



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

ROTEIRO DE AUTO INSPEÇÃO Nº 30

ANO 2022

| CNAE | ATIVIDADE |
|---------------|--------------------|
| 5612-1 | Comércio Ambulante |
| Razão social: | CNPJ: |

Este roteiro de auto inspeção deve ser preenchido pelo responsável do estabelecimento, conforme a legenda:
S – Sim; **N** – Não; **NA** – Não se aplica à atividade desenvolvida.

| ITENS NECESSÁRIOS | S | N | NA |
|--|---|---|----|
| O trailer apresenta piso, parede e teto em bom estado de higiene e conservação? | | | |
| O trailer é abastecido com água corrente e possui caixa d'água? | | | |
| Cumprir a legislação que proíbe lançamento de esgoto nas vias públicas e no meio ambiente? | | | |
| O trailer possui pia com água corrente para higienização das mãos, providas de sabonete líquido antisséptico, toalha de papel e lixeira com tampa acionada sem contato manual? | | | |
| As luminárias são protegidas contra queda e explosão na área de manipulação? | | | |
| As lixeiras da área de interna do trailer são dotadas de tampa sem acionamento manual? | | | |
| Área de manipulação, móveis, equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de conservação, higiene e livre de insetos e roedores? | | | |
| Manipuladores de alimentos utilizam uniforme (calça, jaleco, touca e calçado fechado), exclusivamente no local de trabalho? | | | |
| Manipuladores de alimentos possuem carteira de saúde ou ASO atualizados? | | | |
| Manipuladores de alimentos possuem comprovantes de capacitação periódica em Boas Práticas de Fabricação de alimentos? | | | |
| Os alimentos que possuem no recheio ou cobertura: carne, ovos, leite e derivados são mantidos em temperatura adequada (abaixo que 5°C ou acima de 60°C)? | | | |
| Os alimentos possuem procedência adequada? | | | |
| Os alimentos utilizados no preparo e os comercializados estão dentro do prazo validade? | | | |
| Molhos (maionese, catchup e similares) são servidos em porções individuais (bispaga não)? | | | |
| Cumprir a legislação que proíbe o uso de maionese a base de ovos crus? | | | |

Legislação: Decreto Estadual 31.455/1987; Lei Municipal 6.802/2016; RDC ANVISA 216/2004.

OBS: 1 – A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens da legislação. **2**– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário.

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO SANITÁRIO

DECLARO ESTAR CIENTE DESTA NORMA E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA A ATIVIDADE PRETENDIDA E ME COMPROMETO AO CUMPRIMENTO DAS MESMAS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DOS PRODUTOS E/OU SERVIÇOS OFERECIDOS.

Assinatura do Representante Legal

Data