



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



ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL

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
Manual de Boas Práticas elaborado por Responsável Técnico.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
Área externa: livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					RDC 275/02.
Vias de acesso interno: com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas.					RDC 275/02.
Vias de acesso interno: acesso direto, não comum a outros usos.					RDC 275/02.
Área interna: livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					RDC 275/02.
Matérias-primas: recepção em local protegido.					RDC 275/02,
Matérias-primas: devolução ou separação das matérias-primas reprovadas.					RDC 275/02,
Depósito: Armazenamento sobre paletes ou prateleiras (30 cm do chão, material liso lavável e impermeável), afastadas das paredes e teto.					RDC 275/02, Dec.Est. 31455/87.
Depósito: Respeitando regra primeiro que entra primeiro que sai, e as temperaturas de armazenamento indicadas pelo fabricante.					
Equipamentos e móveis: em número suficiente a atividade, com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.					
Equipamentos de conservação dos alimentos: (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento (termômetro com calibração comprovada).					RDC 275/02.
Planilhas de registro diário da temperatura atualizadas.					
Equipamentos de conservação dos alimentos: Abertura externa e interna das câmaras frigorífica.					RDC 275/02,
Equipamentos de conservação dos alimentos: EPI para câmaras frigoríficas.					NR 6 Port. 3214/78.
Equipamentos de conservação dos alimentos:					RDC 275/02,



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



armazenamento sem embalagem externa (papelão), separados por gêneros, não permitindo contaminação cruzada.					
Produção: Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física, controle da circulação e acesso do pessoal.					RDC 275/02
Piso: material liso, resistente, drenados com declive, impermeável e livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos.					RDC 275/02
Piso: Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.					RDC 275/02
Teto: acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros.					RDC 275/02
Paredes e divisórias: acabamento liso, impermeável e de fácil higienização, cor clara, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.					RDC 275/02
Portas: superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com fechamento automático, sem falhas de revestimento e livres de rachaduras ou frestas, umidade, descascamento e outros.					RDC 275/02
Janelas e demais aberturas (exaustor, coifa e outros): fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade e com proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas).					RDC 275/02
Ventilação: capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça e outros.					RDC 275/02
Ventilação: se artificial por meio de equipamento higienizado e registro periódico de manutenção.					Port. MS 3525/98
Iluminação: Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação e limpeza.					RDC 275/02
Instalações elétricas: embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos e em bom estado de limpeza. Fiação elétrica protegida (tomadas, espelhos de luz, etc).					RDC 275/02, NR 10 (Port. MTE 3.214/78).
Instalações elétricas: disjuntores elétricos com identificação do local a que se destinam.					RDC 275/02, , NR 10 (Port. MTE 3.214/78).
Equipamentos e móveis e utensílios: em número suficiente a atividade, com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
Lavatórios na área de produção: água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático e em número suficiente de modo a atender todas as áreas com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico e toalhas de papel não reciclado.					RDC 275/02.
Lixeiras da área de manipulação: em número suficiente para o armazenamento de todos os resíduos, dotadas de tampa e acionamento sem o uso das mãos, revestidas de sacos de lixo e em bom estado de conservação e limpeza.					RDC 275/02.
Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares: construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação, de material apropriado, resistente, liso e impermeável e em adequado estado de conservação. Devem possuir sistemas de proteção contra acidentes de trabalho tais como corrimão, sinalizações,					RDC 275/02, , NR 10 (Port. MTE 3.214/78)



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



barreiras físicas, etc.				
Armazenamento do produto final: armazenados separados por tipo sobre estrados ou paletes distantes do piso, conservados e limpos, afastados das paredes e teto, ausências de matérias-primas ou outros produtos no local.				RDC 275/02.
Armazenamento do produto final: Existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.				RDC 275/02.
Armazenamento do produto final: produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado.				RDC 275/02.
Controle do produto final: Existência de laudo de controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise.				RDC 275/02, art. 14 do Dec. Est. nº 31455/87.
Instalações sanitárias: vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros dotados de papel toalha não reciclado e sabonete líquido inodoro e antiséptico e preferencialmente de torneira com acionamento automático.				RDC 275/02.
Instalações sanitárias: Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.				RDC 275/02.
Instalações sanitárias: Ausência de comunicação direta com a área de manipulação e/ou refeitório.				RDC 275/02.
Instalações sanitárias: ventiladas e iluminadas.				RDC 275/02.
Vestiários: com área compatível, organizados, em adequado estado de conservação e dotados de armários individuais para todos os manipuladores.				RDC 275/02. NR24 – Port. 3214/78.
Depósito de Material de Limpeza: Local exclusivo e isolado para higienização de panos de chão e utensílios de limpeza.				
Leiaute: Áreas para recepção e depósito distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. Fluxo estabelecido de forma a evitar cruzamento de matérias-primas e produtos acabados. .				RDC 275/02.
Programa de Recolhimentos de Alimentos: Recolhimentos de amostras e armazenamento das mesmas por 72 horas.				RDC 275/02.
Rotulagem: rótulo visível, legível e indelével; com identificação do produto, fabricante/importador (Razão Social, CNPJ e endereço completo); lista de ingredientes (em ordem decrescente); lote e data de validade; modo de conservação (indicar temperatura permitida); instruções de preparo; tabela nutricional (com valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio); a porção do alimento para fins de rotulagem nutricional está de acordo com a porção estabelecida pela RDC 359/2003; contém aviso de “contém glúten” ou “não contém glúten”; sem frases ou figuras que induzam o consumidor ao erro; número de registro (somente quando necessário, de acordo com o disposto na RDC 27/2010).				RDC 275/02, RDC 27/10, Resolução ANVISA nº 23/00, RDC 259/02. RDC 360/03, Lei Federal nº 10.674/03; RDC 359/2003.
Controle do transporte: Veículo identificado como “Transporte de Alimentos”, limpo, com cobertura para proteção de carga, não transporta outras cargas, controle de temperatura quando necessário.				RDC 275/02, art. 14 do Dec. Est. nº 31455/87.
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): elaborado por Responsável Técnico, com identificação de Pontos Críticos de Controles (PCCs) e definição clara do limite crítico.				RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de				RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.



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



Controle (APPCC): frequência de monitoramento do PCC.					
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): definição de ação corretiva no caso de desvio do limite crítico.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
Procedimento Operacional Padronizado (POP) Higienização: Descrição de responsável pela operação de higienização, método e frequência dessas operações.					RDC 275/02.
POP Higienização: Produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, guardados em local identificado, separados de alimentos e embalagens. Atentar para instruções de uso (finalidade, diluições, uso de EPIs, etc)					RDC 275/02.
POP Higienização: Disponibilidade dos utensílios (escovas, esponjas etc.) de uso exclusivo para esta atividade e dos EPIs necessários (luvas, óculos, botas, máscaras, etc).					RDC 275/02.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: Uniforme de trabalho de cor clara, limpos e em bom estado de conservação, exclusivo para área de produção.					RDC 275/02, Dec. Est. 31455/87.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: Asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos.					RDC 275/02, Dec. Est. 31455/87.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.					RDC 275/02, Dec. Est. 31455/87.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: Atestado de saúde para manipulação de alimentos válido (6 meses).					RDC 275/02, Dec. Est. 31455/87.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: Certificado de participação em Treinamento para Manipulação de Alimentos (2 anos).					RDC 275/02, Dec. Est. 31455/87.
POP de Controle da Potabilidade da Água: Registro de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					RDC 275/02, Dec. Est. 24.981/85.
POP de Controle da Potabilidade da Água: Laudo de potabilidade da água, utilizada como ingrediente dos produtos fabricados, atestada por meio de laudos laboratoriais assinados por técnico responsável pela análise.					RDC 275/02, Dec. Est. 24.981/85.
POP de Controle da Potabilidade da Água: Conectado ao sistema público de abastecimento. Na inexistência de abastecimento público, deverá ser comprovada potabilidade da água.					RDC 275/02, Dec. Est. 24.981/85.
POP de Controle Integrado de Pragas: Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde					RDC ANVISA Nº 52/09, RDC 275/02.
POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos: planilhas de controle da manutenção preventiva dos equipamentos ou certificados quando realizados por empresas terceirizadas.					RDC 275/02
POP Manejo de resíduos: Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.					RDC 275/02.
POP Manejo de resíduos: Acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público.					RDC 275/02.



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



POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: critérios estabelecidos para seleção de fornecedores e avaliação das matérias-primas, responsável por estas operações e medidas corretivas em caso de reprovação.					RDC 275/02
POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: Alvará Sanitário dos fornecedores.					RDC 275/02
Sistema de Esgoto: conectado a rede pública de coleta (quando houver) ou fossa/sumidouro/filtro.					
Sistema de Esgoto: Localização e manutenção de caixa de gordura.					
Documentação adicional: Alvará Sanitário dos veículos de transporte					
Documentação adicional: Atestado de Vistoria do Corpo dos Bombeiros					Dec. Est. 4.909/94
Documentação adicional: 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.

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

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.

Nome completo do Proprietário: _____

e-mail: _____

Telefone: _____

Nome completo do Responsável Técnico: _____

e-mail: _____

Telefone: _____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Responsável Técnico