



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO Nº 14 e
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO SANITÁRIO

REVISÃO 01/2023

01 – Razão Social: _____

02 – Nome Fantasia: _____

03 – Personalidade Jurídica: () Pessoa Jurídica
() Pessoa Física

03.1 – CNPJ/CPF nº _____

04 – Endereço: _____

05 – Nº _____ 06 – Complemento: _____ 07 – CEP nº _____

08 – Bairro: _____ 09 – Município: _____

10 – UF: ____ 11 – Telefone: _____ 12 – E-mail: _____

13 – Atividades a serem desenvolvidas:

Selecionar (X)	CNAE	ATIVIDADE
	1031-7/00	Fabricação de conserva de frutas
	1032-5/99	Fabricação de conservas vegetais
	1063-5/00	Fabricação de farinha de mandioca e derivados
	1064-3/00	Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho
	1065-1/01	Fabricação de amidos e féculas de vegetais
	1069-4/00	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal
	1071-6/00	Fabricação de açúcar em bruto
	1072-4/01	Fabricação de açúcar de cana refinado
	1072-4/02	Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba
	1091-1/01	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria
	1092-9/00	Fabricação de biscoitos e bolachas
	1093-7/01	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
	1093-7/02	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes
	1094-5/00	Fabricação de massas
	1095-3/00	Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
	1096-1/00	Fabricação de alimentos e pratos prontos
	1099-6/04	Fabricação de gelo para o consumo humano
	1099-6/05	Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)
	4632-0/03	Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
	4635-4/03	Comércio atacadista de bebidas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada de interesse da Vigilância Sanitária
	4639-7/02	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
	8292-0/00	Envasamento e/ou empacotamento de alimentos e bebidas

Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

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

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF *
Piso, parede e teto são mantidos em bom estado de higiene e conservação?				
O estabelecimento é abastecido com água da Casan e possui caixa d'água higienizada semestralmente?				

Data: ____/____/____

Página 1 de 2



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Lança o esgoto regularmente na rede pública (ou utiliza fossa séptica na inexistência da rede pública)?				
Áreas externas e internas do estabelecimento são livre de entulhos, objetos em desuso, pragas e animais?				
Aberturas externas da área de manipulação e depósito de alimentos apresentam telas milimétricas?				
O banheiro encontra-se em bom estado de conservação e higiene e dispõe de água corrente, pia, sabonete líquido antisséptico, toalha de papel e lixeira com tampa acionada por pedal?				
Cumprir a legislação que proíbe que os banheiros tenham comunicação direta com as áreas de produção e armazenamento de alimentos ou ao refeitório?				
Possui pia com água corrente para higienização das mãos nas áreas de fabricação, providas de sabonete líquido antisséptico, toalha de papel e lixeira com tampa acionada sem contato manual?				
As luminárias são protegidas contra queda e explosão na área de produção?				
Os ambientes possuem boa ventilação natural ou artificial? Os equipamentos de ventilação (quando existente) são higienizados e com manutenção adequada?				
As lixeiras da área de fabricação de alimentos são dotadas de tampa sem acionamento manual?				
Os ambientes, área de manipulação, móveis, equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de conservação, higiene e livre de insetos e roedores?				
Possui local adequado para higiene de panos e para a guarda de produtos e utensílios de limpeza (separado da área de produção)?				
Em caso de adoção de controle químico para o controle de pragas, possui comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada?				
Manipuladores de alimentos utilizam uniforme de cor clara (calça, jaleco, touca e calçado fechado), exclusivamente no local de trabalho?				
Possui vestiário com armário para a troca de roupa e guarda dos pertences dos funcionários?				
Manipuladores de alimentos possuem carteira de saúde ou ASO atualizados e comprovantes de capacitação periódica em Boas Práticas de Fabricação de alimentos?				
O depósito encontra-se limpo e organizado e os alimentos são armazenados sobre prateleiras ou estrados de material liso, lavável e impermeável?				
A rotulagem do produto final está de acordo com a legislação?				
Atende requisitos técnicos sanitários específicos para cada tipo de alimento fabricado?				

Legislações: Decreto Estadual 31.455/1987; RDC ANVISA 275/2002; RDC ANVISA 429/2020 e outras

OBS: 1 – A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens legislação.

2– Este roteiro poderá ser revisto pela Vigilância Sanitária Municipal, sempre que necessário.

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO SANITÁRIO

DECLARO ESTAR CIENTE DESTA NORMA E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA A ATIVIDADE PRETENDIDA E ME COMPROMETO AO CUMPRIMENTO DAS MESMAS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DOS PRODUTOS E/OU SERVIÇOS OFERECIDOS.

Assinatura do Representante Legal

Data: ____/____/____

Página 2 de 2