**Roteiro de AutoInspeção**

(Conforme Art. 2º §2º da Lei Municipal 3.846 de 05/03/2018)

ROTEIRO DE AUTO – INSPEÇÃO E INSPEÇÃO SANITÁRIA.

|  |
| --- |
| CNPJ.: |
| RAZÃO SOCIAL:  |
| NOME FANTASIA:  |
| ENDEREÇO:  |
| RESPONSÁVEL LEGAL:  |
| RAMO DE ATIVIDADE/NEGÓCIO:  |
| DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:  |

**PRODUTO: ALIMENTO**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios**  | **SIM**  | **NAO**  | **NA** |
| 1. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida? |  |  |  |
| 2. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre os alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo? |  |  |  |
| 3. Piso com revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros? |  |  |  |
| 4. Paredes com revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros? |  |  |  |
| 5. Teto com forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros? |  |  |  |
| 6. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas? |  |  |  |
| 7. Iluminação, artificial e/ou natural, satisfatória?  |  |  |  |
| 8. Instalações elétricas embutidas e em bom estado de conservação?  |  |  |  |
| 9. Protetores para as luminárias?  |  |  |  |
| 10. Ventilação, artificial e/ou natural, satisfatória, garantindo a renovação do ar?  |  |  |  |
| 11. Aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos providas de telas milimétricas removíveis?  |  |  |  |
| 12. Lixeira(s) com tampa de acionamento não manual e saco plástico em seu interior?  |  |  |  |
| 13. A área de higienização das mãos está suprida de sabonete líquido, inodoro e antiséptico, e toalhas de papel não-reciclado?  |  |  |  |
| 14. Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios de material liso, impermeáveis, laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições?  |  |  |  |
| 15. Utensílios e equipamentos em boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas?  |  |  |  |
| 16. Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente? |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios** | **SIM**  | **NAO**  | **NA** |
| 17. Piso, paredes e teto limpos?  |  |  |  |
| 18. Equipamentos higienizados?  |  |  |  |
| 19. Móveis limpos?  |  |  |  |
| 20. Utensílios limpos?  |  |  |  |
| 21. Saneantes com registro no órgão competente?  |  |  |  |
| 22. Local específico para a guarda de produtos saneantes? |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Manipuladores** | **SIM**  | **NAO**  | **NA** |
| 23. Rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógios, brincos, colares, etc.), bigode, barba?  |  |  |  |
| 24. Não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade?  |  |  |  |
| 25. Uso de uniforme completo, de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e de uso exclusivo para o local de trabalho?  |  |  |  |
| 26. Atestado de saúde atualizado?  |  |  |  |
| 27. Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservados para esta finalidade?  |  |  |  |
| 28. Comprovação de capacitação em boas práticas de manipulação? |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens** | **SIM**  | **NAO**  | **NA** |
| 29. Armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras?  |  |  |  |
| 30. Produtos de origem animal utilizados com procedência e registro? |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Preparação do Alimento** | **SIM**  | **NAO**  | **NA** |
| 31. Alimentos crus não acondicionados com outros que possam ser consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos?  |  |  |  |
| 32. Acondicionamento dos alimentos em recipiente apropriados e com tampa?  |  |  |  |
| 33. Embalagens mantidas bem fechadas e identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade respeitado?  |  |  |  |
| 34. Descongelamento conduzido sob refrigeração ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?  |  |  |  |
| 35. Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60ºC?  |  |  |  |
| 36. Alimentos preparados e conservados sob refrigeração mantidos à temperatura igual ou inferior a 5ºC?  |  |  |  |
| 37. Área exclusiva para o preparo de alimentos para celíacos (isentos de glúten)? |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Água** | **SIM**  | **NAO**  | **NA** |
| 38. Instalações abastecidas de água corrente?  |  |  |  |
| 39 Utiliza-se exclusivamente de água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada)?  |  |  |  |
| 40. Reservatório de água em adequado estado de higiene e devidamente tampado? |  |  |  |
|  |
| **Responsável pela** **AutoInspeção:** | **Assinatura** |
|  |
| **Data da AutoInspeção: / /** | **Hora: : h** |