

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

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO Nº 21 e DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO SANITÁRIO

REVISÃO 01/2023

		KEV	ISAC	01/2	023
01 – Razão Social:					
03 – Personalidade Jurídica: () Pessoa Jurí () Pessoa Físio	03.1 = (NP1/CPF ng				
04 – Endereço:					
05 – № 06 – Complemento:	07 – CE	EP nº ַ			
08 – Bairro:	09 – Município:				
	12 – E-mail:				
13 – Atividades a serem desenvolvidas	:				
Selecionar (X) CNAE	ATIVIDADE				
X 4722-9/02					
Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não CF – Conformidade* * <u>a ser preenchido</u>					
ITEN	NS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF
	oom estado de higiene e conservação?				
·	n água da Casan e possui caixa d'água higienizada				

semestralmente? 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 e animais? 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? Os ambientes possuem boa ventilação natural ou artificial? Os equipamentos de ventilação (quando existente) são higienizados e com manutenção adequada? Os ambientes, 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? Em caso de adoção de controle químico para o controle de pragas, possui comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada? Pescados industrializados (embalados) possuem rotulagem de acordo com a legislação, dentro do prazo de validade e expostos à venda conforme indicação do fabricante? Os pescados provêm de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (SIF/SISBI, SIE, SIM)? O pescado fresco é mantido no gelo, na proporção de 30% do peso da mercadoria? Os pescados resfriados são acondicionados em gelo e mantidos em temperatura entre -0,5°C a 2°C? Cumpre a norma que veda abrir e fracionar as embalagens de pescado pré-cozido e congelado?

00.190.000				
O gelo possui procedência e é mantido em perfeitas condições de higiene?				
ÁREA DE MANIPULAÇÃO (se houver)	S	N	NA	CF *
Data:/		Pác	ina 1	de 2



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

Aberturas externas das área de manipulação apresentam telas milimétricas?		
Possui pia com água corrente para higienização das mãos nas áreas de manipulação,		
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?		
As lixeiras da área de manipulação são dotadas de tampa sem acionamento manual?		
Manipuladores de alimentos utilizam uniforme de cor clara (calça, jaleco, touca e calçado		
fechado), exclusivamente no local de trabalho?		
Manipuladores de alimentos possuem carteira de saúde ou ASO atualizados?		
Manipuladores de alimentos possuem comprovantes de capacitação periódica em Boas		
Práticas de Fabricação de alimentos?		

Legislações: Lei Estadual 6.320/1983; Decreto Estadual 31.455/1987; RDC ANVISA 216/2004 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.

PRODUTOS E/OU SERVIÇOS OFE	REGIDOS.
_	Assinatura do Representante Legal