



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS GRUPO 121**

Processo/Ano N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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).

1) ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF*	ENQUADRAMENTO LEGAL
1.1) Área externa livre de sujeiras, objetos em desuso ou estranhos a atividade, animais, insetos ou roedores.					Art. 94 e 96 VIII do Dec. Est. 31.455/87
1.2) Ambiente utilizado apenas para a atividade licenciada, proibido demais usos (ex: moradia)					Art. 96 X do Dec. Est. 31.455/87
1.3) Ambiente em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso.					Art. 96 VIII e 97 do Dec. Est. 31.455/87
1.4) Pisos, teto e paredes íntegros, sem infiltrações e constituídos de material liso, lavável e impermeável.					Art. 94 § 1º(o) do Dec. Est. 31.455/87
1.5) Ventilação adequada à conservação dos alimentos.					Art. 94 § 1º (i) do Dec. Est. 31.455/87.
1.6) Iluminação adequada para realização das atividades.					Art. 94 § 1º (j) do Dec. Est. 31.455/87.
1.7) Aberturas possuem telas milimetradas. Ralos sifonados com tampa escamoteável.					Art. 94 §1º (m/n) do Dec. Est. 31.455/87.
1.8) Instalações sanitárias providas de lavatórios com papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual. Sem comunicação direta com os locais onde se encontrem os alimentos.					Art. 94 §1º (d) do Dec. Est. 31.455/87
1.9) Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos funcionários provido de papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual.					Art. 94 §1º(e/f) do Dec. Est. 31.455/87
1.10) Estrados (altura 15 cm) ou prateleiras na área de vendas.					Art. 92 § 2º do Dec. Est. 31.455/87
1.11) Estrados (altura 30 cm) ou prateleiras no depósito e alimentos afastados das paredes e teto cerca de 10 cm.					Art. 92 § 1º do Dec. Est. 31.455/87
1.12) Lixeiras com tampa e acionamento sem contato manual para o armazenamento de lixo.					Art. 103 do Dec. Est. 31.455/87



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

1.13) Mobiliários e equipamentos em bom estado de conservação, livres de pontos de ferrugem, poeira ou outras sujidades.					Art. 86 do Dec. Est. 31.455/87
1.14) Refrigeradores/congeladores/câmaras frias/estufas em bom estado de conservação e com controle diário de temperatura					Art. 86 (g), 94 §1º (k) e 95 do Dec. Est. 31.455/87.
1.16) Instalações elétricas embutidas ou protegidas.					NR 12 (Portaria MTE 3.214/78).
1.17) Alimentos encontram-se em embalagens integras, protegidos de contaminações e dentro do prazo de validade.					Art. 14 e 96 IV Dec. Est. 31.455/87
1.18) Alimentos possuem rotulagem de acordo com a legislação (identificação do produto, fabricante / importador, ingredientes, lote/validade, instruções de preparo /uso, tabela nutricional, contém ou não glúten e registro quando necessário).					RDC nº 27/10, RE ANVISA nº 23/00, RDC nº 259/02, RDC nº 360/03, LF10.674/03.
1.19) Alimentos provêm de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (procedência comprovada)					Art. 5º III, 9º II do Dec. Est. 31.455/87.
1.20) Saneantes, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres identificados, com registro no MS e armazenados em local separado dos alimentos.					Art. 14 § 3º e 96 parágrafo único Dec. Est. 31455/87
1.21) Alimentos mantidos sob a temperatura indicada pelo fabricante.					Item 6.6.2 RDC 259/02, Art. 18 da LF 8078/90
1.22) Local identificado para depósito de alimentos danificados, vencidos, alterados e para troca (afastados dos demais)					Art. 5º do Dec. Est.31.455/87
1.23) Local para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza. Saneantes registrados no MS.					Art. 14 §3º do Dec. Est.31.455/87.
1.24) Local para higienização de equipamentos e utensílios.					Art. 94 §1º (c)do Dec. Est. 31.455/87
1.25) Armário fechado com chave para guarda dos pertences dos funcionários.					Art. 94 §1º (d) do Dec. Est. 31.455/87
1.26) Funcionários utilizam uniforme com a identificação da empresa e se apresentam rigorosamente asseados.					Art. 82 § 1º(a) e 83 do Dec. Est. 31.455/87
1.27) Proibida a entrada de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de depósito e manipulação de alimentos.					Art. 85 do Dec. Est. 31.455/87
1.28) Conectado à rede pública de abastecimento de água.					
1.29) Na utilização de outras fontes (poço/ponteira com tratamento e licenciada), comprovação da potabilidade da água.					
1.30) Possui reservatório de água.					art. 12 §4º da LE 6.320/83
1.31) Conectado à rede pública de coleta de esgoto.					
1.32) Utilização de fossa/sumidouro/filtro ou outro sistema aprovado pela Visa na inexistência da rede pública.					
1.33) Localização e manutenção adequada da caixa de gordura.					
1.34) Local para acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público.					



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

1.35) Contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo e em número suficiente para apresentação do lixo à coleta pública.					art. 103 do Dec. Est. 31.455/87.
<b>2) DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
2.1) Atestado de saúde para manipulação de alimentos de todos os funcionários / proprietário / gerente que entre em contato com o alimento mesmo que embalado.					Art. 79 do Dec. Est. 31.455/87
2.2) Alvará/Licença dos fornecedores expedida pelo órgão competente.					
2.3) Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.					Portaria SMS 02/2016
2.4) Certificado do serviço de desinsetização e desratização realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					Art. 97 § 6º, RDC ANVISA 52/09
2.5) Sistema de climatização com manutenção e limpeza PMOC, quando acima de 60.000 BTUs					Portaria GM.3523/98
2.6) Registro de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					Art. 18 XI parágrafo único do Dec. Est. 24.981/85,

**OBS:** 1– A 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 constarem 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 Auto Inspeção do SUAS:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Declaro estar ciente de que as informações aqui prestadas são expressão da verdade e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.

**Nome completo do Proprietário:** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

**Nome completo do Responsável Técnico:** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Proprietário**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Responsável Técnico**