

## MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

### Secretaria de Saúde

Departamento de Proteção a Saúde e Vigilâncias – SS.4

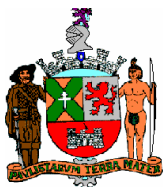
Rua Pietro Franchini nº 47 – Centro – CEP 09720-560 Fone: 4128-7764 e-mail: [vigilancia.alimentos@saobernardo.sp.gov.br](mailto:vigilancia.alimentos@saobernardo.sp.gov.br)

### ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS

CNAES: 5611-2/02; 5620-1/03; 4637-1/02; 4635-4/01; 4634-6/02; 4633-8/02; 4635-4/99; 4623-1/05; 4621-4/00; 4637-1/01; 4634-6/01; 4634-6/99; 4632-0/01; 4635-4/02; 4637-1/07; 4632-0/02; 4633-8/01; 4631-1/00; 4637-1/05; 4691-5/00; 4693-1/00; 4637-1/03; 4637-1/04; 4634-6/03; 4639-7/01; 4622-2/00; 4637-1/06; 4637-1/99; 4723-7/00; 4722-9/01; 4721-1/04; 4724-5/00; 4721-1/03; 4711-3/01; 4711-3/02; 4712-1/00; 4729-6/02; 4729-6/99; 1091-1/02; 5620-1/04; 5611-2/03; 4721-1/02; 4722-9/02; 5611-2/01; 5620-1/02

Data:	Processo VISA:
Razão social:	
Nome Fantasia:	CNPJ:
Atividade realizada: ( ) restaurante ( ) padaria ( ) açougue ( ) supermercado ( ) outros:	
Tipo de serviço: ( ) Prato comercial/pronto ( ) Self Service ( ) Lanches ( ) Outros:	
Nº de refeições/dia:	Nº de funcionários:
Telefone do estabelecimento:	E-mail:

Itens	S	N	NA
PCMSO e atestado de saúde ocupacional (ASO) com exames médicos disponíveis no local			
Funcionários manipuladores de alimentos sem ferimentos e infecções			
Funcionários aseados, barba/bigode raspados, sem adornos, unhas curtas sem esmalte			
Funcionários com uniformes compatíveis com a atividade e limpos, touca, sapato fechado			
Equipamentos de proteção individual (EPI) limpos, em bom estado, em quantidade suficiente			
Há critérios para usar luva (lavagem das mãos antes e após cada troca periódica)			
Presença de luva de malha de aço para corte de carnes, luva térmica para uso em fornos e luva de borracha para manusear produtos de limpeza e lixo			
É proibido de uso de máscara			
São proibidos hábitos que contaminam alimentos (cantar, tocar o corpo, pegar dinheiro)			
Higienização das mãos frequente e sempre que necessário, a cada troca de atividade			
Há cartaz com procedimento de higienização das mãos nos lavatórios, inclusive em sanitários			
Possui um responsável com curso de capacitação em boas práticas e apto para implantar Boas Práticas e capacitar funcionários			
Há programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, com registro contendo conteúdo programático, data, carga horária e assinaturas			
Visitantes usam avental, touca e cumprem Boas Práticas			
Recebimento de materiais em área protegida. Conferência de condições de higiene de entregadores e seus veículos, embalagens, rótulos, avaliação qualitativa e quantitativa de materiais			
Recebimento com temperaturas conferidas e registradas em planilha			
Alimentos e embalagens são armazenados em local limpo e organizado. Alimentos separados de material de limpeza, embalagens e descartáveis. Embalagens protegidas			
Sem caixas de madeira no armazenamento, exceto as de uso único (peixes secos). Caixas de papelão mantidas em área delimitada nos equipamentos de refrigeração/congelamento			
Armazenamento sem contato com piso, forro e paredes. Estrados de material lavável			
Todos os alimentos armazenados são protegidos e identificados (nome, data de manipulação e validade)			
Alimentos vencidos ou para devolução são identificados e segregados dos demais			
Geladeira organizada (prontos em cima e crus ou sujos embaixo) e com temperatura adequada de acordo com o tipo de produto armazenado			



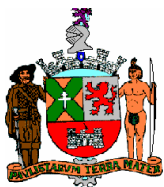
## MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

### Secretaria de Saúde

Departamento de Proteção a Saúde e Vigilâncias – SS.4

Rua Pietro Franchini nº 47 – Centro – CEP 09720-560 Fone: 4128-7764 e-mail: [vigilancia.alimentos@saobernardo.sp.gov.br](mailto:vigilancia.alimentos@saobernardo.sp.gov.br)

Itens	S	N	NA
Sem armazenamento de alimentos sob condensadores ou evaporadores de câmaras frigoríficas			
Refrigeradores e freezers em bom estado de conservação, higiene e adequados ao volume			
Temperaturas de armazenamento obedecem às recomendações do fabricante. Equipamentos da cadeia fria e quente com temperaturas controladas e registradas.			
Pré-preparo sem contaminação cruzada entre crus e prontos. Embalagens higienizadas antes de abrir. Alimentos perecíveis ficam em temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário			
Descongelamento realizado sob refrigeração ou microondas. Sem recongelar alimentos			
Dessalgue realizado sob refrigeração ou sob fervura			
Higienização de hortifrutis com desinfetantes regularizados, diluídos corretamente			
Há cartaz afixado com instruções compreensíveis sobre higienização de hortifrutis			
Realizado cozimento adequado, atingindo 74°C ou outras combinações de tempo e temperatura			
Resfriamento dos alimentos realizado sob refrigeração e identificados			
Há controle de temperatura da fritura, não ultrapassando 180°C			
Reutilização do óleo somente observando cor, odor, sabor, sem espuma e fumaça, filtrado			
Ausência de descarte de óleo no esgoto; envio para empresa especializada			
É proibido preparações com ovos crus ou mal cozidos e ovos com casca rachada			
Alimentos expostos para consumo são protegidos contra contaminantes			
Alimentos são expostos para consumo com controle e registro de tempo e temperatura: abaixo de 60°C por até 1 hora; acima de 60°C por 6 h. Abaixo de 10°C por 4 h; entre 10°C e 21°C por 2 h.			
Água do balcão térmico limpa e com temperatura controlada e registrada (80°C a 90°C)			
Área de consumo sem ventiladores soprando sobre alimentos e sem ornamentos fontes de contaminação.			
Pagamento realizado em local específico e funcionário do caixa não manipula alimento			
Doação de sobras somente obedecendo Boas Práticas			
Guarda de amostras (100g) de preparações por 72 horas (self service e bufês)			
Amostras de preparações frias e líquidos mantidos sob refrigeração			
Amostras de preparações quentes mantidas sob congelamento			
Transporte de alimentos em veículos cadastrados junto à VISA e adequados: revestimento interno lavável, cabine do condutor isolada, sem contato com piso, identificado nas laterais “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”. Alimentos identificados, sob controle de tempo e temperatura, sem contaminação cruzada entre crus e prontos.			
Instalações, equipamentos, móveis e utensílios sem sujidades e bem conservados. Existência de registros de manutenção periódica e calibração de equipamentos. Existência de registro de higienização não rotineira de instalações e equipamentos			
É proibido varrer a seco			
É proibido o uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos			
É proibido reaproveitar embalagens de alimentos para produtos de limpeza			
São proibidos animais domésticos no ambiente de trabalho			
Saneantes rotulados, regularizados na Anvisa. Armazenados separadamente de alimentos			
Funcionários são capacitados para higienização ambiental e usam EPI			
Água controlada com análise laboratorial periódica			
Existência de reservatório de água tampado e conservado, higienizado a cada 6 meses, com registro ou certificado da higienização disponível			
Gelo para bebidas fabricado com água potável e protegido de contaminantes			
Vapor em contato com alimentos produzido com água potável			
Esgoto ligado à rede pública			



## MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

### Secretaria de Saúde

Departamento de Proteção a Saúde e Vigilâncias – SS.4

Rua Pietro Franchini nº 47 – Centro – CEP 09720-560 Fone: 4128-7764 e-mail: [vigilancia.alimentos@saobernardo.sp.gov.br](mailto:vigilancia.alimentos@saobernardo.sp.gov.br)

Itens	S	N	NA
Existência de caixa de gordura higienizada periodicamente			
Todas as lixeiras são acionadas por pedal, lixo regularmente retirado, recicláveis são separados. Abrigo de lixo protegido contra pragas e intempéries. Horários diferentes para recebimento de alimentos e saída de lixo.			
Área de botijões de gás instalada em local ventilado e protegido			
Ausência de pragas e existência de medidas preventivas. Controle integrado de pragas realizado por empresa licenciada, com cuidados para evitar a contaminação de alimentos.			
Áreas interna e externa sem objetos em desuso. Edificação adequada, com acessibilidade.			
Instalações da produção separadas por meios físicos, com fluxo contínuo, sem cruzamento. Pré-preparo e preparo em locais específicos ou em horário diferente. Utensílios sujos sem contaminação de utensílios limpos			
Dimensionamento adequado de equipamentos, utensílios, mobiliários e funcionários			
Reformas fora do horário de manipulação			
Existência de lavatório exclusivo para higiene das mãos nas áreas de manipulação, com sabonete líquido antisséptico e neutro, papel toalha não reciclado e lixeira com pedal			
Higienização e guarda de materiais de limpeza realizada fora da área de preparo			
Equipamento, utensílios e móveis de material de fácil higienização e não tóxicos			
Equipamentos com dispositivos de proteção contra acidentes			
Câmaras adequadas: revestimento e prateleiras laváveis, visor do termômetro do lado externo, dispositivo de abertura interno, sinalizador de ligado/desligado, sem ralo			
Piso adequado e conservado. Ralos com dispositivo de fechamento contra pragas			
Parede e teto adequados: material liso, impermeável, sem bolor, trincas, descascamento			
Portas ajustadas ao batente, com mola e rodinho. Janelas ajustadas e com tela removível			
Luminárias protegidas contra explosão na área de preparação e contra queda nas demais áreas. Instalações elétricas embutidas, sem fiação exposta. Iluminação uniforme			
Ventilação garante conforto térmico e ausência de fumaça			
Exaustor com tela milimétrica. Equipamentos e filtros são higienizados			
Sem ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina na área de armazenamento e manipulação			
Banheiros e vestiários organizados e adequados: porta com mola, vaso com tampa, lixeira com pedal, armários individuais, chuveiro, pia com sabonete líquido e papel toalha. Não se comunicam diretamente com áreas de armazenamento, manipulação e consumo.			
Existência de lavatório de mãos para clientes na área de consumo. Sanitários de clientes não se comunicam com áreas de produção			
Existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) descrevendo as práticas desenvolvidas; disponíveis aos funcionários e à fiscalização			
Existência de placas de advertência da Lei Antifumo e da proibição de venda e consumo de álcool por menores de 18 anos			
<b>Legenda: S – Sim N – Não NA – Não se aplica</b>			

(Legislações aplicáveis: Portaria Estadual CVS 5/13; Resolução Anvisa RDC 216/04; Portaria Estadual CVS 15/91)

**Conforme artigos 8º e 9º da Resolução SS 12/14, assumo que as informações são verídicas e exatas.**

Preenchido por:

NOME: \_\_\_\_\_

ASSINATURA: \_\_\_\_\_