

**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA AÇOUGUE TIPO B**

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

Estabelecimento:		
Proprietário:		
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 NECESSARIOS	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
<b>INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO</b>					
1. Áreas externas e internas livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, pragas e animais.					Art. 96 inciso VIII do Decreto Estadual 31455/1987.
2. Pisos, paredes e teto de material liso, resistente, impermeável e em bom estado de conservação e higiene.					Art. 94 § 1º alínea o) do Decreto Estadual 31455/1987 c/c Art. 13 inciso II e III dada Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
3. Ventilação suficiente em todas as dependências.					Art. 94 § 1º alínea i) do Decreto Estadual 31455/1987
4. Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda e explosão e em bom estado de conservação e higiene.					Art. 94 § 1º alínea j) do Decreto Estadual 31455/1987 c/c Item 4.1.8 da RDC 216/2004
5. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.					NR 10 da Portaria SEPRT 915/19
6. Pia exclusiva para higienização das mãos nas áreas de manipulação, providas de sabonete líquido antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionada sem contato manual.					Art. 94 alínea e) e f) do Dec.Est. 31455/87 c/c art. 13 inciso I da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023
7. Ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores e dentre outros que possam comprometer os alimentos. *Fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.					Art. 14 caput c/c art. 94 § 1º alínea i) do Decreto Estadual 31455/87.
8. Possui armários de uso para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores.					Art. 94 § 1º (d) e art. 134 inc. IV do Decreto Estadual 31455/1987
9. Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção, manipulação ou armazenamento de alimentos.					Art. 94 §1º alínea l) do Decreto Estadual 31455/87
10. Instalações sanitárias para funcionários com pia para lavagem das mãos providas de sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionada sem contato manual.					Art. 94 § 1º alínea d) do Decreto Estadual 31455/1987.
11. Aberturas das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos e exaustores com proteção milimétrica contra pragas e vetores.					Art. 94 § 1º alínea n) do Decreto Estadual 31455/1987 c/c Art. 13 inciso IV da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.



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



12. Ralos e grelhas sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento.					Art. 13 inciso V da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
13. Portas e janelas ajustadas aos batentes com fechamento automático					Art. 13 inciso IV da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
14. Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios.					Art. 94 § 1º alínea n) do Decreto Estadual 31455/1987.
15. Equipamentos, móveis e utensílios em boas condições de conservação e higiene.					Art. 86 do Decreto Estadual 31455/87
<b>CONDIÇÕES GERAIS</b>					
16. Realiza o porcionamento de carnes e derivados apenas conforme o pedido do consumidor final e/ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura					Art. 16 inciso II e III da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
17. Somente expõe 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, art. 9º inc. III e art. 203 do Decreto Estadual 31455/87.
18. Refrigeradores e freezers em bom estado de conservação, limpos e organizados.					Art. 86 do Decreto Estadual 31455/87
19. Realiza o controle de temperatura e umidade relativa das câmaras frias. Estas não possuem excesso de gelo?					Art. 95 § 3º do Decreto Estadual 31455/1987 c/c art. 11 da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
20. Produtos armazenados e expostos conforme recomendação do fabricante. * Alimentos refrigerados: de 0 a 8°C * Alimentos congelados: de -18°C a -10°C (industrializados)					Art. 95 §2º do Decreto Estadual 31455/1987
21. Produtos do depósito e expostos à venda dentro do prazo de validade.					Art. 96 inc. IV do Decreto Estadual 31455/1987 c/c art. 18 § 6º inciso 1º da Lei Federal 8078/90
22. Fornece equipamentos de proteção individual para os colaboradores.					NR 6 da Portaria 2175/22
23. Máquinas com proteções contra acidentes.					NR 12 da Portaria 916/19
24. Manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.					Art. 82 do Decreto Estadual 31455/87 c/c art. 27 da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
25. Cumpre a norma de não temperar carnes no local.					Art. 8º da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
26. Cumpre a norma de não porcionar e não abrir embalagens de carnes e miúdos temperados para a venda a granel no balcão.					Art. 34 Parágrafo único da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
27. Fraciona e faz moagem de carnes, conforme pedido do consumidor, pesando e imediatamente etiquetando com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador, peso, data e prazo de validade.					Art. 16 inciso II da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
28. Comercializa carnes de aves a granel, fracionando a pedido do consumidor, mantendo a apresentação oriunda da indústria e o acondicionamento em sua embalagem original, enquanto houver produto.					Art. 16 inciso III da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
29. Os balcões expositores possuem dispositivo capaz de fazer a separação de carnes de diferentes espécies.					Art. 16 inciso III § 2º da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
30. Comercializa carne moída, desde que moída na presença do consumidor;					Art. 3º Inciso II alínea b) do Decreto 02/2015
<b>RECEBIMENTO DE PRODUTOS E DEPÓSITO</b>					
31. Possui sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a					Art. 9º da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.



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



rastreabilidade da peça original.					
32. Embalagens primárias dos produtos em boas condições (íntegras).					Art. 17 caput do Decreto Estadual 31455/87.
33. Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados em local separado e identificado.					Art. 6º do Decreto Estadual 31455/87.
34. Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, identificados, tampados e limpos.					Art. 103 do Decreto Estadual 31455/87 c/c Art. 13 inciso VIII da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023
35. Recipientes para coleta de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual.					Art. 13 inciso VIII da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
36. Utiliza água de abastecimento público.					Art. 6º da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
<b>DOCUMENTOS NECESSARIOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>
37. Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos					Art. 30 da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
38. Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padrão (POP), acessíveis aos funcionários.					Art. 5º caput §5º da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
39. Possui e cumpre os POPs sobre: a) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; b) Higienização do reservatório; c) Higiene e saúde dos manipuladores; d) Calibração de equipamentos; e) Controle de temperatura; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.					Art. 5º §1º da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023.
40. Atestados de saúde "apto a manipular alimentos" para todos os manipuladores de alimentos e atualizado semestralmente.					Portaria Municipal 008/2008
41. Registro de limpeza da caixa de água semestral, executado por empresa legalmente habilitada (ou POP de execução de higienização do reservatório de água).					Art. 5º § 1º e art. 6º § 2 da Portaria Conjunta SES/SAR nº56/2023 c/c art. 56 do Dec. Estadual 1846/2018
42. Certificado de desinsetização e desratização, executado por empresa legalmente habilitada.					Art. 97 § 6º do Decreto Estadual 31455/87
43. Licença de Funcionamento do Corpo de Bombeiros Militar para a atividade					Art. 4 da Lei nº 18.284/21
44. Atividades exercidas conferem com a DAM – Documento de Arrecadação Municipal					Lei Municipal 021/2005

**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 ou responsável:** \_\_\_\_\_

**E-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

**Assinatura do proprietário ou responsável:** \_\_\_\_\_



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



Watts (49) 988357298 - fone/Fax: (49)3237- 0128.



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

