

**Roteiro nº 08- Comércio atacadista e varejista de alimentos, versão 03, ano 2026.**

<b>1. Identificação do estabelecimento</b>				
1.1. Razão Social:				
1.2. Nome Fantasia:				
1.3. CNPJ:				
1.4. Endereço:				
1.5. Telefone de contato:		1.6. Email de contato:		
1.7. Responsável Legal:		1.8. CPF nº:		
1.9. Responsável Técnico:		1.10. Registro no Conselho de Classe nº:		
1.11. Horário de Funcionamento:				
1.12. Responsável Legal:				
1.13. Responsável Técnico:		1.14. Conselho de Classe e Registro:		
<b>2. Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação Pessoal</b>				
<b>2.1. Controle de Saúde dos Funcionários</b>				
	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>	<b>BASE LEGAL</b>
2.1.1. A saúde dos funcionários é comprovada por atestado médico e laudos laboratoriais.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 8
2.1.2. Os funcionários estão aparentemente saudáveis, observadas as ausências de lesões cutâneas e de sinais e sintomas de infecções respiratórias e oculares.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 9
<b>2.2. Higiene e Segurança dos Funcionários</b>				
2.2.1. Os funcionários apresentam-se asseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 10
2.2.2. Os funcionários encontram-se com uniformes limpos e com os equipamentos de proteção individual, quando necessários.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 11 e 12
2.2.3. Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 12, 13 e 14
2.2.4. Há cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 15
<b>2.3. Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal</b>				
2.3.1. O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 16, 17 e 18
2.3.2. O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 19
<b>2.4. Visitantes</b>				

2.4.1.Os visitantes apresentam-se devidamente uniformizados.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 20
<b>3.Qualidade sanitária na produção dos alimentos</b>				
<b>3.1.Recepção e Controle de Mercadorias</b>				
3.1.1.A recepção de produtos é realizada em local apropriado, com observações sobre a qualidade de: transportadores, embalagens, rotulagens, avaliação sensorial e medições de temperaturas, entre outros.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 21, 22, 23, 24 e 25
<b>3.2.Armazenamento de Produtos</b>				
3.2.1.Embalagens, matérias-primas, ingredientes, alimentos preparados, que necessitam ou não de refrigeração ou congelamento são identificados, protegidos e armazenados adequadamente, de acordo com suas características e necessidades de localização, organização e controle de temperatura.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 26, 27, 28, 30, 32 e 34
3.2.2.Produtos reprovados com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados adequadamente quanto à organização e ao local.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 29
3.2.3.Refrigeradores e <i>freezers</i> estão adequados às necessidades, quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, assim como os volumes e as disposições dos alimentos naqueles equipamentos estão adequados.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 31 e 33
<b>3.3.Pré-preparo dos Alimentos</b>				
3.3.1.Os procedimentos de pré-preparo evitam a contaminação cruzada entre alimentos crus, semi preparados e prontos ao consumo, e as embalagens dos produtos são higienizadas e adequadas à área de pré-preparo.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 35 e 36
3.3.2.O descongelamento e a retirada do sal de produtos são realizados de maneira adequada.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 37 e 38
3.3.3.A higienização de hortifrutícolas é realizada em local adequado e conforme as recomendações desta Portaria. Princípios ativos desinfetantes e a concentração de uso encontram-se adequados.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 39
3.3.4.Há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 40
<b>3.4.Preparo dos Alimentos</b>				
3.4.1.Os procedimentos de cocção, resfriamento e refrigeração dos alimentos são realizados em locais apropriados e sob controles de tempos e temperaturas adequadas.				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 41, 44 e 45
3.4.2. Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-				Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 42

se adequadas.			
3.4.3. O estabelecimento não oferece aos consumidores ovos crus, nem preparações onde os ovos permanecem crus. O Responsável Técnico conhece as regras sobre a utilização de ovos determinadas nessa Portaria.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 43
<b>3.5.Distribuição de Alimentos Preparados</b>			
3.5.1.Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 46 e 47
3.5.2.A água do balcão térmico encontra-se limpa e sua temperatura é controlada.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 48
3.5.3.Os ornamentos e ventiladores da área de consumação encontram-se adequados.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 49
3.5.4.O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 50
3.5.5.A doação de sobras de alimentos, quando realizada observam-se as Boas Práticas.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 51
<b>3.6.Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação</b>			
3.6.1.A cozinha industrial ou o serviço de alimentação guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 52
<b>3.7.Transporte de Alimentos</b>			
3.7.1.Os alimentos são transportados de maneira adequada e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 e 61
<b>4.Higienização das Instalações e do Ambiente</b>			
4.1.Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e seguem as etapas obrigatórias determinadas nessa Portaria.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 62 e 63.
4.2.Os produtos saneantes são rotulados, adequados e armazenados separadamente dos alimentos.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 64
4.3.Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando necessário.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 65
<b>5.Suporte Operacional</b>			
<b>5.1.Abastecimento de Água</b>			
5.1.1.A água utilizada no abastecimento da empresa é adequada e sua qualidade é satisfatória, controlada por análise laboratorial periódica, conforme a legislação em vigor.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 66 e 67
5.1.2.O reservatório de água está adequado e sua higienização periódica encontra-se documentada.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 68

5.1.3.O gelo utilizado para entrar em contato com alimentos e bebidas é produzido com água potável e manipulado com higiene.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 69</b>
5.1.4.O vapor em contato com alimentos ou usado para higienização é produzido com água potável, sem produtos químicos que possam provocar contaminação.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 70</b>
<b>5.2.Esgotamento Sanitário</b>				
5.2.1.Há um sistema de esgoto adequado.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 71</b>
5.2.2.Os despejos das pias de produção passam por caixa de gordura higienizada periodicamente e instalada fora da área de manipulação e armazenamento dos alimentos. Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 42 e 72</b>
<b>5.3.Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos</b>				
5.3.1.Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual e é periodicamente retirado de maneira que não provoca contaminação cruzada com alimentos. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 73 e 74</b>
<b>5.4.Abastecimento de Gás</b>				
5.4.1.A área para armazenamento de gás é instalada em local ventilado e protegido.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 75</b>
<b>5.5.Controle integrado de vetores e pragas urbanas</b>				
5.5.1.Existem procedimentos para o controle de pragas e vetores urbanos. Há comprovação dos serviços efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 76</b>
<b>6.Qualidade sanitária das Edificações e Instalações</b>				
<b>6.1.Localização</b>				
6.1.1.Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 77</b>
<b>6.2.Instalações</b>				
6.2.1.As instalações são separadas por meios físicos que facilitam higienização e a produção ocorre em fluxo contínuo e não promove contaminação cruzada. Existem locais específicos para pré-preparo e para preparo. O dimensionamento das instalações é proporcional ao volume de produção.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 78 e 79</b>
6.2.2.As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 -</b>

alimentos.				<b>artigo 79</b>
6.2.3.Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 80</b>
6.2.4.A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 81</b>
<b>6.3.Equipamentos, Utensílios e Móveis</b>				
6.3.1.Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 82 e 83</b>
6.3.2.As câmaras frigoríficas encontram-se adequadas.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 84</b>
<b>6.4.Piso</b>				
6.4.1.O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 85</b>
<b>6.5.Paredes, Tetos e Forros</b>				
6.5.1.As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 86</b>
6.5.2.Não possuem vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 87</b>
<b>6.6.Portas e Janelas</b>				
6.6.1.As portas são ajustadas aos batentes, de fácil limpeza, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores. As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para limpeza.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 88 e 89</b>
<b>6.7.Iluminação</b>				
6.7.1.As lâmpadas e luminárias encontram-se protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas são embutidas ou encontram-se protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto.				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 90</b>
<b>6.8.Ventilação</b>				
6.8.1.O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A ventilação/exaustão do ar é direcionada da área limpa para a suja. Os exaustores possuem telas				<b>Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigos 91 e 92</b>

milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Os equipamentos e filtros são higienizados.			
6.8.2. Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 93
<b>6.9. Vestiários e Instalações Sanitárias</b>			
6.9.1. Os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos e refeitórios. São separados por gênero, possuem armários individuais, chuveiros e as portas externas são dotadas de fechamento automático. Os banheiros dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 94
<b>6.10. Área de Distribuição e Consumo dos Alimentos</b>			
6.10.1. As instalações sanitárias de clientes dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, lavatórios com sabonete ou produto anti séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 95
<b>7. Documentação e Registro de Informações</b>			
<b>7.1. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados</b>			
7.1.1. O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nesta Portaria, que encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária.			Portaria CVS/SP nº 05/13 - artigo 96

**Observações:**

- 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.
- 3) **Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade**