



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO ALTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



ROTEIRO DE AUTO-INSPECÇÃO PARA COZINHAS DE ESCOLAS

Processo/Ano N° _____ / _____

Estabelecimento:		
Proprietário/Responsável Técnico:		
CNPJ/CPF:		
Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento:	Número de Homens:	Número de Mulheres:

Legenda:

S – Sim;

N – Não;

NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

CF – Conformidade (a ser preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).

1) ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF*	ENQUADRAMENTO LEGAL
1.1) Permitida a comercialização (educação básica): cachorro quente, bolachas e biscoitos, sanduíches, sucos naturais e/ou concentrados, achocolatados, salgados assados, bebidas láctea e iogurte, pipoca (milho), bolo simples e frutas.					
1.2) Proibida a comercialização (educação básica): bebidas com quaisquer teores alcóolicos; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos; pipocas industrializadas e demais alimentos altamente cariogênicos.					art. 2º da LE 12.061/01, c/c art. 28 I do Dec. Est. 30.436/86.
1.3) Disponibiliza dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos alunos.					Art. 2º § 1º da LE.12.061/01.
1.4) Possui assessoria de profissional nutricionista, com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados.					
1.5) Mural informativo medindo no mínimo 1 m X 1 m, para divulgação e informações e Caráter Educacional, sobre assuntos ligados à área de nutrição e alimentação.					art. 4º da LE. 12.061/01.
1.6) Área externa livre de sujeiras, objetos em desuso ou estranhos a atividade, animais, insetos ou roedores.					Art. 94 e 96 VIII do Dec. Est. 31.455/87
1.7) Ambiente em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso.					Art. 96 VIII e 97 do Dec. Est. 31.455/87
1.8) Área de manipulação sem comunicação com outras áreas de risco (vestiários, sanitários).					Art. 94 § 1º (I) do Dec. Est. 31.455/87, c/c art. 28 II (g) do Dec. Est. 30.436/86.
1.9) Pisos, teto e paredes íntegros, sem infiltrações e constituídos de material liso, lavável e impermeável.					Art. 94 § 1º(o) do Dec. Est. 31.455/87, c/c art. 28 II (a,b,c) do Dec. Est. 30.436/86
1.10) Ventilação adequada à conservação dos alimentos.					Art. 94 § 1º (i)do Dec. Est. 31.455/87.
1.11) Iluminação adequada para realização das atividades.					Art. 94 § 1º (j)do Dec. Est. 31.455/87.
1.12) Aberturas possuem telas milimetradas. Ralos sifonados com tampa escamoteável.					Art. 94 §1º (m/n) do Dec. Est. 31.455/87.
1.13) Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos funcionários provido de papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato					Art. 94 §1º(e/f) do Dec. Est. 31.455/87, c/c art. 28 II (f) do Dec. Est. 30.436/86.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO ALTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



manual.				
1.14) Lixeiras com tampa e acionamento sem contato manual para o armazenamento de lixo.				Art. 103 do Dec. Est. 31.455/87.
1.15) Mobiliários, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação, livres de pontos de ferrugem, poeira ou outras sujidades.				Art. 86 Dec. Est. 31.455/87.
1.16) Refrigeradores/congeladores em bom estado de conservação.				Art. 86 (g) e 94 §1º (k) do Dec. Est. 31.455/87.
1.17) Equipamentos com proteção contra acidentes.				NR 10 (Portaria MTE 3.214/78).
1.18) Instalações elétricas embutidas ou protegidas.				NR 12 (Portaria MTE 3.214/78).
1.19) Local para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza. Saneantes registrados no MS.				Art. 14 §3º do Dec. Est. 31.455/87.
1.20) Local para higienização de equipamentos e utensílios.				Art. 94 §1º (c) do Dec. Est. 31.455/87
1.21) Armário fechado com chave para guarda dos pertences dos funcionários.				Art. 94 §1º (d) do Dec. Est. 31.455/87
1.22) Alimentos encontram-se protegidos de contaminações, sobre estrados ou prateleiras e dentro do prazo de validade.				Art. 14, 18 e 96 IV Dec. Est. 31.455/87
1.23) Alimentos mantidos sob a temperatura indicada pelo fabricante.				Item 6.6.2 RDC 259/02, Art. 18 da LF 8078/90.
1.24) Alimentos que possuam carnes ou derivados em sua composição mantidos em estufa acima de 60°C.				Art. 135 §1º do Decreto Estadual 31.455/87.
1.25) Alimentos provêm de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (procedência comprovada).				Art. 5º III, 9º II, 115 do Dec. Est. 31.455/87.
1.26) Alimentos possuem rotulagem de acordo com a legislação (identificação do produto, fabricante / importador, ingredientes, lote/validade, instruções de preparo /uso, tabela nutricional, contém ou não glúten e registro quando necessário).				RDC nº 27/10, RE ANVISA nº 23/00, RDC nº 259/02, RDC nº 360/03, LF10.674/03.
1.27) Uma vez descongelados os alimentos não são novamente congelados.				Art. 24 do Dec. Est. 31.455/87.
1.28) Gelo com procedência comprovada, mantidos em perfeita condições de higiene.				Art. 76 do Dec. Est. nº 31.455/87.
1.29) Oferece canudos embalados individualmente				
1.30) Funcionários utilizam uniforme regulamentar com a identificação da empresa e se apresentam rigorosamente asseados.				Art. 82 § 1º(a) e 83 do Dec. Est. 31.455/87
1.31) Funcionários não fazem uso de adornos: brincos, correntes, pulseiras e anéis.				Art. 82 do Dec. Est 31.455/87
1.32) Existência de empregado exclusivo para o caixa (proibido manipular alimentos).				Art. 82 § 2º do Dec. Est. 31.455/87
1.33) Proibida a entrada de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de depósito e manipulação de alimentos.				Art. 85 do Dec. Est. 31.455/87
1.34) Conectado a rede pública de abastecimento de água.				art. 12 da LE 6.320/83
1.35) Na utilização de outras fontes (poço/ponteira com tratamento e licenciada), comprovação da potabilidade da água.				art. 28 da LE 6.320/83, c/c art 28 II (e) do Dec. Est. 30.436/86.
1.36) Possui reservatório de água.				art. 12 §4º da LE 6.320/83
1.37) Conectado a rede pública de coleta de esgoto.				
1.38) Utilização de fossa/sumidouro/filtro ou outro sistema aprovado pela Visa na inexistência da rede pública.				
1.39) Localização e manutenção de caixa de gordura.				
1.40) Local para acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público.				
1.41) Contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo e em número suficiente para apresentação do lixo à coleta pública.				art. 103 do Dec. Est. 31.455/87.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO ALTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



2) DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
2.1) Atestado de saúde para manipulação de alimentos de					Art. 79 do Dec. Est. 31.455/87

todos os funcionários / proprietário / gerente que entre em contato com o alimento mesmo que embalado.

2.2) Alvará/Licença dos fornecedores expedida pelo órgão competente.

2.3) Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

2.4) Certificado do serviço de desinsetização e desratização realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.

2.5) Registro de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.

2.7) Atividades desenvolvidas conferem com a DAM

OBS:

1– A Autoridade de Saúde, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como que constarem em normas aplicáveis ao caso;

2– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

Nome completo do Proprietário: _____

e-mail: _____

Telefone: _____

Nome completo do Responsável Técnico: _____

e-mail: _____

Telefone: _____

Declaro estar ciente de que as informações aqui prestadas são expressão da verdade e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.

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

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Responsável Técnico