



**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
I - SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DE EDIFICAÇÃO					
1.	LOCALIZAÇÃO ADEQUADA				
	- Livre de focos insalubres. Ausência de: lixo, objetos em desuso, animais e insetos e roedores, na área externa e vizinhança;				
2.	ACESSO ADEQUADO				
	- Direto, independente e não comum a outros usos (habitação);				
3.	PISO				
	- 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.	FORRO / TETO				
	- Acabamento liso impermeável, lavável, em cores claras e em bom estado de conservação;				
	- Em perfeitas condições de limpeza;				
5.	CHAMINÉ				
	- Instalada de forma a não prejudicar vizinhos pela emissão de fumaça;				
	- Com filtro, cata fuligem e mecanismo que impeça o refluxo de ar				
6.	PAREDES / DIVISÓRIAS ADEQUADAS				
	- 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.	PORTAS / JANELAS ADEQUADAS				
	- 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.	EXISTÊNCIA DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS E ROEDORES				
	- 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.	ILUMINAÇÃO ADEQUADA A ATIVIDADE DESENVOLVIDA				
	- Sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos;				



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



- Luminárias limpas e em bom estado de conservação;				
10. VENTILAÇÃO ADEQUADA E SUFICIENTE				
- 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				
11. SANITÁRIOS				
- 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;				
12. VESTIÁRIOS				
- 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;				
13. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO				
- 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;				
14. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
- 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;				
15. DESTINO ADEQUADO DOS RESÍDUOS (LIXO) / ESGOTO				
- 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				
II - EQUIPAMENTOS / UTENSÍLIOS				
- 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;				
III - MANIPULADORES				
1. UNIFORME:				
- 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;				
2. ASSEIO PESSOAL				
- Boa apresentação, mãos limpas, unhas limpas, cortadas sem esmalte. Sem adornos (anéis, relógios etc.);				
3. HÁBITOS DE HIGIENE ADEQUADOS				
- 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;				
4. ESTADO DE SAÚDE				
- 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;				
IV - MATÉRIA PRIMA / PRODUTO EXPOSTO À VENDA/ PRODUTO ARMAZENADO				
- 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;				
V - DISPOSIÇÕES GERAIS				
- 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.				
TOTAIS:				