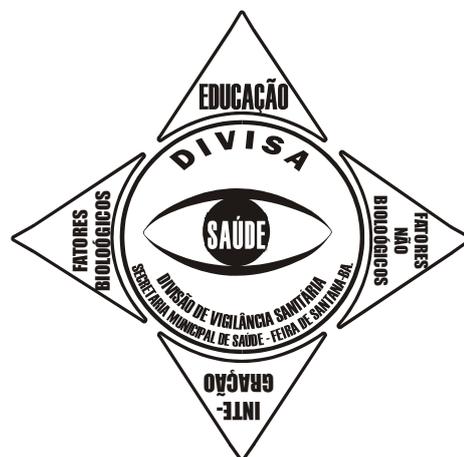




**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



## ROTEIRO DE INSPEÇÃO

### PADARIA / PASTELARIA / CONFEITARIA / DELICATESSEN

#### PARTE A - IDENTIFICAÇÃO

##### I - INFORMAÇÕES

1. CNPJ: \_\_\_\_\_
2. INSCRIÇÃO ESTADUAL: \_\_\_\_\_
3. RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_
4. NOME DE FANTASIA: \_\_\_\_\_
5. PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL: \_\_\_\_\_
6. ENDEREÇO: \_\_\_\_\_
7. BAIRRO: \_\_\_\_\_
8. TELEFONE: \_\_\_\_\_
9. Nº DO ALVARÁ: \_\_\_\_\_
10. VALIDADE: \_\_\_\_\_
11. PORTE DO ESTABELECIMENTO:  
 GRANDE                       MÉDIO                       PEQUENO PORTE

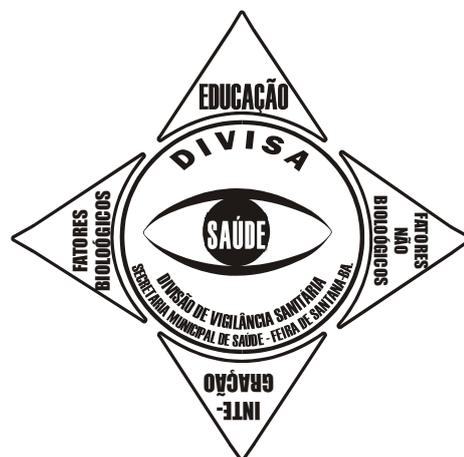
##### II - TIPO DE INSPEÇÃO:

- PRÉ-VISTORIA     LICENÇA INICIAL     RENOVAÇÃO     REINSPEÇÃO  
 OUTROS: \_\_\_\_\_

HORÁRIO DA INSPEÇÃO:    INÍCIO: \_\_\_\_\_    TÉRMINO: \_\_\_\_\_



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



## PARTE B - AVALIAÇÃO

ITEM/ QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO			
		S	MM	N	NA
<b>I - SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DE EDIFICAÇÃO</b>					
1.	<b>LOCALIZAÇÃO ADEQUADA</b>				
	- Livre de focos insalubres. Ausência de: lixo, objetos em desuso, animais e insetos e roedores, na área externa e vizinhança;				
2.	<b>ACESSO ADEQUADO</b>				
	- Direto, independente e não comum a outros usos (habitação);				
3.	<b>PISO</b>				
	- Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação;				
	- Possui declive suficiente para o escoamento;				
	- Em perfeitas condições de limpeza;				
4.	<b>FORRO / TETO</b>				
	- Acabamento liso impermeável, lavável, em cores claras e em bom estado de conservação;				
	- Em perfeitas condições de limpeza;				
5.	<b>CHAMINÉ</b>				
	- Instalada de forma a não prejudicar vizinhos pela emissão de fumaça;				
	- Com filtro, cata fuligem e mecanismo que impeça o refluxo de ar				
6.	<b>PAREDES / DIVISÓRIAS ADEQUADAS</b>				
	- Acabamento liso, impermeável, lavável, em cores claras e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento);				
	- Em perfeitas condições de limpeza;				
7.	<b>PORTAS / JANELAS ADEQUADAS</b>				
	- Com superfície lisa, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (ajustada aos batentes, sem falhas de revestimentos e limpas);				
	- Em perfeitas condições de limpeza;				
8.	<b>EXISTÊNCIA DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS E ROEDORES</b>				
	- Todas as aberturas teladas (telas milimétricas), portas com molas e proteção inferior, ralo com sifão e proteção;				
	- Comprovante de desratização / desinsetização, indicando o produto utilizado, antídoto e firma com Alvará Sanitário;				
9.	<b>ILUMINAÇÃO ADEQUADA A ATIVIDADE DESENVOLVIDA</b>				
	- Sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos;				



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



- Luminárias limpas e em bom estado de conservação;				
<b>10. VENTILAÇÃO ADEQUADA E SUFICIENTE</b>				
- Ausência de condensação de vapor, acúmulo de poeira, fumaças, gases, fungos e sem direção de ar da área suja para a área limpa;				
- Uso de exaustores e coifas				
<b>11. SANITÁRIOS</b>				
- Piso, parede, teto, iluminação, ventilação, portas adequadas				
- Separados por sexo, cabines individualizadas sem comunicação com área de manipulação, alimentação e vendas;				
- Vasos sanitários com tampa e descarga em perfeito funcionamento. Ralo para esgotamento de água.				
- Pia para lavagem das mãos, provida de sabonete líquido e toalha de papel descartável ou outro sistema higiênico para secagem das mãos e papel higiênico;				
- Lixeira com tampa que não necessite de acionamento manual;				
- Em perfeitas condições de higiene e limpeza;				
<b>12. VESTIÁRIOS</b>				
- Separados por sexo, armários individuais apropriados para guardar roupas e objetos pessoais;				
- Duchas ou chuveiros em nº suficiente e em perfeito funcionamento;				
- Piso, parede, teto, iluminação, ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação;				
- Em perfeitas condições de limpeza e organização, dotados de produtos adequados a higiene pessoal;				
<b>13. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO</b>				
- Existência de lavatórios com água corrente e em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço;				
- Em perfeitas condições de higiene e limpeza;				
- Dotados de sabão líquido anti-bactericida, toalhas descartáveis ou outros sistema higiênico para secagem das mãos;				
<b>14. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
- Ligados adequadamente à rede pública ou com potabilidade atestada semestralmente, através de laudo oficial de laboratório credenciado;				
- Caixa d'água ou reservatório em material adequado protegido com tampa;				
- Registro em livro de controle da sanitização semestral em caixas d'água ou reservatórios;				
<b>15. DESTINO ADEQUADO DOS RESÍDUOS (LIXO) / ESGOTO</b>				
- Lixo sólido acondicionamento em sacos plásticos adequados e em lixeiras com tampas de acionamento de pedal e higienizadas;				
- Fluxo de descarte de lixo "sem cruzamento" com o fluxo de alimentos de				



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



consumo;				
- Depósito de lixo: lixo condicionado adequadamente para coleta, em local mantido limpo e desinfetado;				
- Outros resíduos descartados sem causar incômodos e danos a vizinhança e ao meio ambiente;				
- Rede de esgotamento pública ou fossa				
<b>II - EQUIPAMENTOS / UTENSÍLIOS</b>				
- Local apropriado para limpeza e desinfecção de utensílios isolados das área de recepção, armazenamento e processamento de alimentos;				
- Uso de pegadores para pães, bolachas etc.;				
- Equipamentos dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção;				
- Armazenamento de utensílios e disposição de equipamentos de forma adequada e protegidos de contaminação;				
- Em bom estado de conservação e limpeza;				
- Armários e vitrines com proteção de vidro ou tela;				
- Local apropriado para colocação de pães, biscoitos e/ou outros produtos;				
- Móveis, mesas, bancadas, vitrines, balcão, armários, em nº suficiente, material resistente, liso, impermeável, com superfícies íntegras, em bom estado de conservação e em perfeitas condições de limpeza.;				
- Equipamentos para refrigeração e congelamento adequado ao ramo e tipo de alimento e a capacidade de produção. Com superfícies lisas, laváveis e impermeáveis. O termômetro em bom estado de conservação e funcionamento;				
<b>III - MANIPULADORES</b>				
<b>1. UNIFORME:</b>				
- Uniforme adequado, sapatos fechados e anti-derrapantes e gorros que contenham todo o cabelo, todos de cor clara. Rigorosamente limpos e em bom estado de conservação;				
<b>2. ASSEIO PESSOAL</b>				
- Boa apresentação, mãos limpas, unhas limpas, cortadas sem esmalte. Sem adornos (anéis, relógios etc.);				
<b>3. HÁBITOS DE HIGIENE ADEQUADOS</b>				
- Lavagem cuidadosa das mãos e antebraços antes da manipulação dos alimentos;				
- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos. Não cuspir e fumar na sala de manipulação, não manipular dinheiro e não executar ato físico que possa contaminar o alimento;				
<b>4. ESTADO DE SAÚDE</b>				
- Ausência de afecções cutâneas, ferimentos e supurações. Ausência de sintomas de infecção respiratória e gastrointestinal;				
- Realização de exames semestrais (ASO) com coprocultura e parasitológico				



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



de fezes com Baermann;				
<b>IV - MATÉRIA PRIMA / PRODUTO EXPOSTO À VENDA/ PRODUTO ARMAZENADO</b>				
- Registrados no Ministério da Saúde ou da Agricultura;				
- Cor, odor, consistência e aspecto sem alteração;				
- Depósito de farinha devidamente arejado e iluminado, com sacarias sobre estrados (30 cm de altura) e separados da parede;				
- Ausência de material estranho, estragado ou tóxico, junto de alimentos;				
- Produtos fracionados identificados (nome do produto, nome do fabricante, endereço, data de fabricação, prazo de validade, nº de registro, peso e ingredientes);				
- Conservação adequada, separado por tipo ou grupo;				
- Alimentos perecíveis: (Congelados - 18° a -12 ° C);				
(Refrigerados 2° a 10 ° C);				
(Quentes acima de 65 ° C);				
- Descartáveis: armazenados sobre prateleiras adequadas, em condições de higiene e organização;				
- Alimentos armazenados em prateleiras ou estrados (30 cm) e separados da parede;				
<b>V - DISPOSIÇÕES GERAIS</b>				
- Não será permitido o uso de produtos que adulterem massas ou produtos finais;				
- O empregado do serviço de caixa deverá ser exclusivo;				
- Não utilizar venenos e evitar saneantes e similares na sala manipulação;				
- Construir local apropriado para colocação de lenha, procurando evitar de forma decisiva a proliferação de insetos e roedores;				
- Os produtos em preparo devem ficar ao abrigo de poeira e insetos;				
- Não varrer a seco.				
<b>TOTAIS:</b>				