

ANEXO I**ROTEIRO PARA FISCALIZAÇÃO/INSPEÇÃO SANITÁRIA, E AUTOINSPEÇÃO EM MINIMERCADOS, MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS E AFINS.**

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO.
RAZÃO SOCIAL:
NOME FANTASIA:
CNPJ:
ENDEREÇO:
TELEFONE:
REPRESENTANTE LEGAL:
RESPONSÁVEL TÉCNICO:
ALVARÁ SANITÁRIO:
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:
2. MOTIVO DA FISCALIZAÇÃO/INSPEÇÃO SANITÁRIA.
VISTORIA DE ROTINA ()
ATENDIMENTO À DENÚNCIA ()
CONCESSÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO ()
OUTROS MOTIVOS:
3. 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 íntegra.				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				Item 4.5.2 da RDC

	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 anti-séptico 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.				§ 1º da alínea "d" do art. 94 e inciso IV do art. 134 do Decreto Estadual 31.455/87.
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.
OBS:					
Classificação	INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO	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.				Item 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 outros 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.				Art. 149 do Decreto Estadual 31.455/87.
N	O fracionamento de frutas, legumes e verduras é realizado em instalação própria.				Art. 149 do Decreto Estadual 31.455/87.
OBS:					
Classificação	RECEBIMENTO DE PRODUTOS	Sim	Não	NA	Enquadramento legal
N	Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens em área protegida e limpa.				Item 4.7.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.

N	Presença de termômetro calibrado.				§ 2º do art. 14 do Decreto Estadual 31.455/87 e Item 4.7.3 da 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 categorias, longe do piso, paredes e do forro, mantendo espaço entre as pilhas para ventilação e limpeza.				§1º e 2º do art. 18 e art. 20 do Decreto Estadual 31.455/87
N	Produtos armazenados e expostos conforme recomendação do fabricante no rótulo, e/ou para alimentos refrigerados de 0 a 8º C e congelados de -10 a -18ºC.				§ 2º do art.95 do Decreto Estadual 31.455/87
N	Saneantes, cosméticos e outros produtos armazenados separadamente dos alimentos e embalagens.				§ 3º do art.14 e art. 15 do Decreto Estadual 31.455/87
N	Embalagens primárias dos produtos íntegras.				Item 4.7.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados separadamente em local apropriado e identificados.				Art. 6º e 7º do Decreto Estadual 31.455/87 e Item 4.7.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.

OBS:

Classificação	REFRIGERADOR/FREEZER/ BALCÃO FRIGORÍFICO/ CÂMARAS FRIGORÍFICAS	Sim	Não	NA	Enquadramento legal
INF	A – Hortifruti. B – Laticínios. C – Frios. D – Panificados. E – Aves. F – Carnes. G – Sorvetes.				
N	Possui câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração.				Inciso II do art. 124 do Decreto Estadual 31.455/87
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 Nº 216/04.
N	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				Art.18 do Decreto Estadual 31455/87 e Item 4.7.6 da RDC ANVISA Nº 216/04.

N	Refrigerador e freezer em bom estado de conservação, limpos e organizados.				Art. 86 do Decreto Estadual 31.455/87, Item 4.1.15 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Planilhas de registros de temperatura assinadas e datadas.				§1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.

OBS:

Classificação	AÇOUGUE	Sim	Não	NA	Enquadramento legal
N	Carnes armazenadas em temperatura adequada: quando congeladas mantidas de -18 a -1°C; quando supercongeladas: entre -20°C e -18°C; ou de acordo com as especificações do fabricante. Devidamente registrada em planilhas.				§ 2º do art. 95 do Decreto Estadual 31.455/87.
N	Estabelecimento tipo “A” apresenta Responsável Técnico legalmente habilitado.				§2º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Estabelecimento tipo “B” apresenta responsável pelas operações devidamente capacitado.				Item 4.12.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
I	Produtos oriundos de estabelecimento inspecionado pelo órgão da agricultura.				Inciso I do art. 29 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Tamanho do estabelecimento adequado com a produção.				Art. 113 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Balcões expositores refrigerados, não possuindo duas ou mais espécies de carne ou outros produtos cárneos não embalados.				Inciso VI do art. 107 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Permanência de carnes fora do refrigerador somente no tempo necessário ao seu recebimento e manipulação.				Art. 108 do Decreto Estadual 31.445/87.
I	Sala climatizada com temperatura máxima de 16°C.				§ 2º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
I	Sala climatizada para manipulação de carne moída com temperatura máxima 10°C.				§ 2º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Planilhas de registros dos POP assinadas e datadas.				§1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	No açougue tipo “B”, as aberturas estão protegidas da entrada de insetos e roedores.				Item 4.1.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Móveis, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.15 da RDC ANVISA Nº 216/04.

N	Possui pia exclusiva para higienização das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo.				Item 4.1.14 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Lavatórios possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.				Item 4.1.14 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Cartazes orientando a higienização das mãos.				Item 4.6.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Equipamentos para moagem da carne vendida direta-mente ao consumidor estão à vista do mesmo.				Inciso II, alínea "b" do art. 3º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Atividades de fracionamento, reembalo e rotulagem das carnes são realizadas de modo a evitar a contaminação cruzada e garantir a segurança do alimento.				§ 1º do art. 94 do Decreto Estadual 31.445/87 e §2º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Estabelecimento apresenta os POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higiene e saúde dos manipuladores; calibração de equipamentos e de controle de temperatura; controle integrado de vetores e pragas urbanas e rastreabilidade.				§1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Sistema de controle de identificação de origem e rastreabilidade implantado.				§1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Manipuladores possuem atestado de saúde.				§1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				Item 4.6.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Área destinada ao comércio varejista de alimentos separada de outras áreas com fins diferentes do comércio.				Inciso X do art. 93, § 1º do art. 96 e art. 148 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis.				Item 4.1.17 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	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.

N	Derivados cárneos, comercializados a granel, mantidos na embalagem original do estabelecimento produtor.				Inciso III, alínea "a" do art. 3º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Carnes porcionadas expostas para venda, no balcão de atendimento, possuem as informações que garantem a sua rastreabilidade.				Inciso III do art. 9º do Decreto Estadual 31.455/87 e §1º do art. 1º do Decreto Estadual nº 02/2015.
N	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados. Existe controle de temperatura e manutenção periódica.				Art. 86 do Decreto Estadual 31.445/87 e Item 4.1.15 da RDC ANVISA Nº 216/04.

OBS:

Classificação	PEIXARIA	Sim	Não	NA	Enquadramento legal
N	Pescados armazenados em temperatura adequada: quando resfriados mantidos em temperatura entre -0,5 e 2°C ou conforme recomendação do fabricante; congelados a -18°C ou conforme recomendação do fabricante.				Art. 34 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Estabelec. apresenta responsável pelas operações devidamente capacitado.				Item 4.12.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
I	Produtos oriundos de estabelecimento inspecionado pelo órgão da agricultura.				Inciso I do art. 29 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Tamanho do estabelecimento adequado com a produção.				Art. 122 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Permanência de pescados fora do refrigerador somente no tempo necessário para limpeza, desçamação, esfolagem, evisceração e filetagem.				Art. 116 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Móveis, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.15 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Pia exclusiva para higienização das mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo.				Item 4.1.14 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Lavatórios possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.				Item 4.1.14 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Cartazes orientando a higienização das mãos.				Item 4.6.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Manipuladores têm asseio pessoal, com uniformes compatíveis à atividade,				Item 4.6.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.

	conservados e limpos.				
OBS:					
Classificação	ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA A VENDA	Sim	Não	NA	Enquadramento legal
N	Área destinada ao comércio varejista de alimentos separada de outras áreas com fins diferentes do comércio.				Inciso X do art. 96 e § 1º do art. 148 do Decreto Estadual 31.445/87.
N	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis e laváveis.				Item 4.1.17 da RDC ANVISA Nº 216/04.
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.				Art. 9º do Decreto Estadual 31.445/87 e Item 5 da RDC ANVISA Nº 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.				Art. 17 do Decreto Estadual 31.445/87.
OBS:					
Classificação	FUNCIONÁRIOS/MANIPULADORES	Sim	Não	NA	Enquadramento legal
N	Manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				Item 4.6.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
N	Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).				NR 6 da PORTARIA MTB Nº 3.214/1978-
N	Funcionários que trabalham nas câmaras frias usam vestimentas adequadas.				NR 6 da PORTARIA MTB Nº 3.214/1978-
OBS:					
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 Nº 216/04.
N	Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sobre:				Item 4.11.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.

	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.				
N	Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido 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 Nº 216/04.
N	Manipuladores de alimentos capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Capacitação comprovada mediante documentação.				Item 4.6.7 da RDC ANVISA Nº 216/04.
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 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) implementado.				NR 7 da PORTARIA MTB Nº 3.214/1978-
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.				Item 4.3.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
OBS:					

Legenda:

NA – Não se aplica.

IMPRESINDÍVEL - I

Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele 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.

NECESSÁRIO - N

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

OBS: Este texto não substitui o publicado no D.O.E. nº 20.026, de 24/03/2015.