



PREFEITURA DE LONTRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ROTEIRO DE AUTO INSPEÇÃO PRÉVIA PARA AÇOUGUE

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Processo N° _____

Razão Social:	
Nome Fantasia:	Alvará sanitário:
CNPJ:	Telefone:
Endereço:	Bairro
Horário de funcionamento:	Sábado:

MOTIVO DA INSPEÇÃO

Vistoria de rotina	Renovação de alvará sanitário
Atendimento à denúncia	Solicitação do Ministério Público
Concessão de Alvará sanitário	Outros Motivos

1 - ÁREA FÍSICA	S	N	NA	Enquadramento Dec. Estadual 31455/87
1.1 - Alvará Sanitário				Art. 104
1.2 - Acesso controlado e independente				Art. 94 § 1º (L)
1.3 - Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro)				Art. 94 § 1º (o), 113
1.4 - Ventilação suficiente				Art. 94 § 1º (i)
1.5 - Iluminação suficiente				Art. 94 § 1º (j)
1.6 - Limpeza geral e organização				Art. 97
1.8 - Fiação elétrica protegida				Art.48 da LCM 239/06
1.9 - Possui armários de uso para a guarda dos pertences dos funcionários				Art. 94 § 1º (d)
1.10 - Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza				Art. 87 § 2º
1.11 - Instalações sanitárias com lavatório provido de sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos				Art. 94 § 1º (d)
1.12. O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Qual: _____				Art. 48 da LCM 239/06
1.13 – Verificar se existe área de fumantes e se a mesma está devidamente isolada dos demais ambientes e se é arejada. (Orientar sobre proibição do uso de produtos fumígenos em recinto público ou privado de uso coletivo)				Lei Fed. 9294/96 art. 2º
2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO/ DEPÓSITO	S	N	NA	Enquadramento Dec. Estadual 31455/87
2.1 - Portas, janelas e exaustores com tela milimétrica				Art. 94 § 1º (n)
2.2 – Conservação e higiene dos equipamentos, móveis e utensílios				Art. 86
2.3 - Ausência de objetos em desuso ou materiais estranhos a atividade				Art 96 VIII
2.4 - Câmaras frias (proteção e conservação dos alimentos): controle da temperatura, umidade e volume adequados				Art. 95
2.5 - Área de manipulação sem comunicação com outras áreas de risco (vestiários, sanitários, moradias)				Art. 94 § 1º (L)
2.6 - Lavatório exclusivo para os manipuladores com sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira com tampa acionada sem o uso das mãos.				Art. 94 § 1º (e)
2.7 - Estrados/prateleiras a 30 cm do chão				Art. 92
2.8 – Utensílios laváveis, impermeáveis, íntegros				Art. 86
2.9 - Proteção das máquinas contra acidentes (serra fita, moedor, batedor de bife, fatiador)				Art. 19, 48 da LCM 239/06 e Port. MTE 3214/78 NR12
2.10 - Saneantes (identificados, com registro no MS e guardados em				Art. 14 § 3º, 96

local reservado para este fim)				
3 - CONDIÇÕES DA MATÉRIA-PRIMA	S	N	NA	Enquadramento Dec. Estadual 31455/87
3.1 - Matéria prima proveniente de matadouros fiscalizados por autoridade competente				Art. 29
3.2 - Carnes sem contato com gelo				Art. 107 III
3.3 - Carnes de espécies diferentes em compartimentos separados nos balcões ou câmaras frias.				Art. 107 IV
3.4 - Carnes embaladas separadas de carnes "in natura"				Art. 106 IV
3.5 - Carne moída com no máximo duas horas após moagem				Art. 106 II
3.6 - Produtos derivados de carne pré-embalados mantidos na embalagem original lacrada.				Art. 106 IV
3.7 - Produtos derivados de carne que não necessitam de refrigeração protegidos de contaminantes (ex: carne seca e salames protegidos por tela)				Art 17
3.8 - Produtos na temperatura indicada pelo fabricante				Art. 23
3.9 - Produtos dentro do prazo de validade				Art. 96 IV
3.10 - Somente expor à venda/consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedçam as disposições da legislação, Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, a rotulagem e padrões de identidade de qualidade.				Art. 5º I e IV
4 - MANIPULADORES	S	N	NA	Enquadramento Dec. Estadual 31455/87
4.1 - Uniforme em boas condições de higiene, inclusive gorros e botas				Art. 30,83
4.2 - EPI's (luva anticorte, botas antiderrapantes)				Portaria 3214/78 NR 6 e Art 48 da LCM 239/06
4.3 - Não faz uso de adornos: brincos, pulseiras e anéis				Art. 82
4.4 - Existência de empregado exclusivo para o caixa				Art. 82 § 2º
5 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA ADEQUADO	S	N	NA	DEC. EST. 24.981/85
5.1 - Possui reservatório - Cisterna () Caixa d'água ()				Art. 94, § 2º Dec Est. 31455/87
5.2 - Sistema público de abastecimento				Art. 12, § 2º
5.3 - Ponteira/Poço com Tratamento				Art. 12, § 2º
6 - SISTEMA DE ESGOTO ADEQUADO	S	N	NA	LCM 239/06
6.1 - Fossa e sumidouro/filtro				Art. 24, 25, 37, 38
6.2 - Ligado à rede pública de coleta				Art. 24, 25, 37, 38
6.3 - Verificar manutenção e localização da cx gordura				Art. 38
7. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO				
7.1. Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público				Art. 1º da LCM 113/03
7.2. Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com freqüente manutenção				Art. 1º § 4º e § 5º da LCM 113/03
7.3. Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.				Art. 3º e 5º da LCM 113/03
7.4. O tempo de permanência dos contentores nos logradouros públicos é cumprido: Coleta diurna: até 2 h antes da coleta e 2 h depois; Coleta após às 18 h os contentores deverão ser retirados até as 7 h do dia seguinte.				Art. 7º da LCM 113/03
7.5. Utilização dos serviços de coleta do município				Art. 43 LCM 239/06
8 - DOCUMENTOS	S	N	NA	Enquadramento Dec. Estadual 31455/87
8.1 - Curso de manipulação de alimentos				Lei 5.980/02 c/c Dec. Municipal 1654/02
8.2 - Manual de boas práticas de manipulação				RDC 175/2003
8.3 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos)				Art. 79
8.4 - Registro de limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs				Portaria MS 3523/98
8.5 - Registro de limpeza da caixa de água semestral				Lei Munc. 4.783/95 c/c Lei Munc. 6.583/05
8.6 - Certificado de desinsetização e desratização				Art. 97§ 6º
8.7 - Alvará do Corpo dos Bombeiros				Dec.Est. 4.909/94 NSCI/94
8.8 - Habite-se sanitário				Art.27 LCM 239/06
8.9 - Atividades exercidas conferem com a DAM				Dec. Municipal 4591/06

Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento: _____ Homens: _____	Mulheres: _____
---	-----------------

* **S – SIM** **N – NÃO** **NA – Não se Aplica**

OBS:

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

Nome do Proprietário ou Responsável	
Fiscal Responsável:	

DATA: ____/____/____.