



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO Nº 19

REVISÃO 00

CNAE	ATIVIDADE
4722-9-01	Comércio varejista de carnes - açougues (tipo A)

Estabelecimento:
Representante Legal:
Responsável Técnico:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Fone: e-mail:

Este roteiro de auto inspeção deve ser preenchido pelo responsável pelo estabelecimento ou responsável técnico, conforme a legenda abaixo.

Legenda:

S – Sim;

N – Não;

NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

CF – Conformidade (a ser preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
Áreas externas e internas livre de focos de insalubridade, entulhos, objetos em desuso, pragas e animais.					Item 4.1.7 da RDC 216/2004
Pisos, paredes e teto de material liso, resistente, impermeável e em bom estado de conservação e higiene.					Art. 94, §1º, o, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.3 da RDC 216/2004
Ventilação e iluminação adequadas em todas as dependências.					Art. 94, §1º, i, do DE 31455/1987
Iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão e em bom estado de conservação e higiene.					Art. 94, §1º, j, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.8 da RDC 216/2004
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.					Item 4.1.9 da RDC 216/2004
Pia exclusiva para higienização das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, providas de sabonete líquido antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas sem contato manual.					Art. 94, e, f do DE. 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04
Possui armários para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores.					Arts. 94, §1º, d, e; 134, IV do DE 31455/1987
Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção, manipulação ou armazenamento de alimentos.					Item 4.1.12 da RDC 216/2004
Instalações sanitárias para funcionários com pia para lavagem das mãos providas de sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa					Art. 94, §1º, d, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.13 da RDC 216/2004



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

acionadas sem contato manual.				
Aberturas das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos e exaustores com proteção milimétrica contra pragas e vetores.				Art. 94, §1º, n do DE 31455/1987 c/c item 4.1.4 da RDC 216/2004
Ralos e grelhas sifonados dotados de dispositivos que permitam seu fechamento.				Item 4.1.5 da RDC 216/2004
Equipamentos, móveis e utensílios em boas condições de conservação e higiene.				Art. 86 do DE 31455/1987
Somente expõe à venda ou tem em depósito produtos que obedeçam a legislação relativa ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de qualidade.				Arts. 5º, 9º, III; 203 do DE 31455/1987 c/c art. 5º da RDC 259/2002 da Anvisa
Produtos dentro do prazo de validade.				Art. 96, IV do DE 31455/1987
Produtos de origem animal em perfeito estado de conservação com registro no órgão competente (selo do SIM, SIE, SIF ou SISBI).				Arts. 5º, I, III, IV; 9º, I, II do DE 31455/1987
Refrigeradores e freezers em bom estado de conservação, limpos e organizados. Realiza controle diário de temperatura.				Arts. 86, g; 118 do DE 31455/1987
Realiza o controle de temperatura e umidade relativa das câmaras frias. Estas não possuem excesso de gelo.				Art. 95, §3º do DE 31455/1987
Produtos conservados a frio são armazenados e expostos à venda conforme recomendações do fabricante.				Art. 95, §2º do DE 31455/1987 c/c art. 9º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Não descongela produtos para vendê-los como resfriados.				Art. 10 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Instalações de manipulação são climatizadas conforme exigido na legislação. Ambiente: máx 16°C Carnes de aves: máx. 12°C Carne moída: máx. 10°C				Art. 8º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Realiza a moagem de carnes em local com temperatura ambiente não superior a 10°C e embalada imediatamente após a moagem.				Art. 14 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Expõe à venda carne moída resfriada a temperatura entre 0°C a 4°C.				Art. 14 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Os manipuladores de alimentos fazem uso de uniforme adequado: avental/jaleco e touca de cores claras, calça e calçados adequados e sem barba.				Art. 83, I, II do DE 31455/1987 c/c item 4.6.3 da RDC 216/2004
Cumpre a norma de não temperar carnes no local.				Art. 4º parág. único do DE 02/2015 c/c art. 2º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Derivados cárneos, embutidos, presuntos e similares, após fracionados são conservados na embalagem original, mantidos em dispositivos de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura.				Art. 17 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Cumprir a norma de não porcionar e não abrir embalagens de carnes e miúdos temperados para a venda à granel no balcão.				Art. 17 parág. único da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Possui sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original.				Art. 12 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Carnes de espécies diferentes em compartimentos separados nos balcões ou câmaras frias.				Art. 107, IV do DE 31455/1987
Carnes e produtos embalados separados das carnes "in natura".				Art. 106, IV do DE 31455/1987
O rótulo do produto embalado na ausência do consumidor possui as informações conforme a legislação. Mantém de forma clara as informações: nomenclatura técnica do produto (denominação de venda), dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem); e do embalador, açougue tipo A (razão social e CNPJ); lote, data de manipulação e prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico.				Art. 1º, §2º do DE 02/2015 c/c Art. 12, §1º da Portaria Estadual Conjunta SES/SAS 264/2016
Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados em local separado e identificado.				Arts. 6º, 7º do DE 31455/1987 c/c item 4.7.4 da RDC 216/2004
Recipientes para coleta de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual.				Item 4.5.2 da RDC 216/2004
O lixo é coletado sempre que necessário e estocado em local adequado até o momento da coleta pública.				Art. 103, §1º, §2º do DE 31455/1987 c/c item 4.5.3 da RDC 216/2004
A edificação está ligada ao sistema público de abastecimento de água (água da Casan).				Art. 58 do DE 1.846/2018
Possui conexão com rede de esgoto ou fossa séptica.				Art. 94, §1º, h do DE 31455/1987 c/c item 4.1.5 da RDC 216/2004
Possui reservatório de água.				Art. 63 do DE 1.846/2018
Comprovante de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa especializada que possua Alvará Sanitário.				Art. 58 do DE 1846/2018
Quando empregado controle de pragas químico é realizado por empresa especializada e com alvará sanitário.				Art. 97, §6º do DE 31455/1987
Controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteira de saúde atualizada).				Art. 79, §1º do DE 31455/1987
Possui Responsável Técnico legalmente habilitado junto ao respectivo Conselho de Classe.				Art. 2º, II da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Os manipuladores possuem certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.				Item 4.12.2 da RDC 216/2004
Possui Manual de Boas Práticas de Manipulação e				Item 4.11.1 da RDC



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Procedimentos Operacionais Padrão (POP), e está acessível aos funcionários.					216/2004 c/c art. 11 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Possui e cumpre os POPs sobre: a) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; b) Higienização do reservatório; c) Higiene e saúde dos manipuladores; d) Calibração de equipamentos; e) Controle de temperatura; f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; g) rastreabilidade.					Art. 11 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 c/c item 4.11.4 da RDC 216/2004
					*DE - Decreto Estadual; RDC - Resolução da Diretoria Colegiada (Anvisa)

- OBS:**
1. – A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, 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 os que constam em normas aplicáveis ao caso;
 2. – Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária Fiscalizadora e por atualização de legislações vigentes.

Data do preenchimento do Roteiro de Auto Inspeção: ____/____/____.



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

AUTODECLARAÇÃO

Declaro estar ciente das normas sanitárias vigentes para a atividade pretendida e me comprometo ao cumprimento das mesmas, assegurando a qualidade dos produtos e/ou serviços oferecidos. Declaro ainda, 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.

Assinatura Representante Legal

CPF

Assinatura Responsável Técnico

Nº de inscrição do respectivo Conselho de Classe