|  |  |
| --- | --- |
| ***escudo*** | ***SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE AGRONÔMICA******Vigilância Sanitária Municipal******CNPJ 83 102 590/0001-90******RUA: XV DE NOVEMBRO, 402 (47)3542-0450) 410/326******992937561*** |

**ROTEIRO DE AUTO INSPEÇÃO SANITÁRIA - CARRINHO DE LANCHE/CACHORRO QUENTE/FOOD TRUCK E SIMILARES**

**Processo/Ano N° \_\_\_\_\_\_\_\_/\_2020\_\_\_**

|  |
| --- |
| **Estabelecimento:** |
| **Proprietário/Responsável Técnico:** |
| **CNPJ/CPF:** |
| **Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento:** | **Número de Homens:** | **Número de Mulheres:** |
| **Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;****CF – Conformidade (a ser preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).** |
| **ITENS NECESSÁRIOS** | **S**  | **N** | **NA** | **CF** | **ENQUADRAMENTO LEGAL** |
| **1-Pisos, paredes e teto (lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros)** |  |  |  |  | **Art. 94, o, 137, I e II do Dec. Est. 31455/87 c/c RDC 216/04** |
| **2-Ventilação suficiente**  |  |  |  |  | **Art. 94, i do Dec. Est. 31455/87** |
| **3-Iluminação suficiente Est.** |  |  |  |  | **Art. 94, j do Dec. 31455/87,** |
| **4-Luminárias protegidas contra quedas e explosões.** |  |  |  |  | **Item 4.1.8 da RDC 216/04** |
| **5-Lavatório na área de manipulação de alimentos exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido e papel toalha** |  |  |  |  | **Art. 94, e, f do Dec. Est. 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04** |
| **7-Lixeiras com tampa acionada sem contato manual** |  |  |  |  | **Item 4.5.2 da RDC 216/04** |
| **8- Reservatório de água com capacidade suficiente para a demanda da atividade.** |  |  |  |  |  |
| **9 – Sistema de armazenamento para o esgoto produzido ou ligação no sistema de coleta de esgoto publico** |  |  |  |  |  |
| **10- Prateleiras ou estrados do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.** |  |  |  |  | **Art. 92, § 1°; 18 do Dec. Est.****31455/87** |
| **11-Fiação protegida** |  |  |  |  | **Item 4.1.9 da RDC 216/04** |
| **12-Armário/ para a guarda dos pertences dos funcionários** |  |  |  |  | **Art. 94, d do Dec. Est. 31455/87 c/c NR 24** |
| **13- Lixeira com acionamento da tampa de dispense o uso da mão para a abertura** |  |  |  |  | **Item 4.5.2 da RDC 216/04** |
| **14-Ambientes livres de materiais estranhos ao uso** |  |  |  |  | **Art. 96, VIII do Dec. Est. 31455/87 c/c item 4.1.7 da RDC 216** |
| **15-Limpeza geral e organização** |  |  |  |  | **Art. 87, 97 do Dec. Est. 31455/87** |
| **16–Sistema refrigerado para acondicionamento dos alimentos perecíveis em exposição** |  |  |  |  | **Itens 4.8.15 e 4.8.16 da RDC 216/04 c/c art. 22 do Dec. Est. 31455/87** |
| **17-Alimentos dentro do prazo de validade** |  |  |  |  | **Art. 96, IV do Dec. Est. 31455/87** |
| **18-Alimentos protegidos contra contaminação** |  |  |  |  | **Art. 14, 15 e 17 do Dec. Est. 31455/87** |
| **19-** |  |  |  |  |  |
| **20-Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros** |  |  |  |  | **Art. 86, d do Dec. Est. 31455/87** |
| **21-Produtos expostos à venda em perfeito estado de conservação** |  |  |  |  | **Art. 5°, I, IV do Dec. Est. 31455/87** |
| **22- Produtos mantidos em temperatura controlada, abaixo de 5°C ou acima de 60°C** |  |  |  |  | **Itens 4.8.15 e 4.8.16 da RDC 216/04 c/c art. 22 do Dec. Est. 31455/87** |
| **23-Identificação dos alimentos fracionados com etiqueta indicando tipo, data de fracionamento e prazo de validade**  |  |  |  |  | **Item 4.8.18 da RDC 216/04** |
| **24-Molhos (maionese, catchup e similares) servidos em porções individuais ou sachet Proibido o uso de maionese a base de ovos crus**  |  |  |  |  | **Art. 28; 18 § 1°; 22 do Dec. Est. 31455/87 Art 1º e 2º Portaria Est 001/95** |
| **25-Descongelamento em geladeira ou microondas.** |  |  |  |  | **Item 4.8.13 da RDC 216/04** |
| **26-Manipuladores de alimentos asseados, com a pele íntegra, sem adornos, uniformizados e com os cabelos protegidos**  |  |  |  |  | **Art. 81 e 82 do Dec. Est. 31455/87** |
| **27-Local para armazenar resíduos fora da área de manipulação**  |  |  |  |  | **Item 4.5.3 da RDC 216/04** |
| **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS**  |  |  |  |  |  |
| **28-Atestados de Saúde para os manipuladores de alimentos** |  |  |  |  | **Art 30 da LE 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87** |
| **29- Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** |  |  |  |  |  |
| **30-Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada junto à VISA (mantém cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento)** |  |  |  |  | **Art 97§ 6º do Dec.Est. 31455/87** |
| **31 – Comprovante de coleta e destinação final adequado dos óleos saturados por empresa ambientalmente licenciada.** |  |  |  |  |  |
| **32-Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados** |  |  |  |  |  |
| **34-Atividades desenvolvidas conferem com DAM?**  |  |  |  |  |  |

**Observações:**

**1. – Autoridade de Saúde, 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 que constam em normas aplicáveis ao caso;**

**2. – Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.**

**Data do preenchimento do Roteiro de Inspeção: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nome completo do proprietário: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail do proprietário: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Telefone do proprietário: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nome completo do Responsável Técnico (quando for o caso): \_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail do Responsável Técnico: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Telefone do Responsável Técnico: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do proprietário Assinatura do Responsável Técnico**