



**ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA BAR, BOITE E CASA NOTURNA**

Processo/Ano N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Protocolo: \_\_\_\_\_

Estabelecimento:	Nome fantasia:		
Representante Legal:			
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).

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
<b>1 - ÁREA FÍSICA</b>					
1.2 - Acesso controlado e independente					Art. 94 o, 137 I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c RDC 216/04
1.3 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)					Art. 94 i do Dec.Est. 31455/87
1.4 - Ventilação suficiente					Art. 94 j do Dec.Est. 31455/87
1.5 - Iluminação suficiente					Art. 87, 97 do Dec.Est. 31455/87
1.6 - Limpeza geral e organização					Dec.Est. 31455/87
1.7. O espaço fisco oferece algum risco adicional à saúde do Trabalhador. Quais:					Art. 14 § 3º do Dec.Est. 31455/87 c/c itens 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/04
1.8 - Saneantes com registro no MS, identificados e guardados em local reservado para este fim					Art. 94 c do Dec.Est. 31455/87
1.9 - Existe local para higienização de panos e utensílios de limpeza					Art. 94 l do Dec.Est. 31455/87
1.10 – Fiação protegida					Item 4.1.9 da RDC 216/04
1.11 - Proibido o uso de derivados de fumo nos locais fechados ou parcialmente fechados com telhado e divisórias.					
1.12 - Ambiente livre de materiais estranhos ou em desuso					Art. 96 VIII do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.7 da RDC 216/04
<b>2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>					
2.1 - Piso, paredes e teto (liso, lavável, impermeável, íntegro)					Art. 94 o, 137 I e II do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04
2.2 - Telas milimetradas nas aberturas externas					Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04
2.3. Utiliza ralos escamoteáveis do tipo "abre e fecha", mantendo fechado quando não estiver sendo utilizado					Item 4.1.5 da RDC 216/04
2.4 - Ausência de objetos em desuso e materiais estorvos à atividade					Item 4.1.7, 96 VIII da RDC 216
2.5 – Botijão de gás na área externa					NR 23 (Portaria MTE 3.214/78)



2.6 - Lavatório de uso exclusivo para a lavagem das mãos dos manipuladores de alimentos providos com papel, sabonete líquido e lixeira				Art. 94 e, f do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04
2.7 - Lixeira com tampa acionada sem contato manual				Item 4.5.2 da RDC 216/04
2.8 - Embalagens íntegras				Art. 5 I do Dec.Est. 31455/87
2.9 - Alimentos protegidos de contaminação				Arts. 14, 15 e 17 do Dec.Est. 31455/87
2.10 - Alimentos em bom estado de conservação				Art. 5, 14, § 1º do Dec.Est. 31455/87
2.11 - Canudos embalados individualmente				
2.12 - Temperatura dos alimentos congelados inferior a -18°C ou de acordo com indicação do fabricante				Art. 23 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.8.16 da RDC 216/04
Produtos mantidos em temperatura controlada, abaixo de 5°C ou acima de 60°C				itens 4.8.15 e 4.8.16 da RDC 216/04
2.13 - Alimentos dentro do prazo de validade				Art. 96 IV do Dec.Est. 31455/87
2.14 - Somente expor à venda ou ao consumo produtos em Perfeito estado de conservação e que obedeçam as Disposições da legislação federal e estadual vigentes, relativas ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de Qualidade.				Art. 5º I e IV do Dec.Est. 31455/87
<b>3 - MANIPULADORES</b>				
3.1 - Uniforme conforme a legislação				Art. 83 do Dec.Est. 31455/87
3.2 - Vestiários e ou armários para a guarda dos pertences funcionários.				Art. 94 d do Dec.Est. 31455/87 c/c NR 24
<b>4 - DEPÓSITO</b>				
4.1 Prateleiras ou estrados a 30cm do chão e que possibilitem fácil higienização do piso.				Arts. 18 e 92 do Dec.Est. 31455/87
4.2 - Telas milimetradas nas aberturas externas				Art. 94 n do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04
<b>5 - SANITÁRIOS</b>				
5.1 - Sanitários para ambos os sexos (2 para cada grupo de 20 Pessoas)				Art. 137 VI do Dec.Est. 31455/87
5.2 - Papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa sem Acionamento manual nos sanitários				Item 4.1.13 do RDC 216/04
<b>6 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
6.1 - Possui reservatório: Cisterna ( ) Caixa d'água ( )				
6.2. Sistema público de abastecimento				Art. 12, § 2º do Dec.Est. 24981/85
6.3. Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC.				Art.12 § 2º do Dec.Est. 24981/85 c/c arts. 5º, VII; 14 da Port. MS 2914/11
<b>7. SISTEMA DE ESGOTO</b>				
7.1. Verificar manutenção e localização da cx gordura				Item 4.1.6 da RDC 216/04
<b>8. ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO</b>				
8.1. Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público				
8.2. Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com Frequentes manutenções				
8.3. Possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.				
8.4. O tempo de permanência dos contentores nos logradouros públicos é cumprido: Coleta diurna: até duas horas antes da coleta e duas horas depois; Coleta após as 18 horas os contentores deverão ser retirados até as 7 horas do dia seguinte.				
8.5. Utilização dos serviços de coleta do município				



<b>9. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF*</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
9.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					
9.2 - Atestados de saúde (apto para manipular alimentos)					Art 30 da LE 6320/83 c/c art 79 do Dec.Est. 31455/87
9.3 - Certificado de limpeza da caixa de água semestral emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde (manter cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento)					
9.4 - Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde (manter cópia do alvará sanitário da empresa no estabelecimento)					Art 97§ 6º do Dec.Est. 31455/87
9.5 - Programa de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) do sistema de climatização (para sistema com capacidade acima de 60.000 BTU/H)					Portaria 3523/98 MS,
9.6 - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) referente ao Programa de Manutenção, Operação e Controle (PMOC).					Portaria 3523/98 MS,
9.7 - Registro da manutenção e limpeza do equipamento de ar condicionado (para sistema com capacidade abaixo de 60.000 BTU/H).					Portaria 3523/98 MS, Art. 6º, alínea a,

**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 Inspeção Sanitária: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_. Horário \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_ hs**

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 Responsável pelo estabelecimento: \_\_\_\_\_**

**e-mail: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_**

**Assinatura do Responsável pelo estabelecimento**