



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

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO Nº 30 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
X	5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação

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 *
O trailer apresenta piso, parede e teto em bom estado de higiene e conservação?				
O trailer é abastecido com água corrente e possui caixa d'água?				
Cumprir a legislação que proíbe lançamento de esgoto nas vias públicas e no meio ambiente?				
O trailer possui pia com água corrente para higienização das mãos, 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 manipulação de alimentos?				
As lixeiras da área de interna do trailer são dotadas de tampa sem acionamento manual?				
Área de manipulação, móveis, equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de conservação, higiene e livre de insetos e roedores?				
Manipuladores de alimentos utilizam uniforme (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?				
Os alimentos que possuem no recheio ou cobertura: carne, ovos, leite e derivados são mantidos em temperatura adequada (abaixo que 5°C ou acima de 60°C)?				
Os alimentos possuem procedência adequada?				
Os alimentos utilizados no preparo e os comercializados estão dentro do prazo validade?				
Molhos (maionese, catchup e similares) são servidos em porções individuais (bisnaga não)?				
Cumprir a legislação que proíbe o uso de maionese a base de ovos crus?				

Legislações: Decreto Estadual 31.455/1987; Lei Municipal 6.802/2016; 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.

Data: ____/____/____

Página 1 de 2



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

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