

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPERANTINA-PI SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DEVISA- DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
	CHECKLIST DE AUTOINSPEÇÃO EM AÇOLGUES E PEIXARIAS.	CÓDIGO C.L.A - 002	

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
NOME DO ESTABELECIMENTO/ FANTASIA:
RAZÃO SOCIAL:
ENDEREÇO:
CIDADE:
BAIRRO:
CEP:
RAMO DE NEGÓCIO:
INSCRIÇÃO DO CNPJ:
RESPONSÁVEL LEGAL:
INSCRIÇÃO ESTADUAL:
TELEFONE:
DATA DA INSPEÇÃO:

Base legal: Lei Federal nº 6.437/1977; Lei Federal nº 8.078/1990 (CDC); RDC ANVISA nº 216/2004;
RDC ANVISA nº: 275/2002; Legislação Sanitária Estadual e Código de Posturas Municipal.

MOTIVO DA INSPEÇÃO:

- () Autoinspeção para Solicitação de Anuidade de Alvará Sanitário.
- () Programas específicos de Vigilância Sanitária.
- () Atendimento à denúncia.
- () Reinspeção.
- () Comunicação de início de Fabricação/Registro.
- () Renovação de Registro.
- () Outros.

ANÁLISE DOCUMENTAL:
SIM NÃO N.A

Licença Sanitária vigente.

Alvará de Funcionamento Municipal válido.

Certificado de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas válido.

Extintor de incêndio dentro do prazo de validade.

Comprovação de treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Uso rotineiro de EPIs pelos colaboradores.

Placas educativas de lavagem correta das mãos afixadas nas pias.

INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO:
SIM NÃO N.A

Áreas internas e externas limpas, organizadas e livres de pragas, animais e objetos em desuso.

Pisos, paredes e tetos lisos, impermeáveis, laváveis e em bom estado.

Ventilação e iluminação adequadas, com luminárias protegidas.

Instalações elétricas protegidas e íntegras.

Pia exclusiva para lavagem das mãos nas áreas de manipulação, com sabonete líquido, papel-toalha e lixeira com acionamento sem contato manual.

Sanitários sem comunicação direta com áreas de manipulação e abastecidos adequadamente.

Portas, janelas e exaustores com telas milimétricas.

Ralos sifonados e com fechamento adequado.

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPERANTINA-PI SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DEVISA- DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
	CHECKLIST DE AUTOINSPEÇÃO EM AÇOLGUES E PEIXARIAS.	CÓDIGO C.L.A - 002	

Equipamentos, móveis e utensílios em boas condições de conservação e higiene.			
CONDIÇÕES GERAIS:	SIM	NÃO	N.A
Produtos expostos à venda em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade.			
Carnes e pescados armazenados conforme recomendação do fabricante e legislação vigente.			
Controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração.			
Parâmetros:			
Refrigerados: 0 a 8 °C.			
Congelados: -18 °C. a -10 °C.			
Freezers e refrigeradores organizados, limpos e sem excesso de gelo.			
Produtos fracionados identificados com data de abertura e validade.			
Não realiza tempero de carnes no local.			
Não fraciona nem abre embalagens de carnes ou miúdos temperados para venda a granel.			
Manipuladores com asseio pessoal e uniformes limpos e adequados.			
O estabelecimento possui procedimentos definidos para atuação em caso de acidentes de trabalho?			
Há kit de primeiros socorros disponível, acessível e dentro do prazo de validade?			
Em caso de acidente com o manipulador, o colaborador é imediatamente afastado da manipulação de alimentos até avaliação e cuidados adequados?			
Possui o numero de SAMU fixado em local visível a todos os funcionários?			
ITENS ESPECÍFICOS – AÇOUGUE:	SIM	NÃO	N.A
Tábuas de corte em material adequado (polietileno ou similar), íntegras e higienizadas.			
Exposição realizada somente conforme solicitação do consumidor ou mantido sob refrigeração adequada.			
Máquinas de corte com dispositivos de segurança.			
Rastreabilidade das carnes quanto à origem e procedência.			
ITENS ESPECÍFICOS – PEIXARIA:	SIM	NÃO	N.A
Pescados mantidos sob refrigeração adequada ou sobre gelo potável.			
Gelo utilizado proveniente de água potável.			
Ausência de odores fortes, mucosidade excessiva ou sinais de deterioração dos pescados.			
Área exclusiva para manipulação de pescados, quando aplicável.			
Rápida retirada e descarte de resíduos de pescado em recipientes adequados.			
Controle da cadeia do frio durante o armazenamento e exposição.			
RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E DEPÓSITO:	SIM	NÃO	N.A
Embalagens íntegras no recebimento.			
Produtos impróprios, devoluções ou descartes armazenados separadamente e identificados.			
Recipientes para resíduos laváveis, resistentes, tampados e com acionamento por pedal.			
Utiliza água de abastecimento público.			
Quando houver solução alternativa, apresenta laudos semestrais de potabilidade.			
Caso seja necessário fazer uma reunião ou treinamento, qual o melhor dia da semana e horário para que sua equipe possa participar?			
Obs.: Caso tenha sugestões, críticas ou reclamações relacionadas à Vigilância Sanitária utilize o verso desta página para registrá-las.			

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPERANTINA-PI SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DEVISA- DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
	CHECKLIST DE AUTOINSPEÇÃO EM AÇOLGUES E PEIXARIAS.	CÓDIGO C.L.A - 002	

Sim (S): Atende ao item avaliado.

Não (N): Não atende ao item avaliado.

Não se Aplica (NA): O item não se aplica à realidade do estabelecimento avaliado.

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

Declaro, para os devidos fins, que estou ciente de que todas as informações prestadas neste Checklist/Roteiro de Autoinspeção representam a fiel expressão da verdade.

Declaro, ainda, estar ciente de que o fornecimento de informações falsas, inexatas ou a omissão de dados relevantes configura infração sanitária, nos termos da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, da Lei Municipal nº 845/1993, bem como do Código de Posturas do Município de Esperantina, sujeitando o responsável às sanções administrativas cabíveis, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

ASSINATURA RESPONSÁVEL