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

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO Nº 91 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
	8511-2/00	Creche
	8512-1/00	Pré-Escola
	8513-9/00	Ensino Fundamental
	8520-1/00	Ensino Méido

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 estabelecimento de ensino possui identificação externa visível e muro para proteção das pessoas?				
O edifício é adaptado para o atendimento a alunos portadores de necessidades especiais (rampas e afins)?				
As escadas possuem corrimãos?				
Os ambientes possuem piso antiderrapante, lavável e de fácil limpeza?				
Lança o esgoto regularmente na rede pública (ou utiliza fossa séptica na inexistência da rede pública)?				
Os resíduos são armazenados de modo protegido em uma lixeira até o momento da coleta pública?				
A água utilizada na cozinha, para higiene pessoal e consumo humano provem do abastecimento público e de caixa d'água higienizada semestralmente por empresa com alvará sanitário?				
O pátio é mantido livre de objetos em desuso, entulhos, mato alto e objetos que acumulam água?				
Possui área de lazer coberta com, no mínimo, 30m^2 e área de lazer descoberta com, no mínimo, 50 m^2?				
A edificação apresenta-se em bom estado de conservação, livre de goteiras, mofos, rachaduras, descascamentos e instalações elétricas adequadas e em acordo com a legislação vigente?				
O estabelecimento é limpo e possui rotinas escritas para processo de higienização dos ambientes, bebedouros, corrimãos, sanitários, refeitório, caixa de areia e outros?				
Salas de aula e outros ambientes apresentam-se em bom estado de conservação, inclusive os móveis?				
Salas de aula e outros ambientes possuem boa iluminação e ventilação natural ou artificial? Os equipamentos de ventilação (quando existente) são higienizados e com manutenção adequada?				
Respeita-se o número máximo de alunos por sala?				

Em caso de adoção de controle químico para o controle de pragas, possui comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada?				
Possui banheiros separadas por sexo, com acessos independentes e identificados?				
Banheiros dispõe de “box sanitários individuais” com porta (para educação infantil sem chave)?				
Banheiros estão em bom estado de conservação e higiene e adequadamente ventilados?				
Possuem louças sanitárias nas seguintes proporções: vasos sanitários 1 para cada 20 alunos; mictórios 1 para cada 40 alunos; lavatórios na proporção de 01 para cada 40 alunos? (Ed. Infantil é diferente)				
Banheiros dispõe de toalhas de papel, sabonete líquido, lixeira com tampa de acionamento sem acionamento manual?				
Banheiros possuem louças sanitárias adaptadas às faixas etárias?				
Realiza controle da Carteira de Vacinação dos alunos?				
Possui Licença do Corpo de Bombeiros atualizada?				
Dispõe de procedimentos escritos de encaminhamento para serviços de primeiros socorros?				
COZINHA DA ESCOLA/LACTÁRIO	**S**	**N**	**NA**	**CF ***
O acesso a cozinha é restrito às pessoas que trabalham no setor?				
Aberturas externas da área de manipulação e depósito de alimentos apresentam telas milimétricas?				
Cumpre a legislação que proíbe que os banheiros tenham comunicação direta com as áreas de produção e armazenamento de alimentos ou ao refeitório?				
Os ambientes possuem boa ventilação natural ou artificial? Os equipamentos de ventilação (quando existente) são higienizados e com manutenção adequada?				
Piso, parede e teto são mantidos em bom estado de higiene e conservação?				
O depósito encontra-se higienizado e os alimentos são armazenados sobre prateleiras ou estrados?				
Possui pia com água corrente para higienização das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, 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 manipulação 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?				
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? E possuem capacitação periódica em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?				
Armazena e manipula os alimentos em acordo com a legislação específica de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?				
Cumpre a legislação que proíbe fornecer aos alunos balas, pirulitos, chicletes, refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos, pipocas industrializadas e bebidas alcoólicas?				
Possui lactário em área exclusiva, ou se compartilhado com a cozinha, há refrigerador exclusivo para armazenamento das mamadeiras e afins?				
Dispõe e implementa POP exclusivo sobre higienização das mamadeiras?				
Mamadeiras são armazenadas na geladeira em caixas plásticas com tampa, exclusivas para este fim?				
Mamadeiras e afins são preparados em acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos?				
EDUCAÇÃO INFANTIL	**S**	**N**	**NA**	**CF ***
Possuem colchonetes impermeáveis e de fácil limpeza?				
Possui lavatório para as mãos junto ao trocador com sabonete líquido e toalha de papel?				
Dispõe de local para higienização (banho) em acordo com a legislação?				

Possuem louças sanitárias nas seguintes proporções: vasos sanitários 1 para cada 6 alunos; lavatórios 01 para cada 6 alunos?				
Possui parque com no mínimo 3 equipamentos e em boas condições?				
Cumpre as demais normas legais vigentes aplicáveis para estabelecimento de ensino?				

Legislações: Lei Estadual 12.061/01; Lei Estadual 6.320/83; Decreto Estadual 24.981/85; Decreto Estadual 30.436/86; Decreto Estadual 31.455/87; RDC ANVISA 216/2004; Resolução Normativa DIVS 003/2010.
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.

_____

Data: ____/____/_____