

ROTEIRO DE AUTO INSPEÇÃO PARA COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS
(o comércio que realiza atividades de auto risco sanitário, não se enquadra neste roteiro)

Processo/Ano Nº _____ / ____

Data: ___/___/___

Estabelecimento:		
Proprietário/Responsável Técnico:		
CNPJ/CPF:		
Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento:	Número de Homens:	Número de Mulheres:

ITENS NECESSÁRIOS	Sim	Não	Não se aplica
1. Pisos, paredes e teto (liso, lavável e íntegro)			
2. Ventilação suficiente			
3. Iluminação suficiente			
4. Fiação elétrica protegida			
5. Possui armários de uso para a guarda dos pertences dos funcionários			
6. Instalações sanitárias separadas por sexo, com pia com água corrente, sabonete líquido, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos			
7. Janelas e exaustores com tela milimétrica			
8. Equipamentos, móveis e utensílios, impermeáveis e limpos			
9. Produtos mantidos na temperatura indicada pelo fabricante			
10. Os produtos expostos à comercialização possuem procedência, embalagem íntegra com data de fabricação e prazo de validade			
11. Os produtos do depósito estão dentro do prazo de validade?			
12. Estrados/prateleiras impermeáveis a 30 cm do chão afastados 40 cm das paredes			
13. Ambiente livre de materiais em desuso ou estranhos a atividade			
14. Pisos mantidos convenientemente limpos, por método que não levante poeira			
15. Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca (Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado).			
16. Saneantes (identificados, com registro no MS e armazenados em local separado dos alimentos)			
17. Material de limpeza ou similares armazenados separadamente dos alimentos			
18. Somente expor à venda ou ao consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedeçam as disposições da			

legislação federal e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de qualidade.			
19. Presença de cartaz com os dizeres: “É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS			
20. O lixo e resíduos de alimentos devem ser depositados separadamente, em recipientes próprios, impermeáveis e herméticos de fácil limpeza e desinfecção ou não reutilizáveis.			
21. Os recipientes devem ser removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário.			
22. Área externa do estabelecimento livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, sem presença de animais, insetos e roedores			
DOCUMENTOS NECESSÁRIOS	S	N	NA
23. Registro de limpeza da caixa de água semestral (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.			
24. Certificado de desinsetização e desratização (executado por empresa com Alvará Sanitário – vigente). Guardar cópia do Alvará Sanitário juntamente com o certificado.			
25. Manutenção corretiva e preventiva dos aparelhos de ar condicionado, realizado por empresa credenciada para tal atividade com Alvará atualizado.			
26. Atestados de saúde ocupacional de todos que trabalham no estabelecimento.			

Observações

1. A Autoridade Sanitária, 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 as que constam em normas aplicáveis ao caso;
2. Este roteiro apresenta as exigências mínimas para essa atividade. É obrigação de todos buscar o conhecimento antes de iniciar qualquer atividade que influencie em um indivíduo ou mais. Nenhum cidadão, pode se justificar ao não cumprimento da lei, referindo ser desconhecedor da mesma;
3. Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Sanitária e legislação vigente;
4. Todas as atividades executadas devem ser requeridas e obrigatoriamente constar no CNPJ.