**

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

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	Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável.				Item 4.4.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampa integra.				Item 4.4.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.

Obs.:

Classificação	RESÍDUOS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, identificados, tampados e limpos.				Item 4.5.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Recipientes para coleta de resíduos das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionadas sem contato manual.				ANVISA Nº 216/04.

Obs.:

Classificação	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Aberturas das áreas de armazenamento e manipulação possuem telas milimétricas, inclusive no sistema de exaustão.				Item 4.1.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Ralos e grelhas sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento.				Item 4.1.5 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Portas ajustadas aos batentes e com fechamento automático.				Item 4.1.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios.				Item 4.3.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Controle químico é realizado por empresa especializada, licenciada.				Item 4.3.2 da RDC

					ANVISA Nº 216/04.
Obs.:					
Classificação	SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção- manipulação - Armazenamento de alimentos.				Item 4.1.12 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Possuem pia, sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Armários individuais para guarda de pertences de funcionários.				NR 32
N	Possuem lixeiras com tampas e acionados sem contato manual.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
Obs.:					
Classificação	SANITÁRIOS DESTINADOS AO PÚBLICO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Possui pia, sabão líquido, toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Possuem lixeiras com tampas e acionadas sem contato manual.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
Classificação	INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
INF	DE – Depósito. PA – Padaria. AFV - Área Frac. de Vegetais.				

	AMQ - Área de Man. de Queijos. LQ- Lanchonete/Quiosques.				
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.				tem 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				Item 4.1.8 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.				Item 4.1.9 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outro que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.				Item 4.1.10 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	É realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.				Item 4.1.16 da RDC ANVISA Nº 216/04.
I	O fracionamento de queijos é realizado em instalação própria.				RDC Nº 259/02, Instrução Normativa Nº16 de 2017
N	O fracionamento de frutas, legumes e verduras é realizado em instalação própria.				Instrução Normativa Nº16 de 2017

Obs.:

Classificação	RECEBIMENTOS DE PRODUTOS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens em área protegida e limpa.				RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Presença de termômetro calibrado				RDC ANVISA Nº 216/04.

Obs.:

Classificação	DEPÓSITO DE PRODUTOS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Local organizado, limpo e arejado. Produtos sobre prateleiras ou estrados separados por				Instrução Normativa Nº16

	categorias, longe do piso, paredes e do forro, mantendo espaço entre as pilhas para ventilação e limpeza.				de 2017
N	Produtos armazenados e expostos conforme recomendação do fabricante no rótulo, e/ou para alimentos refrigerados de 0 a 8° C e congelados de -10 a -18°C.				Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Saneantes, cosméticos e outros produtos armazenados separadamente dos alimentos e embalagens.				Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Embalagens primárias dos produtos íntegras.				Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados separadamente em local apropriado e identificados.				Instrução Normativa N°16 de 2017
Obs.:					
Classificação	REFRIGERADOR – FREEZER – BALCÃO FRIGORÍFICO – CÂMARAS FRIGORÍFICAS	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
INF	A – Hortifrúti. B – Laticínios. C – Frios. D – Panificados. E – Aves. F – Carnes. G – Sorvetes.				
N	Possui câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração.				Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				Item 4.1.8 da RDC ANVISA N° 216/04.
N	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Refrigerador e freezer em bom estado de conservação, limpos e organizados.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Planilhas de registros de temperatura assinadas e datadas.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017

Obs.:						
Classificação	ARMAZENAMENTO/MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (CARNES/AVES/PEIXES/FRIOS)	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal	
N	As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração obedecem às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017	
Na ausência dessas informações, para os alimentos manipulados, preparados ou descongelados no estabelecimento devem ser observados as temperaturas e prazos de validade a seguir:		SIM	NÃO	NA	RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017	
I	<p>I - Produtos Congelados:</p> <p>a) entre -5°C (cinco graus Celsius negativos) e 0°C (zero grau Celsius), com prazo de validade de até 10 (dez) dias;</p> <p>b) entre -10°C (dez graus Celsius negativos) e -6°C (seis graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 20 (vinte) dias;</p> <p>c) entre -18°C (dezoito graus Celsius negativos) e -11°C (onze graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 30 (trinta) dias;</p> <p>d) inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 90 (noventa) dias.</p>				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017	
I	<p>II - Produtos Resfriados:</p> <p>a) pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius), com prazo de validade de até 03 (três) dias;</p> <p>b) pescados pós-cocção até 2°C (dois graus Celsius), com prazo de validade de 01 (um) dia;</p> <p>c) alimentos pós-cocção, exceto pescados, até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 03 (três) dias;</p> <p>d) carnes bovina e suína, aves entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade</p>				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017	

	<p>de até 03 (três) dias;</p> <p>e) espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 02 (dois) dias;</p> <p>f) embutidos fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 03 (três) dias;</p>				
I	Os produtos são preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor e contem no mínimo, as seguintes informações na rotulagem: nome do produto, quantidade, ingredientes e validade.				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
I	Pescados frescos (inteiros, com ou sem vísceras) são expostos à temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), preferencialmente até 2,5°C (dois e meio graus Celsius) com, no mínimo, 70% (setenta por cento) da superfície submersa em gelo produzido com água potável;				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
I	Pescados resfriados são expostos a temperaturas entre 0°C (zero graus Celsius) e 3°C (três graus Celsius).				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
	Caso os pescados tenham sido submetidos a prévio descongelamento, consta o aviso por escrito no local de exposição à venda, de forma destacada: " Produto descongelado, não recongelar ";				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
	Pescados secos e salgados/secos comercializados nas mesmas condições em que foram recebidos do fabricante ou somente fracionados são expostos à venda em temperatura ambiente, caso inexista recomendação divergente por parte do fabricante e desde que livres da possibilidade de contato com pragas e ou sujidades;				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
	Pescados secos e salgados/secos manipulados na ausência do consumidor no estabelecimento comercial (em posta, filetados, desfiados) são expostos à venda embalados, identificados e em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017

A carne exposta à venda com manipulação prévia fora da presença do consumidor deve ser realizada quando:		SIM	NÃO	NA	RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
I	<p>I - Estiver em perfeitas condições de conservação e apresentar características organolépticas próprias;</p> <p>II - For produzida e embalada em ambiente climatizado;</p> <p>III - For imediatamente embalada após a moagem e sua massa não ultrapassar 10 cm de espessura;</p> <p>IV - A rotulagem contiver, no mínimo, as informações sobre espécie do animal, tipo de carne, data da moagem, condições de conservação e prazo para consumo;</p> <p>V - For armazenada e exposta à venda em temperatura de até 8°C (oito graus Celsius);</p> <p>VI - For comercializada no mesmo dia da moagem;</p>				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
A moagem e a embalagem são realizadas por funcionário usando uniforme de cor clara, constituído de:		SIM	NÃO	NA	RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
I	<p>a) Jaleco;</p> <p>b) Gorro ou outra proteção cobrindo todo o cabelo;</p> <p>c) Avental impermeável sobre o jaleco;</p> <p>d) Calçados fechados;</p>				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
I	A máquina de moer carne é desmontada e lavada no encerramento das atividades do dia, de modo que se apresente rigorosamente limpa e seca no início dos trabalhos do dia seguinte, devendo permanecer protegida de insetos e sujidades.				RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
Os estabelecimentos comerciais somente poderão produzir carne conservada pela salga, conhecida como carne de sol, quando:		SIM	NÃO	NA	RDC ANVISA Nº 216/04. Instrução Normativa Nº16 de 2017
N	Utilizam matéria-prima inspecionada, em				RDC ANVISA Nº

	perfeitas condições de conservação e com características organolépticas próprias.				216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Mantiverem à disposição da fiscalização e afixados em local visível a rotina de procedimentos e os fluxos de produção;				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Os produtos originalmente destinados ao comércio, no varejo, embalados por unidade ou grupo de unidades para venda direta ao consumidor, não podem ser fracionados, manipulados, retirados das embalagens, ou submetidos a qualquer procedimento que altere seu padrão de identidade e qualidade.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Possui pia exclusiva para higienização das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Lavatórios possuem sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Cartazes orientando a higienização das mãos.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Manipuladores possuem atestado de saúde.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados. Existe controle de temperatura e manutenção periódica.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
Obs.:					
Classificação	ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA A VENDA	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Área destinada ao comércio varejista de				RDC ANVISA N°

	alimentos separada de outras áreas com fins diferentes do comércio.				216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis e laváveis.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
N	Produtos embalados na ausência do consumidor apresentam as informações: Lista de ingredientes, Conteúdos líquidos, Identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, Identificação do lote, prazo de validade, Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.				RDC ANVISA N° 259/2002.
N	Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, amassadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.				RDC ANVISA N° 216/04. Instrução Normativa N°16 de 2017
Classificação	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NA	Enquadramento Legal
N	Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.				Item 4.11.1 da RDC ANVISA N° 216/04.
N	Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sobre: 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.				Item 4.11.4 da RDC ANVISA N° 216/04.
N	Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetidas a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.				Item 4.12.2 da RDC ANVISA N° 216/04.
N	Manipuladores de alimentos capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.				Item 4.6.7 da RDC ANVISA N° 216/04.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
RIO BANANAL – ESPÍRITO SANTO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



	Capacitação comprovada mediante documentação.				
N	Possuem especificação dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.				Item 4.7.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Possuem o Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente (POP ou empresa especializada).				Item 4.4.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Possuem o Comprovante de execução do serviço de controle de pragas e registro de limpeza e filtro de ar-condicionado.				Item 4.3.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
Obs.:					

Referência legal: - Norma Regulamentadora - NR 32 – Vestiários/guarda de pertences, D.O.U. 16 de novembro de 2005; RDC 259 de 20 de setembro de 2002; Instrução normativa nº 16, de 23 de maio de 2017; RDC 259/2002;

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.