



**ROTEIRO DE AUTO - INSPEÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

(Alimentos Preparados Para Consumo Domiciliar, Restaurantes, Churrascarias, Buffet, Lanchonetes, Cafeterias, Pastelarias, Casa de Sucos, Buffet de Sorvete e Similares)

Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Razão Social:		
CNPJ/CPF:		
Endereço:		
Proprietário/Responsável pelo local:	Telefone:	Ramo de atividade:
CPF:		Alimentos

**Legenda:**

S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	ENQUADRAMENTO LEGAL
<b>1.ÁREA FÍSICA</b>				
1.1 - Acesso controlado e independente				
1.2 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)				RDC 216/04 item 4.1.3 Lei municipal 160/2018 Art. 99
1.3 - Ventilação suficiente				Lei municipal 160/2018 Art. 99
1.4 - Iluminação suficiente				Lei municipal 160/2018 Art. 99
1.5 - Limpeza geral e organização				
1.6 - Saneantes com registro no MS, identificados e guardados em local reservado para este fim				RDC 216/04 Itens 4.2.4 e 4.2.5
1.7- Existe local para higienização a guarda de panos e utensílios de limpeza				
1.8 – Fiação elétrica protegida				RDC 216/04 Item 4.1.9
1.9- Área de pagamentos, recebimento de dinheiro, cartões reservada e com funcionário exclusivo para esta atividade.				RDC 216/2004 Item 4.10.7
<b>2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>				
2.1 - Balcões, câmaras frias e expositores laváveis, impermeáveis e íntegros.				Lei municipal 160/2018 Art. 99
2.2 - Possui equipamento coifa/exaustor que evite a formação de fumaças.				
2.3 - Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros				Lei municipal 160/2018 Art. 99
2.4 – Balcão Self-Service dotado de proteção salivar				RDC nº 216/04 Item 4.10.4
2.5 – Alimentos mantidos em temperatura abaixo de 5°C ou acima de 60°C no balcão Self- service				

3. ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	S	N	NA	ENQUADRAMENTO LEGAL
3.1 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)				RDC 216/04 Item 4.1.3
3.2 – Proteção milimétrica nas aberturas externas nas áreas de manipulação de alimentos				RDC 216/04 Item 4.1.4



**SECRETARIA MUNICIPAL DE  
SAÚDE**

3.3 - Utiliza ralos escamoteáveis do tipo “abre e fecha”, mantendo fechado quando não estiver sendo utilizado				RDC 216/04 Item 4.1.5
3.4 – Ausência de objetos em desuso e materiais estranhos à atividade				RDC 216/04 Item 4.1.7
3.5 – Botijão de gás na área externa				NR 23 Portaria MTP n.º 2769/22
3.6 – Luminárias protegidas contra quedas e explosões.				RDC 216/04 Item 4.1.8
3.7 - Lavatório de uso exclusivo para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos providos com papel descartável, sabonete líquido, antisséptico e lixeira com o acionamento da tampa que dispense o uso das mãos.				RDC 216/04 Item 4.1.14
3.8 - Lixeira com tampa acionada sem contato manual nas áreas de manipulação de alimentos				RDC 216/04 Item 4.5.2
3.9 - Embalagens íntegras				
3.10 - Alimentos protegidos de contaminação				RDC 216/2004 Item 4.8.3
3.11 - Alimentos em bom estado de conservação				
3.12 - Controle do óleo saturado				
3.13 - Produtos fracionados ou pré-elaborados devem ser mantidos com identificação, data de fracionamento/elaboração e prazo de validade.				RDC 216/04 Item 4.8.18
3.14 - Produtos mantidos em temperatura controlada, abaixo de 5°C ou acima de 60°C				RDC 216/04 Itens 4.8.15 e 4.8.16
3.15 - Temperatura dos alimentos congelados inferior a -18°C ou de acordo com indicação do fabricante				RDC 216/04 Item 4.8.16
3.16 - Descongelamento em geladeira ou micro-ondas.				RDC 216/04 Item 4.8.13
3.17 - Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.				
3.18 – Verificar se não há reaproveitamento de alimentos				
3.19 - Alimentos dentro do prazo de validade				Art. 18 § 6º inciso I da Lei Federal 8078/90 Lei Municipal 160/2018
3.20 - Somente entrega ao consumo produtos em perfeito estado de conservação e que obedçam as disposições da legislação federal e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identificação de qualidade.				
3.21 – Correta higienização de hortifruti				
3.22 - Proibida a utilização de sobras de alimentos.				
3.23 - Estiletes e pegadores de aço inoxidável. Proibido o uso de utensílios de madeira.				
3.24 – Uso de maionese industrializada (proibido o uso de molhos a base de ovos crus)				

<b>4. MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
4.1 - Asseio/ integridade de pele (mãos)/sem adornos/proteção para os cabelos/ausência de barbas (ou proteção )/ bons hábitos.				RDC 216/2004 Item 4.6.2, 4.6.3, 4.6.4, 4.6.5 e 4.6.6 Lei municipal 160/2018 Art 99
4.2 – Uso de uniforme conforme a legislação				
4.2.3 - Fornece EPI (Equipamento de Proteção Individual)				NR 6 da Port. 2175/22
4.3 - Vestiários e ou armários para pertences dos funcionários				NR 24 da Portaria SEPRT 1.066/2019



**SECRETARIA MUNICIPAL DE  
SAÚDE**

<b>5. DEPÓSITO DE ALIMENTOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
5.1 - Prateleiras ou estrados que possibilitem fácil higienização do piso.				
5.2 - Proteção milimétrica nas aberturas externas (portas, janelas, etc)				RDC 216/04 Item 4.1.4
<b>6. SANITÁRIOS</b>				
6.1 - Sanitários para ambos os sexos				Lei municipal 160/2018 Art. 99 XI
6.2 - Papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa sem acionamento manual nos sanitários				RDC 216/04 item 4.1.13 Lei municipal 160/2018 Art. 99XI
<b>7. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
7.1 - Possui reservatório: Cisterna ( ) Caixa d'água ( )	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	
7.2 - Sistema público de abastecimento				Lei municipal 160/2018 Art. 99
7.3 - Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC.(Sistema de Abastecimento Coletivo)				Lei municipal 160/2018 Art. 99
<b>8. SISTEMA DE ESGOTO</b>				
8.1 - Fossa e sumidouro/filtro/outros				
8.2 - Ligado à rede pública de coleta esgoto				RDC 216/04 Item 4.1.6
8.3 - Verificar manutenção, volume e localização da cx gordura				-RDC 216/04 Item 4.1.6
<b>9. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO</b>				
9.1 - Depósito para os resíduos (lixo)				Lei municipal 160/2018 Art. 99
9.2 - Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com frequente manutenção.				Lei municipal 160/2018 Art. 99
<b>10. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>				
10.1 - Participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b> RDC 216/2004 Item 4.6.7, 4.12.2
10.2 - Limpeza da caixa d'água				RDC 216/2004 Item 4.4.4
10.3 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas ou Certificado de desinsetização e desratização.				RDC 216/2004 item 4.3.2
10.4 - Atividades exercidas conferem com o Documento de Arrecadação Municipal (CNAE)				
10.5 – Manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos				RDC 216/2004 Item 4.11.1 Lei municipal 160/2018 Art. 98
10.6 – Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) contendo: -Higienização de instalações, equipamentos e móveis; -Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; -Higienização do Reservatório; -Higiene e Saúde dos Manipuladores.				RDC 216/2004 Item 4.11.2, 4.11.3, 4.11.4, 4.11.5, 4.11.6, 4.11.7 e 4.11.8

**Observações:**

1. Autoridade de Saúde, 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 que constam em normas aplicáveis ao caso;
2. Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

Data do preenchimento do Roteiro de Inspeção: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_



PREFEITURA DE  
**FAZENDA  
RIO GRANDE**

SECRETARIA MUNICIPAL DE  
SAÚDE

**Assinatura do responsável pelo preenchimento:** \_\_\_\_\_

**Assinatura do proprietário ou responsável:** \_\_\_\_\_