

PORTARIA Nº 1560, DE 26 DE JULHO DE 2021.

Normatizar roteiros de Inspeção Sanitária no Setor Regulado e População.

ALAN TOGNI, Secretário de Administração de Município de Lucas do Rio Verde, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, especialmente aquelas previstas no Decreto Municipal nº 5.261, de 12 de janeiro de 2021, e

Considerando a Lei Complementar Nº 119, de 21 De Dezembro De 2012 que Dispõe sobre a Reformulação do Código de Vigilância Sanitária do Município de Lucas do Rio Verde e dá outras providências;

Considerando a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) 44/2009 que dispõe sobre Boas Práticas Farmacêuticas em drogarias e farmácias, e demais legislações pertinentes ao controle sanitário;

Considerando a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) 216/2004 que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

Considerando a Lei nº 5.991 de 17 de Dezembro de 1973 que Dispõe sobre o Controle Sanitário do Comércio de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e Correlatos, e dá outras;

Considerando Portaria Nº 344, de 12 de maio de 1998 que aprova o Regulamento Técnico sobre substâncias e medicamentos sujeitos controle especial;

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais e com o com intuito de padronizar as inspeções sanitárias municipal;

RESOLVE:

Art. 1º Instituir os Roteiros de Inspeção Sanitária que são instrumentos essenciais para a sistematização das inspeções sanitárias, estando à disposição do setor regulado.

Parágrafo único. Os interessados podem utilizá-los como referência para a autoinspeção, processo que visa revelar necessidades de adequação prévia, eliminando irregularidades sanitárias e tornando mais ágil a inspeção oficial.

Art. 2º Os roteiros em constantes no Anexo I, desta Portaria são instrumentos para nortear a INSPEÇÃO das atividades sujeitas à vigilância sanitária, facilitando a adequação dos estabelecimentos às exigências legais.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos a partir de 26 de julho de 2021.

ANEXO 1

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção PADARIA, CONFEITARIA E CONGÊNERES

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É expressamente proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
A caixa de gordura, está localizada fora da área de manipulação, em bom estado de conservação e funcionamento. Art. 29, X - Os ralos são sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. RDC 216/2004 4.1.5			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene. Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
--ÁREA DE PREPARO			
PISO			

Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros).			
Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, são desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas.- Art. 84, IV			
Apresentam-se limpos – Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			

-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO/MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
As áreas de preparo de alimento são de acesso restrito aos que nela trabalham. Art. 29, XII			
Alimentos protegidos da contaminação física, química e biológica em todas as fases de seu processamento, da produção até o consumidor final. - Art. 128			
Todos os gêneros alimentícios só são oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde. - Art. 112			
As sobras ou restos de alimentos que foram sidos servidos, não são utilizados para a elaboração ou preparação de novos alimentos. - Art. 144			
Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. - RDC 216/2004 4.8.3			
Os gêneros alimentícios são depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis são conservados em refrigeradores ou câmaras frias. - Art. 84, I			
Os alimentos possuem caracteres organolépticos normais – Art. 114			
Desinfecção adequada de hortifrutigranjeiros. - Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC 216/04 4.8.19			
Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), e são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça - RDC 216/2004 4.8.11			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
-HÁBITOS HIGIÊNICOS			
A pia da área de manipulação dispõe de papel toalha e sabonete líquido; Art. 84, VIII			
Lavagem das mãos com água corrente e sabão líquido antisséptico antes do início das atividades e sempre que utilizarem o sanitário. - Art. 156, III			
Os manipuladores não manejam dinheiro ou praticam qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos. - Art. 156, §1º			

Mantém o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário - Art.156, I. Faz uso de vestuário adequado à natureza dos serviços – Art 156, II - Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. RDC 216/2004 4.6.6 - Mantém-se com calçados fechados, apropriados para a função - Art. 156,VIII.			
Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. - RDC 216/2004 4.6.2			
-DEPÓSITO – CASO HAJA			
·PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			
São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			
Os lotes das matérias - primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			
Não há comércio de gêneros alimentícios, venda ou utilização como matéria-prima, de produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal. Art. 117			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos. Art. 84			
Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-TRANSPORTE			

Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. - RDC 216/2004 4.9.3			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			
Art. 30. Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados. Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___/___/___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 2

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção ACADEMIA

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

RESPONSABILIDADE TÉCNICA:

Nome: _____ N. REGISTRO _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
A academia possui profissional regularmente habilitado no local por todo período de funcionamento do estabelecimento – Art. 64			
A academia solicita atestado de avaliação física – Art. 65			
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene . Art. 34			

Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-DEPÓSITO – CASO HAJA			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Art. 84, XI - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.			

Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___/___/___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____

ANEXO 3

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção BAR

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene . Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			

Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, são desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas.- Art. 84, IV			
Apresentam-se limpos -- Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			
-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
Os alimentos devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras ou pendurados em suportes, sendo proibido o contato direto com o piso ou paredes – Art. 131			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			

São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			
Os lotes das matérias - primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Independente para cada sexo. Art. 84, XI - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 4

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção CLUBE

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	NA
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene . Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
O responsável pelas condições sanitárias da piscina pública deve manter registro, em livro apropriado ou planilhas, a situação e operações de tratamento e controle da água.			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			

Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-DEPÓSITO – CASO HAJA			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Art. 84, XI - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			

Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___/___/___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 5

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

Responsável Técnico: _____

Número de Registro no Conselho: _____

I – Esterilização	Sim	Não
1. Realiza esterilização nos instrumentais que entram em contato com a cavidade bucal e com secreções corpóreas		
2. Possui equipamento para esterilização aprovado pela Legislação Sanitária		
3. AUTOCLAVE com controle de temperatura e pressão		
4. Obedece a relação de tempo e de temperatura preconizado pela Legislação		
II – Condições e quantidades de Instrumentais		
5. Instrumental cirúrgico em número suficiente para atendimento realizado diariamente		
7. Instrumental clínico em número suficiente para atendimento realizado diariamente		
8. Possui brocas em quantidade suficiente para os atendimentos diários		
III. Descontaminação Prévia		
9. Descontaminação prévia com agente químico adequado antes do processo de lavagem e da esterilização		
10. Obedece o tempo preconizado de imersão		
11. Observa o prazo de validade da solução		
IV – Equipamentos de proteção individual		
12. Possui protetores oculares para toda a equipe de trabalho		
13. Possui máscaras para toda a equipe de trabalho		
14. Possui luvas para toda a equipe de trabalho		
15. Possui avental para toda a equipe de trabalho		
16. Possui avental de chumbo (Rx)		

17. Possui protetor de tireóide (Rx)		
V - Situação e Condição dos Equipamentos		
18. Equipamentos de uso odontológico em estado condizentes com os procedimentos executados		
19. Compressor instalado fora da área de atendimento ou com proteção acústica		
20. Sugador de saliva a ar comprimido ou elétrico provido de pontas descartáveis		
21. Área de atendimento delimitada por parede ou divisória até o teto, com ligação de esgoto próprio para cada consultório		
22. Piso de material liso, resistente, e impermeável, que permita um completo processo de limpeza e descontaminação, sem a presença de discontinuidades tais como fendas ou rachaduras		
23. Paredes/divisórias com acabamento liso, de cores claras revestidas com tinta ou material que permita um completo processo de limpeza e desinfecção		
24. Ligação hidráulica com entrada e saída de água		
Requisitos Necessários		
1. Situação e Condições da Edificação	Sim	Não
1. Sem focos de insalubridade (vasos) na área de procedimentos		
2. Portas e janelas com superfície lisa, de fácil limpeza		
3. Iluminação que permite boa visualização do campo de trabalho		
4. Ventilação que oferece conforto térmico		
5. Encanamento hidráulico adequado de forma a impedir retenção de sujeiras		
6. Lavatório com água corrente exclusivo para lavagem das mãos		
7. Instrumental lavado em lavatório distinto do destinado a lavagem das mãos		
8. Fora da área de atendimento clínico (Somente para clínicas odontológicas e clínicas modulares)		
9. Os lavatórios possuem sistema que impeça o contato direto das mãos com o registro da torneira		
10. Utiliza sabonete líquido		
11. Possui toalheiro de papel para secagem das mãos		
12. Área mínima adequada para atendimento, conforme tipo de estabelecimento (06 metros quadrados por cadeira)		
13. Área mínima adequada para recepção, conforme tipo de estabelecimento		
14. Instalações sanitárias com vasos sanitários e lavatórios em número suficiente, de acordo com o tipo de estabelecimento		
15. O estabelecimento possui aparelho de ar condicionado		
16. Os filtros aparelho são limpos regularmente		
2. Situação e Condição dos equipamentos		
17. Cadeira odontológica em estado de uso, limpeza, e conservação condizentes com os procedimentos executados		
18. Mocho odontológico em estado de uso e de limpeza e conservação condizentes com os procedimentos executados		

19. Refletor odontológico em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados		
20. Com alça recoberta com protetor descartável		
21. Equipo odontológico em estado de funcionamento e limpeza condizentes com os procedimentos executado		
22. Recoberto com protetor descartável		
23. Cuspideira sem vazamento na junção nem ao longo do encanamento e com água corrente		
24. Aparelhos periféricos (amalgamador, ultra som, bisturi, etc.) em condições de limpeza condizentes com os procedimentos executados		
Sub total (transportar para página seguinte) ?		
3. Pontas de Trabalho do Equipo Odontológico	Sim	Não
25. Caneta de alta rotação com refrigeração e em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados		
26. Caneta de baixa rotação e contra-ângulo em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados		
27. Micromotor em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados		
28. Seringa tríplice em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados		
29. As pontas são protegidas com barreiras de proteção de material impermeável e de uso único		
4. Armazenamento dos Instrumentais		
30. Mantidos em armário fechado e limpo após esterilização		
31. O prazo de validade da esterilização é observado		
5. Equipamentos de Proteção Individual (EPI)		
32. Faz utilização dos EPI somente no local de atendimento		
33. Os equipamentos de radioproteção estão armazenados adequadamente		
6. Materiais de Consumo Odontológico		
34. Os materiais utilizados tem prazo de validade respeitados		
35. Os materiais utilizados tem registro no Ministério da Saúde		
7. Sistema de Anotações (Dados Relativos aos Pacientes)		
36. Todos os pacientes atendidos tem o respectivo nome, idade e endereço anotados em fichas, livros ou através de informática		
8. Tratamento dos Moldes e Modelos, Manipulação e destino dos Resíduos.	Sim	Não
37. Lixo Contaminado colocado em saco branco leitoso, segundo norma ABNT		
38. Utiliza serviço especial de coleta de lixo		
39. Recipiente com paredes rígidas, rotulado como "contaminado", com tampa, para todo material perfuro-cortante desprezado (agulha, lâminas de bisturi etc.)		
40. Lixo mantido em recipiente com tampa		
41. Moldes e modelos corretamente descontaminados para encaminhamento ao laboratório de prótese.		

42. Recipiente de vidro com tampa, contendo água no seu interior, para acondicionamento adequado de mercúrio residual.		
9. Kit Emergência Médica		
43. Existem no consultório materiais e medicamentos de emergência que possam ser utilizados em eventuais intercorrências em pacientes?		
43.1 Citar:		
10. Existe registro de desinsetização e desratização.		
Portaria nº 097/2012/GBSES, publicada no DO do dia 26 de junho de 2012		

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 6

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção SUPERMERCADOS/MERCADOS

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É expressamente proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
A caixa de gordura, está localizada fora da área de manipulação, em bom estado de conservação e funcionamento. Art. 29, X - Os ralos são sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. RDC 216/2004 4.1.5			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene. Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
--ÁREA DE PREPARO			
PISO			

Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, são desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas.- Art. 84, IV			
Apresentam-se limpos – Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			

-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO/MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
As áreas de preparo de alimento são de acesso restrito aos que nela trabalham. Art. 29, XII			
Alimentos protegidos da contaminação física, química e biológica em todas as fases de seu processamento, da produção até o consumidor final. - Art. 128			
Todos os gêneros alimentícios só são oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde. - Art. 112			
As sobras ou restos de alimentos que foram sidos servidos, não são utilizados para a elaboração ou preparação de novos alimentos. - Art. 144			
Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. - RDC 216/2004 4.8.3			
Os gêneros alimentícios são depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis são conservados em refrigeradores ou câmaras frias. - Art. 84, I			
Os alimentos possuem caracteres organolépticos normais – Art. 114			
Desinfecção adequada de hortifrutigranjeiros. - Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC 216/04 4.8.19			
Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), e são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça - RDC 216/2004 4.8.11			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
PREPARO DE ALIMENTOS EM ROTISSERIE, REFEITÓRIO, ÁREA DE FRACIONAMENTO, LANCHONETE E PADARIA			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas. RDC 216/044.8.1			
São adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. RDC 216/044.8.3			
Exposição de alimentos perecíveis à temperatura ambiente por tempo mínimo necessário à preparação. RDC 216/044.8.5			
Acondicionamento e identificação de alimentos utilizados parcialmente (designação, data de fracionamento e validade). RDC 216/044.8.6			
Substituição do óleo e gordura das frituras. RDC 216/044.8.11			

Descongelamento adequado (sob refrigeração < 5 °C ou em microondas). RDC 216/044.8.12 e 4.8.13			
Alimentos descongelados não são submetidos ao recongelamento. RDC 216/044.8.14			
Alimentos preparados quentes são mantidos em condições de tempo e temperatura adequados (>60 °C, < 6h). RDC 216/044.8.15			
O alimento preparado conservado pelo frio deve ser mantido em temperaturas adequadas de refrigeração (< 5 °C) ou congelamento (? -18 °C). RDC 216/044.8.16			
Identificação dos alimentos preparados congelados. RDC 216/044.8.18			
AÇOUGUE			
Os açougues deverão ter água corrente fria e quente em quantidade suficiente e ser providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto; Art. 93			
Os açougues deverão ser dotados de câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas exclusivamente à conservação de carnes. Art 96			
É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos seus equipamentos e utensílios. Art. 99			
-HÁBITOS HIGIÊNICOS			
A pia da área de manipulação dispõe de papel toalha e sabonete líquido; Art. 84, VIII			
Lavagem das mãos com água corrente e sabão líquido antisséptico antes do início das atividades e sempre que utilizarem o sanitário. - Art. 156, III			
Os manipuladores não manejam dinheiro ou praticam qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos. - Art. 156, §1º			
Mantém o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário - Art.156, I. Faz uso de vestuário adequado à natureza dos serviços – Art 156, II - Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. RDC 216/2004 4.6.6 - Mantém-se com calçados fechados, apropriados para a função - Art. 156,VIII.			
Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. - RDC 216/2004 4.6.2			
-DEPÓSITO – CASO HAJA			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			

São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			
Os lotes das matérias - primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			
Não há comércio de gêneros alimentícios, venda ou utilização como matéria-prima, de produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal. Art. 117			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos. Art. 84			
Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-TRANSPORTE			
Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. - RDC 216/2004 4.9.3			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			

<p>Art. 30. Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados. Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.</p>			
---	--	--	--

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 7

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção CONSULTÓRIO

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

Responsável Técnico: _____

Número de Registro no Conselho: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. Art. 29, XXI.			
-SALA DE ESPERA			
PAREDES/PISO/TETO			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento). Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
-SALAS DE ATENDIMENTO/DEMAIS DEPENDÊNCIAS			

PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Art. 34. Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene seus equipamentos, máquinas e utensílios.			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes. Art. 18, V.			

Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semiartesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____

ANEXO 8

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção FARMÁCIA

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

1. CONDIÇÕES GERAIS			S	N	N/A
1.1	Item I, Art. 2º, RDC 44/2009	O estabelecimento possui Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) expedida pela Anvisa?			
1.2	Item III, Art. 2º, RDC 44/2009	Possui Licença ou Alvará Sanitário expedido pelo órgão Estadual de Vigilância Sanitária, segundo legislação vigente			
1.3	Item IV, Art. 2º, RDC 44/2009	Possui Certidão de Regularidade Técnica, emitido pelo Conselho Regional de Farmácia da respectiva jurisdição?			
1.4	Item V, Art. 2º, RDC 44/2009	Possui Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, conforme a legislação vigente, compreensíveis a todos os funcionários?			
1.5	§1º, Art. 2º, RDC 44/2009	O estabelecimento mantém a Licença ou Alvará Sanitário e a Certidão de Regularidade Técnica afixados em local visível ao público?			
1.6	§2º, Art. 2º, RDC 44/2009 e Portaria 93/93	Possui placa de identificação do estabelecimento conforme legislação vigente?			



1.7	§3º, Art. 2º, RDC 44/2009	Possui a assistência de farmacêutico responsável técnico ou de seu substituto, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento, nos termos da legislação vigente?			
-----	----------------------------------	--	--	--	--

2. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA					
2.1	Art. 5º, RDC 44/2009	Possui infra-estrutura compatível com as atividades a serem desenvolvidas, possuindo, no mínimo, ambientes para atividades administrativas, recebimento e armazenamento dos produtos, dispensação de medicamentos, depósito de material de limpeza e sanitário?			
2.2	Art. 6º, RDC 44/2009	As áreas internas e externas estão em boas condições físicas e estruturais, de modo a permitir a higiene e a não oferecer risco ao usuário e aos funcionários?			
2.3	§1º, Art. 6º, RDC 44/2009	As instalações possuem superfícies internas (piso, paredes e teto) lisas e impermeáveis, em perfeitas condições, resistentes aos agentes sanitizantes e facilmente laváveis?			
2.4	§2º, Art. 6º, RDC 44/2009	Os ambientes são mantidos em boas condições de higiene e protegidos contra a entrada de insetos, roedores ou outros animais.			
2.5	§3º, Art. 6º, RDC 44/2009	As condições de ventilação e iluminação são compatíveis com as atividades desenvolvidas em cada ambiente?			
2.6	§4º, Art. 6º, RDC 44/2009	O estabelecimento possui equipamentos de combate a incêndio em quantidade suficiente, conforme legislação específica			
2.7	Art.7º, RDC 44/2009	Possui programa de sanitização, incluindo desratização e desinsetização, executado por empresa licenciada para este fim perante os órgãos competentes. OBS: Devem ser mantidos, no estabelecimento, os registros da execução das atividades relativas ao programa de que trata este artigo			

2.8	Art.8º, RDC 44/2009	Os materiais de limpeza e germicidas em estoque estão regularizados junto à Anvisa e são armazenados em área ou local especificamente designado e identificado.			
2.9	Art.9º, RDC 44/2009	O sanitário é de fácil acesso, possui pia com água corrente e dispõe de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido, lixeira com pedal e tampa. OBS: O local deve permanecer em boas condições de higiene e limpeza.			
2.10	Art.10º, RDC 44/2009	Possui local específico para guarda dos pertences dos funcionários no ambiente destinado às atividades administrativas.			
2.11	Art.11º, RDC 44/2009	Possui salas de descanso e refeitório? OBS: quando existentes, devem estar separadas dos demais ambientes.			
2.12	Art.12º, RDC 44/2009	O estabelecimento é abastecido com água potável possuindo caixa d'água própria, devendo estar devidamente protegida para evitar a entrada de animais de qualquer porte, sujidades ou quaisquer outros contaminantes? OBS: deve definir procedimentos escritos para a limpeza da caixa d'água e manter os registros que comprovem sua realização.			
2.13	Art.13º, RDC 44/2009	O acesso às instalações das farmácias e drogarias é independente de forma a não permitir a comunicação com residências ou qualquer outro local distinto do estabelecimento?			

3. Do Ambiente Destinado aos Serviços Farmacêuticos					
3.1	Art. 15, RDC 44/2009	O ambiente destinado aos serviços farmacêuticos é diverso daquele destinado à dispensação e à circulação de pessoas em geral? OBS: o estabelecimento dispõe de espaço específico para esse fim?			
3.2	§ 1º, Art. 15, RDC 44/2009	O ambiente para prestação dos serviços que demandam atendimento individualizado garante a privacidade e o conforto dos usuários, possuindo dimensões, mobiliário e infra-estrutura compatíveis com as atividades e serviços a serem oferecidos?			

3.3	§ 2º, Art. 15, RDC 44/2009	O ambiente é provido de lavatório contendo água corrente e dispõe de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido, gel bactericida e lixeira com pedal e tampa?			
3.4	§ 4º, Art. 15, RDC 44/2009	O conjunto de materiais para primeiros-socorros está identificado e de fácil acesso nesse ambiente?			
3.5	Art. 16, RDC 44/2009	Possui procedimento de limpeza do espaço para a prestação de serviços farmacêuticos registrado e realizado diariamente no início e ao término do horário de funcionamento? OBS: Após a prestação de cada serviço deve ser verificada a necessidade de realizar novo procedimento de limpeza.			

4. RECURSOS HUMANOS

4. RECURSOS HUMANOS					
4.1	Art.17, RDC 44/2009	Os funcionários estão identificados e com uniformes limpos e em boas condições de uso?			
4.2	§ único, Art. 17, RDC 44/2009	O uniforme ou a identificação usada pelo farmacêutico é distinto dos demais funcionários de modo a facilitar sua identificação pelos usuários da farmácia ou drogaria?			
4.3	Art.18, RDC 44/2009	São disponibilizados aos funcionários envolvidos na prestação de serviços farmacêuticos equipamentos de proteção individual (EPIs).			

5. Capacitação dos Funcionários

5. Capacitação dos Funcionários					
5.1	Art.24, RDC 44/2009	Todos os funcionários são capacitados quanto ao cumprimento da legislação sanitária vigente e aplicável às farmácias e drogarias, bem como dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) do estabelecimento?			

5.2	Art.25, RDC 44/2009	Todo o pessoal, inclusive de limpeza e manutenção, recebe treinamento inicial e continuado com relação à importância do autocuidado, incluídas instruções de higiene pessoal e de ambiente, saúde, conduta e elementos básicos em microbiologia, relevantes para a qualidade dos produtos e serviços oferecidos aos usuários?			
5.3	Art.26, RDC 44/2009	É fornecido treinamento inicial e contínuo quanto ao uso e descarte de EPIs, de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS, conforme legislação específica?			
5.4	Art.27, RDC 44/2009	Nos treinamentos, os funcionários são instruídos sobre procedimentos a serem adotados em caso de acidente e episódios envolvendo riscos à saúde dos funcionários ou dos usuários das farmácias e drogarias?			
5.5	Art.28, RDC 44/2009	São mantidos registros de cursos e treinamentos dos funcionários contendo, no mínimo, as seguintes informações: I - descrição das atividades de capacitação realizadas(); II - data da realização e carga horária(); III - conteúdo ministrado(); IV - trabalhadores treinados e suas respectivas assinaturas(); V - identificação e assinatura do profissional, equipe ou empresa que executou o curso ou treinamento(); e VI - resultado da avaliação().			

6. DA COMERCIALIZAÇÃO E DISPENSAÇÃO DE PRODUTOS					
6.1	Art.30, RDC 44/2009	Somente são adquiridos produtos regularizados junto à Anvisa, conforme legislação vigente?			
6.2	§ 1º, Art.31, RDC 44/2009	A aquisição de produtos é feita por meio de distribuidores legalmente autorizados e licenciados conforme legislação sanitária vigente?			

6.3	§ 2º, Art.31, RDC 44/2009	São conferidos no momento do recebimento, o nome, o número do lote e o fabricante dos produtos adquiridos que devem estar discriminados na nota fiscal de compra?			
6.4	Art.32, RDC 44/2009	O recebimento dos produtos é realizado em área específica e por pessoa treinada e em conformidade com Procedimento Operacional Padrão (POP) e com as disposições desta Resolução?			
6.5	Art.33, RDC 44/2009	O recebimento de produtos atende aos critérios definidos para a aquisição e são transportados conforme especificações do fabricante e condições estabelecidas na legislação sanitária específica?			
6.6	Art.34, RDC 44/2009	No momento do recebimento é verificado o bom estado de conservação, a legibilidade do número de lote e prazo de validade e a presença de mecanismo de conferência da autenticidade e origem do produto, além de observadas outras especificidades legais e regulamentares vigentes sobre rótulo e embalagem, a fim de evitar a exposição dos usuários a produtos falsificados, corrompidos, adulterados, alterados ou impróprios para o uso?			

7. Das Condições de Armazenamento					
7.1	Art.35, RDC 44/2009	Todos os produtos são armazenados de forma ordenada, seguindo as especificações do fabricante e sob condições que garantam a manutenção de sua identidade, integridade, qualidade, segurança, eficácia e rastreabilidade?			
7.2	§ 1º, Art.35, RDC 44/2009	O ambiente destinado ao armazenamento tem capacidade suficiente para assegurar o armazenamento ordenado das diversas categorias de produtos?			
7.3	§ 2º, Art.35, RDC 44/2009	O ambiente é mantido limpo, protegido da ação direta da luz solar, umidade e calor, de modo a preservar a identidade e integridade química, física e microbiológica, garantindo a qualidade e segurança dos mesmos?			



7.4	§ 3º, Art.35, RDC 44/2009	Para aqueles produtos que exigem armazenamento em temperatura abaixo da temperatura ambiente, são obedecidas as especificações declaradas na respectiva embalagem?() A temperatura é medida e registrada diariamente?()			
7.5	§ 4º, Art.35, RDC 44/2009	É definida em Procedimento Operacional Padrão (POP) a metodologia de verificação da temperatura e umidade, especificando faixa de horário para medida considerando aquela na qual há maior probabilidade de se encontrar a maior temperatura e umidade do dia?			
7.6	§ 5º, Art.35, RDC 44/2009	Possui Procedimento Operacional Padrão (POP) definindo medidas a serem tomadas quando forem verificadas condições inadequadas para o armazenamento, considerando o disposto nesta Resolução.			
7.7	Art.36, RDC 44/2009	Os produtos são armazenados em gavetas, prateleiras ou suporte equivalente, afastados do piso, parede e teto, a fim de permitir sua fácil limpeza e inspeção?			
7.8	Art.37, RDC 44/2009	O estabelecimento que realiza dispensação de medicamentos sujeitos a controle especial dispõe de sistema segregado (armário resistente ou sala própria) com chave para o seu armazenamento, sob a guarda do farmacêutico, observando as demais condições estabelecidas em legislação específica?			
7.9	Art.38, RDC 44/2009	Os produtos violados, vencidos, sob suspeita de falsificação, corrupção, adulteração ou alteração são segregados em ambiente seguro e diverso da área de dispensação e identificados quanto a sua condição e destino, de modo a evitar sua entrega ao consumo?			



7.10	Art.39, RDC 44/2009	O armazenamento de produtos corrosivos, inflamáveis ou explosivos são justificados em Procedimento Operacional Padrão (POP), o qual determinar sua guarda longe de fontes de calor e de materiais que provoquem faíscas e de acordo com a legislação específica?			
------	----------------------------	--	--	--	--

8. Organização e Exposição dos Produtos					
--	--	--	--	--	--

8.1	§ 1º, Art.40, RDC 44/2009	Os medicamentos permanecem em área de circulação restrita aos funcionários, não sendo permitida sua exposição direta ao alcance dos usuários do estabelecimento?			
8.2	Art.41, RDC 44/2009	Na área destinada aos medicamentos possui exposto cartaz, em local visível ao público, contendo a seguinte orientação, de forma legível e ostensiva que permita a fácil leitura a partir da área de circulação comum: "MEDICAMENTOS PODEM CAUSAR EFEITOS INDESEJADOS. EVITE A AUTOMEDICAÇÃO: INFORME-SE COM O FARMACÊUTICO".			

9. Dispensação de Medicamentos					
---------------------------------------	--	--	--	--	--

9.1	§ 1º, Art.42, RDC 44/2009	O estabelecimento mantém à disposição dos usuários, em local de fácil visualização e de modo a permitir a imediata identificação, lista atualizada dos medicamentos genéricos comercializados no país, conforme relação divulgada pela Anvisa e disponibilizada no seu sítio eletrônico no endereço http://www.anvisa.gov.br .			
9.2	§ 2º, Art.42, RDC 44/2009	São dadas orientação, entre outros, a ênfase no cumprimento da posologia, a influência dos alimentos, a interação com outros medicamentos, o reconhecimento de reações adversas potenciais e as condições de conservação do produto.			
9.3	Art. 43 RDC 44/2009	Os medicamentos sujeitos à prescrição somente são dispensados mediante apresentação da respectiva receita.			

9.4	Art. 44 RDC 44/2009	O farmacêutico avalia as receitas observando os seguintes itens: I - legibilidade e ausência de rasuras e emendas (); II - identificação do usuário(); III - identificação do medicamento, concentração, dosagem, forma farmacêutica e quantidade (); IV - modo de usar ou posologia(); V - duração do tratamento(); VI - local e data da emissão(); e VII - assinatura e identificação do prescriptor com o número de registro no respectivo conselho profissional().			
9.5	Art. 48 RDC 44/2009	São cumpridos os critérios e condições estabelecidos na legislação específica para o fracionamento de medicamentos.			
9.10	Art. 49 RDC 44/2009	Na dispensação de medicamentos sujeitos a controle especial são atendidas às disposições contidas na legislação específica.			
9.11	Art. 50 RDC 44/2009	É vedada a captação de receitas contendo prescrições magistrais e oficinais em drogarias, ervanárias e postos de medicamentos,			

10. Da solicitação remota para dispensação de medicamentos					
---	--	--	--	--	--

11. DOS SERVIÇOS FARMACÊUTICOS					
11.1	Art. 62 RDC 44/2009	O estabelecimento mantém disponível, para informar ao usuário, lista atualizada com a identificação dos estabelecimentos públicos de saúde mais próximos, contendo a indicação de endereço e telefone.			

12. Da Atenção Farmacêutica					
------------------------------------	--	--	--	--	--

12.1	Art. 64 RDC 44/2009	São elaborados protocolos para as atividades relacionadas à atenção farmacêutica, incluídas referências bibliográficas e indicadores para avaliação dos resultados?			
12.2	§ 1º, Art.64, RDC 44/2009	As atividades são documentadas de forma sistemática e contínua, com o consentimento expresso do usuário?			
12.3	§ 2º, Art.64, RDC 44/2009	Os registros contem, no mínimo, informações referentes ao usuário (nome, endereço e telefone), às orientações e intervenções farmacêuticas realizadas e aos resultados delas decorrentes, bem como informações do profissional responsável pela execução do serviço (nome e número de inscrição no Conselho Regional de Farmácia).			
12.4	Art.65, RDC 44/2009	As ações relacionadas à atenção farmacêutica são registradas de modo a permitir a avaliação de seus resultados. OBS: O Procedimento Operacional Padrão dispõe sobre a metodologia de avaliação dos resultados ().			
12.5	Art.66, RDC 44/2009	O farmacêutico orienta o usuário a buscar assistência de outros profissionais de saúde, quando julgar necessário, considerando as informações ou resultados decorrentes das ações de atenção farmacêutica.			
12.6	Art.67, RDC 44/2009	O farmacêutico contribui para a farmacovigilância, notificando a ocorrência ou suspeita de evento adverso ou queixa técnica às autoridades sanitárias.			

13. Da Atenção Farmacêutica Domiciliar				
13.1		O estabelecimento realiza atenção farmacêutica domiciliar?		

14. Da Aferição Dos Parâmetros Fisiológicos e Bioquímico Permitidos				
--	--	--	--	--

14.1	Art.69, RDC 44/2009	A farmácia e drogaria oferece a aferição de parâmetros fisiológicos ou bioquímico, tendo como finalidade fornecer subsídios para a atenção farmacêutica e o monitoramento da terapia medicamentosa, visando à melhoria da sua qualidade de vida, não possuindo, em nenhuma hipótese, o objetivo de diagnóstico? () Aferição de pressão; () Temperatura corporea, () Glicemia capilar.			
14.2	§ 3º, Art. 69, RDC 44/2009	Se verificada discrepância entre os valores encontrados e os valores de referência constantes em literatura técnico-científica idônea, o usuário é orientado a procurar assistência médica?			
14.3	§ 4º, Art. 69, RDC 44/2009	Se verificada discrepância entre os valores encontrados e os valores de referência, o estabelecimento cumpre com a norma de não indicar ou alterar os medicamentos em uso pelo paciente quando estes possuam restrição de “venda sob prescrição médica”?			
14.4	Art. 70, RDC 44/2009	As medições do parâmetro bioquímico de glicemia capilar são realizadas por meio de equipamentos de autoteste.			
14.5	Art. 71, RDC 44/2009	Para a medição de parâmetros fisiológicos e bioquímico permitidos são utilizados materiais, aparelhos e acessórios que possuam registro, notificação, cadastro ou que sejam legalmente dispensados de tais requisitos junto à Anvisa?			
14.6	Parágrafo único, Art. 71, RDC 44/2009	São mantidos registros das manutenções e calibrações periódicas dos aparelhos, segundo regulamentação específica do órgão competente e instruções do fabricante do equipamento.			

14.7	Art. 72, RDC 44/2009	Possui (POPs) relacionados aos procedimentos de aferição de parâmetros fisiológicos e bioquímico indicando claramente os equipamentos e as técnicas ou metodologias utilizadas, parâmetros de interpretação de resultados e as referências bibliográficas utilizadas, incluindo os equipamentos de proteção individual (EPIs) a serem utilizados para a medição de parâmetros fisiológicos e bioquímico, assim como trazer orientações sobre seu uso e descarte?			
14.8	Art. 73, RDC 44/2009	Os procedimentos que gerem resíduos de saúde, como materiais perfurocortantes, gaze ou algodão sujos com sangue, são descartados conforme as exigências de legislação específica para Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde?			

15. Da Administração de Medicamentos					
15.1	§ 1º, Art. 76, RDC 44/2009	O usuário é orientado quanto às condições de armazenamento necessárias à preservação da qualidade do produto?			
15.2	§ 2º, Art. 76, RDC 44/2009	O estabelecimento cumpre com a determinação de não armazenar medicamentos cuja embalagem primária tenha sido violada?			

16. Da Perfuração do Lóbulo Auricular para Colocação de Brincos					
16.1	Art. 78, RDC 44/2009	A perfuração do lóbulo auricular é feita com aparelho específico para esse fim e utilizado somente o brinco como material perfurante?			
16.2	Art. 79, RDC 44/2009	Os brincos e a pistola a serem oferecidos aos usuários estão regularizados junto à Anvisa, conforme legislação vigente?			

16.3	Art. 80, RDC 44/2009	Os procedimentos relacionados à anti-sepsia do lóbulo auricular do usuário e das mãos do aplicador, bem como ao uso e assepsia do aparelho utilizado para a perfuração estão descritos em Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), incluindo a referência bibliográfica utilizada e materiais de anti-sepsia e assepsia e também especificando os equipamentos de proteção individual a serem utilizados, assim como apresentação de instruções para seu uso e descarte?			
------	---------------------------------	---	--	--	--

17. Da Declaração de Serviço Farmacêutico					
17.1	Art. 81, RDC 44/2009	Após a prestação do serviço farmacêutico é entregue ao usuário a Declaração de Serviço Farmacêutico, emitida em duas vias, sendo que a primeira é entregue ao usuário e a segunda permanece arquivada no estabelecimento?			
17.2	§ 1º, Art. 81, RDC 44/2009	A Declaração de Serviço Farmacêutico é elaborada em papel com identificação do estabelecimento, contendo nome, endereço, telefone e CNPJ, assim como a identificação do usuário ou de seu responsável legal, quando for o caso?			



17.3	§ 2º, Art. 81, RDC 44/2009	<p>A Declaração de Serviço Farmacêutico contem, as seguintes informações:</p> <p>I – atenção farmacêutica:</p> <p>a) medicamento prescrito e dados do prescritor (nome e inscrição no conselho profissional), quando houver();</p> <p>b) indicação de medicamento isento de prescrição e a respectiva posologia, quando houver();</p> <p>c) valores dos parâmetros fisiológicos e bioquímico, quando houver, seguidos dos respectivos valores considerados normais();</p> <p>d) frase de alerta, quando houver medição de parâmetros fisiológicos e bioquímico: “ESTE PROCEDIMENTO NÃO TEM FINALIDADE DE DIAGNÓSTICO E NÃO SUBSTITUI A CONSULTA MÉDICA OU A REALIZAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS”();</p> <p>e) dados do medicamento administrado, quando houver:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nome comercial, exceto para genéricos(); 2. denominação comum brasileira(); 3. concentração e forma farmacêutica(); 4. via de administração(); 5. número do lote(); e 6. número de registro na Anvisa(). <p>f) orientação farmacêutica();</p> <p>g) plano de intervenção, quando houver(); e</p> <p>h) data, assinatura e carimbo com inscrição no Conselho Regional de Farmácia (CRF) do farmacêutico responsável pelo serviço().</p> <p>II – perfuração do lóbulo auricular para colocação de brincos:</p> <p>a) dados do brinco():</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nome e CNPJ do fabricante(); e 2. número do lote(). <p>b) dados da pistola():</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nome e CNPJ do fabricante(); e 2. número do lote(). <p>c) data, assinatura e carimbo com inscrição no Conselho Regional de Farmácia (CRF) do farmacêutico responsável pelo serviço().</p>			
------	----------------------------	--	--	--	--

17.4	§ 3º, Art. 81, RDC 44/2009	É respeitada a não utilização da Declaração de Serviço Farmacêutico com finalidade de propaganda ou publicidade ou para indicar o uso de medicamentos para os quais é exigida prescrição médica ou de outro profissional legalmente habilitado?			
17.5	Art. 82, RDC 44/2009	Os dados e informações obtidos em decorrência da prestação de serviços farmacêuticos recebem tratamento sigiloso, sendo não sendo utilizado para finalidade diversa à prestação dos referidos serviços?			
17.6	Art. 83, RDC 44/2009	Possui (POPs) contendo instruções sobre limpeza dos ambientes, uso e assepsia dos aparelhos e acessórios, uso e descarte dos materiais perfurocortantes e anti-sepsia aplicada ao profissional e ao usuário?			
17.7	Art. 84, RDC 44/2009	A execução de qualquer serviço farmacêutico é precedida da anti-sepsia das mãos do profissional, independente do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI)?			

18. DA DOCUMENTAÇÃO

18. DA DOCUMENTAÇÃO					
18.1	Art. 85, RDC 44/2009	Possui Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, específico para o estabelecimento, visando ao atendimento ao disposto nesta Resolução, de acordo com as atividades a serem realizadas?			

18.2	Art. 86, RDC 44/2009	<p>Possui (POPs), de acordo com o previsto no Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, no mínimo, referentes às atividades relacionadas a:</p> <p>I – manutenção das condições higiênicas e sanitárias adequadas a cada ambiente da farmácia ou drogaria ();</p> <p>II – aquisição, recebimento e armazenamento dos produtos de comercialização permitida ();</p> <p>III – exposição e organização dos produtos para comercialização ();</p> <p>IV – dispensação de medicamentos ();</p> <p>V – destino dos produtos com prazos de validade vencidos ();</p> <p>VI – destinação dos produtos próximos ao vencimento ();</p> <p>VII – prestação de serviços farmacêuticos permitidos, quando houver ();</p> <p>VIII – utilização de materiais descartáveis e sua destinação após o uso ();</p>			
18.3	Art. 87, RDC 44/2009	Os (POPs) são aprovados, assinados e datados pelo farmacêutico responsável técnico?			
18.4	§ 1º, Art. 87, RDC 44/2009	Qualquer alteração introduzida permite o conhecimento de seu conteúdo original e, conforme o caso, é justificado o motivo da Alteração?			
18.5	§ 2º, Art. 87, RDC 44/2009	Estão previstas as formas de divulgação aos funcionários envolvidos com as atividades por eles realizadas?			
18.6	§ 3º, Art. 87, RDC 44/2009	Está prevista revisão periódica dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para fins de atualização ou correções que se façam necessárias?			



18.7	Art. 88, RDC 44/2009	O estabelecimento mantém registros, no mínimo, referentes a: I – treinamento de pessoal (); II – serviço farmacêutico prestado, quando houver (); III – divulgação do conteúdo dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) aos funcionários, de acordo com as atividades por eles Realizadas(); IV – execução de programa de combate a insetos e roedores (); V – manutenção e calibração de aparelhos ou equipamentos, quando exigido ();			
18.8	Art. 89, RDC 44/2009	Toda documentação é mantida no estabelecimento por no mínimo 5 (cinco) anos, permanecendo, nesse período, à disposição do órgão de vigilância sanitária competente para fiscalização?			

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

19.1	Art. 90, RDC 44/2009	O estabelecimento cumpre com a determinação de não utilizar qualquer dependência da farmácia ou da drogaria como consultório ou outro fim que não estejam relacionados com a dispensação de medicamentos, a atenção farmacêutica e a perfuração de lóbulo auricular?			
19.2	Art. 91, RDC 44/2009	A promoção e a propaganda de produtos sujeitos às normas de vigilância sanitária realizadas em farmácias e drogarias obedecem às disposições normativas descritas em legislação específica?			
19.3	Art. 95, RDC 44/2009	As farmácias e drogarias que realizarem a manipulação ou dispensação de produtos sujeitos ao controle especial atende, complementarmente, as disposições de legislação específica vigente sobre o tema.			
19.4	Art. 96, RDC 44/2009	Os estabelecimentos realiza a dispensação de medicamentos na forma fracionada, a partir de suas embalagens originais? () O estabelecimento atende às Boas Práticas para Fracionamento de Medicamentos, conforme legislação específica? ()			

19.5	Art. 97, RDC 44/2009	O estabelecimento possui Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS, conforme legislação Específica?			
19.6	Art.9º RDC nº 20/2011 ANVISA	Os medicamentos antimicrobianos são vendidos com retenção de receita?			
19.7	Art.69 Portaria nº 344/98	Os mapas estão sendo entregues nas datas previstas?			
19.8	Art.35, § 4º Portaria nº 344/98 e Art. 35 da Lei nº 5991/73	As notificações de receitas dos medicamentos sujeitos a controle especial estão sendo preenchidas corretamente?			
19.9	Art. 21 da RDC nº 27/07	O estabelecimento é credenciado no SNGPC?			
20.0	Art. 8º c/c art. 9º c/c art.11, ambos da RDC nº 27/07	O estabelecimento realiza o controle de movimentação e do estoque de substâncias ou medicamentos sujeitos a controle especial por meio do SNGPC?			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ____ / ____ / ____

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____

ANEXO 9

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção HOTEL

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
A caixa de gordura, está localizada fora da área de manipulação, em bom estado de conservação e funcionamento. Art. 29, X - Os ralos são sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. RDC 216/2004 4.1.5			
Há proteção nas sacadas e corrimão em todas as escadas de acesso a outros pisos. Art. 17, V.			
--ÁREA DE PREPARO			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			

www.lucasdorioverde.mt.gov.br

Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
Apresentam-se limpos – Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			
-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO/MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
As áreas de preparo de alimento são de acesso restrito aos que nela trabalham. Art. 29, XII			
Alimentos protegidos da contaminação física, química e biológica em todas as fases de seu processamento, da produção até o consumidor final. - Art. 128			
Todos os gêneros alimentícios só são oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde. - Art. 112			

As sobras ou restos de alimentos que foram sidos servidos, não são utilizados para a elaboração ou preparação de novos alimentos. - Art. 144			
Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. - RDC 216/2004 4.8.3			
Os alimentos possuem caracteres organolépticos normais – Art. 114			
Desinfecção adequada de hortifrutigranjeiros. - Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC 216/04 4.8.19			
Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), e são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça - RDC 216/2004 4.8.11			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			
São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			
Os lotes das matérias – primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			
Não há comércio de gêneros alimentícios, venda ou utilização como matéria-prima, de produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal. Art. 117			
Os manipuladores não manejam dinheiro ou praticam qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos. - Art. 156, §1º			
Mantém o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário - Art.156, I. Faz uso de vestuário adequado à natureza dos serviços -- Art 156, II - Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. RDC 216/2004 4.6.6 - Mantém-se com calçados fechados, apropriados para a função - Art. 156, VIII.			

Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. - RDC 216/2004 4.6.2			
-DEPÓSITO			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento). Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes. Art. 18, V.			
Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-LAVANDERIA			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
As roupas de cama, cobertas e toalhas de banho deverão ser higienizadas de forma adequada, embaladas de forma individual e armazenadas em armários fechados. Art. 18, I.			
-PISCINA			
As piscinas de uso coletivo possuem grade de proteção e monitoramento da água, com registro. Art. 17, VI.			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semiartesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			

Art. 30. Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados. **Parágrafo único.** Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___/___/___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 10

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção LANCHONETE

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É expressamente proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
A caixa de gordura, está localizada fora da área de manipulação, em bom estado de conservação e funcionamento. Art. 29, X - Os ralos são sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. RDC 216/2004 4.1.5			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene. Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
--ÁREA DE PREPARO			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			

www.lucasdorioverde.mt.gov.br

(65) 3549-8300

Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável -- Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, são desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas.- Art. 84, IV			
Apresentam-se limpos – Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			
-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO/MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
As áreas de preparo de alimento são de acesso restrito aos que nela trabalham. Art. 29, XII			

Alimentos protegidos da contaminação física, química e biológica em todas as fases de seu processamento, da produção até o consumidor final. - Art. 128			
Todos os gêneros alimentícios só são oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde. - Art. 112			
As sobras ou restos de alimentos que foram servidos, não são utilizados para a elaboração ou preparação de novos alimentos. - Art. 144			
Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. - RDC 216/2004 4.8.3			
Os gêneros alimentícios são depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis são conservados em refrigeradores ou câmaras frias. - Art. 84, I			
Os alimentos possuem caracteres organolépticos normais – Art. 114			
Desinfecção adequada de hortifrutigranjeiros. - Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC 216/04 4.8.19			
Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), e são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça - RDC 216/2004 4.8.11			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
-HÁBITOS HIGIÊNICOS			
A pia da área de manipulação dispõe de papel toalha e sabonete líquido; Art. 84, VIII			
Lavagem das mãos com água corrente e sabão líquido antisséptico antes do início das atividades e sempre que utilizarem o sanitário. - Art. 156, III			
Os manipuladores não manejam dinheiro ou praticam qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos. - Art. 156, §1º			
Mantém o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário - Art.156, I. Faz uso de vestuário adequado à natureza dos serviços – Art 156, II - Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. RDC 216/2004 4.6.6 - Mantém-se com calçados fechados, apropriados para a função - Art. 156,VIII.			

Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. - RDC 216/2004 4.6.2			
-DEPÓSITO – CASO HAJA			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			
São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			
Os lotes das matérias - primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			
Não há comércio de gêneros alimentícios, venda ou utilização como matéria-prima, de produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal. Art. 117			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Independente para cada sexo. Art. 84, XI - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.			
Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-TRANSPORTE			
Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. - RDC 216/2004 4.9.3			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			



Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			
Art. 30. Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados. Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ____ / ____ / ____

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 11

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção RESTAURANTES

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É expressamente proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
A caixa de gordura, está localizada fora da área de manipulação, em bom estado de conservação e funcionamento. Art. 29, X - Os ralos são sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. RDC 216/2004 4.1.5			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene . Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
--ÁREA DE PREPARO E PRÉ-PREPARO			

O dimensionamento da edificação e das instalações são compatíveis com todas as operações. Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. - RDC 216/2004 4.1.2				
	Pré-Preparo	Preparo		
PISO	SIM	Não	SIM	Não
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II				
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III				
Apresenta-se limpo.- Art. 111				
TETOS				
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II				
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III				
Apresenta-se limpos. - Art. 111				
PAREDES/DIVISÓRIAS				
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II				
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III				
Apresenta-se limpos. Art. 111				
PORTAS E JANELAS				
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV				
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV				
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV				
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4				
Apresentam-se limpos. Art. 111				
ILUMINAÇÃO				
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V				
VENTILAÇÃO				
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI				
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII				
-DESTINO DOS RESÍDUOS				
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV				
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS				

Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, são desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas.- Art. 84, IV			
Apresentam-se limpos – Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			
-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO/MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
As áreas de preparo de alimento são de acesso restrito aos que nela trabalham. Art. 29, XII			
Alimentos protegidos da contaminação física, química e biológica em todas as fases de seu processamento, da produção até o consumidor final. - Art. 128			
Todos os gêneros alimentícios só são oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde. - Art. 112			
As sobras ou restos de alimentos que foram sidos servidos, não são utilizados para a elaboração ou preparação de novos alimentos. - Art. 144			
Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. - RDC 216/2004 4.8.3			
Os gêneros alimentícios são depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis são conservados em refrigeradores ou câmaras frias. - Art. 84, I			
Os alimentos possuem caracteres organolépticos normais – Art. 114			
Os locais destinados a acondicionar alimentos para que o consumidor final sirva o próprio prato, ficam em área fechada e protegida e os alimentos quentes que ali estiverem, são mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius) e os resfriados, em temperatura abaixo de 5° C (cinco graus Celsius) – Art. 84, X.			
Desinfecção adequada de hortifrutigranjeiros. - Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC 216/04 4.8.19			

Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), e são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça - RDC 216/2004 4.8.11			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
-HÁBITOS HIGIÊNICOS			
A pia da área de manipulação dispõe de papel toalha e sabonete líquido; Art. 84, VIII			
Lavagem das mãos com água corrente e sabão líquido antisséptico antes do início das atividades e sempre que utilizarem o sanitário. - Art. 156, III			
Os manipuladores não manejam dinheiro ou praticam qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos. - Art. 156, §1º			
Mantém o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário - Art.156, I. Faz uso de vestuário adequado à natureza dos serviços – Art 156, II - Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. RDC 216/2004 4.6.6 - Mantém-se com calçados fechados, apropriados para a função - Art. 156,VIII.			
Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. - RDC 216/2004 4.6.2			
-DEPÓSITO			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			
São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			
Os lotes das matérias - primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			

Não há comércio de gêneros alimentícios, venda ou utilização como matéria-prima, de produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal. Art. 117			
-REFEITÓRIO			
Tempo e temperatura adequada de exposição e conservação de pratos prontos (Quente: a cima de 65°C e Fria: abaixo de 10°C).			
Os alimentos permanecem protegidos durante o período de exposição.			
Água do buffet, trocada periodicamente.			
Refeitório protegido contra contaminação			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Independente para cada sexo. Art. 84, XI - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.			
Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-TRANSPORTE			
Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. - RDC 216/2004 4.9.3			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			

<p>Art. 30. Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados. Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.</p>			
<p>-PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE AMOSTRA DE ALIMENTOS</p>			
<p>Retém amostras dos produtos por 72 horas. Os estabelecimentos que servirem ou comercializarem alimentos para consumo final, reservarão amostras individuais, não inferiores a 100 (cem) gramas, embaladas em material plástico estéril, com o mínimo possível de ar, que serão congeladas e assim mantidas por período mínimo de 72 horas, podendo, então, ser descartadas se não houver registro de nenhum caso de infecção, contaminação ou intoxicação alimentar. - Art.86.</p>			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 12

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

Roteiro de Inspeção SALÃO DE CABELEIREIRO

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Possui certificado de habilitação, exposto em local visível, para prática de cabeleireiro reconhecido pela entidade formadora Art. 59, I			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de "Proibido Fumar" em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene. Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
Meios químicos (álcool 70%, hipoclorito, etc) Art. 62			
Possuir esterilizador? Art. 59, II.			
Possui instrumentos em número suficiente para manicure e pedicure, que permita a esterilização - no mínimo individual de seis - e embalados e etiquetados de modo a comprovar a esterilização. Art. 59, II			

Os objetos, equipamentos ou instrumentais de reuso, passam por rigorosa limpeza, desinfecção e esterilização, observando os critérios de higienização estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Art. 62.			
Os funcionários utilizam EPI (Equipamentos de Proteção Individual. Ex. Avental e luvas). Art. 29, XX			
Profissionais com carteira de vacina em dia.			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			
Produtos expostos ou entregues ao consumo respeitam data de validade - Art. 29, XXVII			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Possui instalações sanitárias adaptadas para os portadores de necessidades especiais, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com saco plástico, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos. Paredes, tetos e piso em bom estado de conservação e limpeza. Instalações elétricas e hidráulicas em bom estado de conservação. Art. 31.			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			

Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___/___/___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 13

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção SORVETERIA

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
É proibida a entrada ou permanência de animais vivos, salvo no caso de cão guia. Art. 34 § 2º			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
Existência de placas de “Proibido Fumar” em local visível ao público. Art. 29, XXXII			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
A caixa de gordura, está localizada fora da área de manipulação, em bom estado de conservação e funcionamento. Art. 29, X - Os ralos são sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. RDC 216/2004 4.1.5			
Os equipamentos, máquinas e utensílios estão em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene. Art. 34			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – RDC 216/2004 4.2.5			
-ÁREA DE PREPARO			
PISO			
Material liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros). Cor clara. - Art. 29, III			

Apresenta-se limpo.- Art. 111			
TETOS			
Acabamento liso, impermeável, lavável – Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. - Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. - Art. 111			
PAREDES/DIVISÓRIAS			
Acabamento liso, impermeável, lavável. Art. 29, II			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, descascamento). Cor clara. Art. 29, III			
Apresenta-se limpos. Art. 111			
PORTAS E JANELAS			
Com superfície lisa de fácil limpeza. Art. 29, IV			
Em bom estado de conservação. Art. 29, IV			
Existência de proteção contra insetos e roedores. Art. 29, IV			
São mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. RDC 216 2004 4.1.4			
Apresentam-se limpos. Art. 111			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
VENTILAÇÃO			
Ventilação adequada às atividades desenvolvidas. - Art. 29, XI			
Apresenta sistema de exaustão. - Art. 29, XII			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MAQUINAS			
Equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos são de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação (defeituosos) - Art. 29, XIX			
As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, são desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas.- Art. 84, IV			
Apresentam-se limpos – Art. 111			
Freezer /câmara fria em boas condições de conservação e limpeza. - Art. 29, XVI			
-PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO/MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
As áreas de preparo de alimento são de acesso restrito aos que nela trabalham. Art. 29, XII			

Alimentos protegidos da contaminação física, química e biológica em todas as fases de seu processamento, da produção até o consumidor final. - Art. 128			
Todos os gêneros alimentícios só são oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde. - Art. 112			
As sobras ou restos de alimentos que foram sidos servidos, não são utilizados para a elaboração ou preparação de novos alimentos. - Art. 144			
Os gêneros alimentícios são depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis são conservados em refrigeradores ou câmaras frias. - Art. 84, I			
Os alimentos possuem caracteres organolépticos normais – Art. 114			
As embalagens não são reutilizadas para armazenar qualquer produto e/ou alimento – Art. 29, XXVI			
Os produtos de limpeza ou similares são armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. - Art. 29, XXI			
-HÁBITOS HIGIÊNICOS			
A pia da área de manipulação dispõe de papel toalha e sabonete líquido; Art. 84, VIII			
Lavagem das mãos com água corrente e sabão líquido antisséptico antes do início das atividades e sempre que utilizarem o sanitário. - Art. 156, III			
Os manipuladores não manejam dinheiro ou praticam qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos. - Art. 156, §1º			
Mantém o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário - Art.156, I. Faz uso de vestuário adequado à natureza dos serviços – Art 156, II - Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. RDC 216/2004 4.6.6 - Mantém-se com calçados fechados, apropriados para a função - Art. 156,VIII.			
Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. - RDC 216/2004 4.6.2			
-DEPÓSITO – CASO HAJA			
PAREDES/DIVISÓRIAS/PISO/TETO/PORTA			
Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara. Art. 29, II.			
Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).Art. 29, III.			
Apresenta-se limpos. Art.111			
-MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS			
São retirados da venda os produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado- Art. 29, XXVII			

Os lotes das matérias - primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. RDC 216/04 4.7.4			
Não há comércio de gêneros alimentícios, venda ou utilização como matéria-prima, de produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal. Art. 117			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Art. 84, XI - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.			
Sem comunicação direta com a sala de refeições ou área de manipulação. Art. 31, § 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.			
Apresentam-se limpos e organizados. Art. 31.			
-TRANSPORTE			
Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. - RDC 216/2004 4.9.3			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			
Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			



<p>Art. 30. Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados. Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.</p>			
---	--	--	--

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____



ANEXO 14

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária
Roteiro de Inspeção TABACARIA

Razão Social: _____

Nome fantasia: _____

CNPJ: _____

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
-EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES			
Área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência. Art. 29, I			
Existência de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro. Art. 29, XXIV			
As instalações hidráulicas não possuem vazamentos e as instalações elétricas são revestidas por tubulações e canaletas. Art. 29, VIII			
A água servida está encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto. Art. 29, IX			
Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde. RDC 59/2010			
ÁREA EXCLUSIVA PARA USO DE PRODUTOS FUMÍGENOS			
Identificação da área, anunciada de forma clara na entrada do estabelecimento			
A face externa da porta de entrada da área exclusiva possui informação sobre a utilização do local, horário de funcionamento, capacidade máxima de pessoas e proibição de comercialização, distribuição e fornecimento de produtos alimentícios e produtos fumígenos - Art. 7º, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
A face externa da porta de entrada da área exclusiva e no interior da área exclusiva, possui a informação sobre os malefícios decorrentes do uso de produtos fumígeno derivados ou não do tabaco			



Construção com materiais adequados para o revestimento de paredes, pisos, tetos e bancadas resistentes à lavagem e ao uso de desinfetantes, com o menor número possível de ranhuras ou frestas, mesmo após o uso e limpeza frequente Art. 6º, c, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
Porta com mecanismo de fechamento automático, de forma a se evitar vazamentos de ar da área exclusiva para uso de produtos fumígenos derivados ou não do tabaco para o restante do estabelecimento onde esteja localizada e para os estabelecimentos adjacentes, independente do tipo de abertura ou de acabamento que a porta possua - Art. 6º, f, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
Possui sistema de ventilação por exaustão, de forma a reduzir o acúmulo de emissões do produto em seu interior e evitar a sua transposição para os demais ambientes			
Mobiliário feito de material não combustível, de fácil limpeza e que minimize a absorção de partículas emitidas pelos produtos fumígenos. Art. 6º, g, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
Existência de cinzeiros com caixa de areia ou recipientes próprios para descarte Art. 6º, d, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
Não é permitida a comercialização, distribuição e fornecimento de produtos alimentícios e produtos fumígenos derivados ou não do tabaco no interior das áreas exclusivas para o uso de produtos fumígenos – Art. 4º, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
Não é permitida a permanência regular de trabalhadores no interior das áreas exclusivas para o uso de produtos fumígenos – Art. 5º, Portaria Interministerial MTE/MS 2647 de 04/12/14			
ILUMINAÇÃO			
Natural ou artificial, adequada à atividade desenvolvida. - Art. 29, V			
-DESTINO DOS RESÍDUOS			
Os recipientes de contenção de lixo contém, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, são em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento. - Art. 29, XV			
-INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO			
Todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos. Art. 84			
-ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
Existindo poço: -Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais periódicos. Art. 29, XIII - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;			



Execução de limpeza periódica de caixa d'água. (de 6 em 6 meses) – Art. 29, XIV - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;			
-PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS			
Há controle semestral de pragas, com Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim; Art. 29, XXII			

PARECER TÉCNICO ADICIONAL:

DATA: ___ / ___ / ___

Responsável pela inspeção: _____

Responsável pelo estabelecimento: _____

