



CHECKLIST DE INSPEÇÃO ALIMENTOS

ANEXO DO TERMO DE INTIMAÇÃO Nº _____

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Razão Social:		
Nome de Fantasia:		
CNPJ/CPF:	Início de funcionamento:	
CNAE Principal:		
CNAE Secundário:		
Endereço:		
Bairro:	CEP:	Fone:
Responsável legal:		
Responsável técnico:		
Entidade Mantenedora: Filantrópica () Municipal () Outras () Particular () Estadual ()		
LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICADA:		

Situação -Legenda: C- Conforme; NC -Não conforme; NA- Não aplica

1	DOCUMENTOS QUE DEVEM SER MANTIDOS NO ESTABELECIMENTO	Situação
1.1	Comprovante de desinsetização feita por firma especializada que possua Alvará Sanitário (RDC 216/04 – item 4.3.2)	
1.2	Comprovante de limpeza semestral do reservatório de água (RDC 216/04 – item 4.4.4)	
1.3	Certificado de conformidade do Corpo de Bombeiros (Lei Est.15802/06, art. 14)	
1.4	Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos (RDC 216/04 – item 4.6.1). Exames no ASO (Lei 16140/07, art 115)	
1.5	Comprovante de capacitação em boas práticas de manipulação (RDC 216 – item – 4.6.7)	

2	ESTRUTURA FÍSICA	Situação
2.1	Fluxo adequado sem cruzamento de etapas (RDC 216/04, item 4.1.1)	



**Prefeitura de
Anápolis**

**Secretaria Municipal de Saúde
Vigilância em Saúde
Vigilância Sanitária**

2.2	Separação física entre áreas de manipulação, armazenamento e sanitário com instalação de sistema de fechamento automático nas portas (RDC 216/04, item 4.1.2)	
2.3	Pisos, paredes e tetos íntegros, sem rachaduras, infiltrações ou bolores, pintados em cor clara (RDC 216/04, item 4.1.3)	
2.4	Portas e janelas ajustadas aos batentes e providas de telas removíveis (RDC 216/04, item 4.1.4)	
2.5	Abastecimento de água corrente e rede de esgoto (RDC 216/04, item 4.1.5)	
2.6	Ralos escamoteáveis (RDC 216/04, item 4.1.5)	
2.7	Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ((RDC 216/04, item 4.1.7)	
2.8	Iluminação suficiente (RDC 216/04, item 4.1.8)	
2.9	Instalações elétricas protegidas (RDC 216/04, item 4.1.9)	
2.10	Ventilação adequada e sem incidir sobre os alimentos (RDC 216/04, item 4.1.10)	
2.11	Sanitários e vestiários fora da área de preparo, limpos (RDC 216/04, item 4.1.12) dotados com lavatórios de mãos e kit sanitário (item4.1.13)	
2.12	Disponibilidade de lavatório de mãos munidos com sabonete líquido e papel toalha na sala de manipulação (RDC 216/04, item 4.1.14)	
2.13	Bancadas de manipulação de material liso impermeável e lavável (não permitido o uso de madeira (RDC 216/04, item 4.1.17)	
2.14	Bancadas para manipulação de alimentos crus separadas de alimentos prontos para consumo (RDC 216/04, item 4.8.3)	

3	BOAS PRÁTICAS E MANIPULAÇÃO	Situação
3.1	Matérias primas armazenadas em local limpo e organizado, protegida de contaminantes (RDC 216/04, item 4.7.5)	
3.2	Acondicionar adequadamente e identificar matérias primas, respeitando a validade (RDC 216/04, item 4.7.5) e produtos pré-preparados com data da preparação e data de validade (item 4.8.18)	
3.3	Identificar produtos fracionados com data de fracionamento e data de validade (RDC 216/04, item 4.8.6)	
3.4	Somente fazer uso na produção de produtos de origem animal tais como queijo, leite, mel que possuam selo de inspeção SIE, SIF ou SIM (DM 8297/97, art 83, II)	
3.5	Estabelecer rotinas e registro de higienização de superfícies, equipamentos e utensílios (RDC 216/04, item 4.2.3)	



**Prefeitura de
Anápolis**

**Secretaria Municipal de Saúde
Vigilância em Saúde
Vigilância Sanitária**

3.6	Realizar acondicionamento adequado do lixo em lixeiras com tampa açãoada a pedal (RDC 216/04, item 4.5.2)	
3.7	Realizar rigoroso controle da validade das matérias-primas e produtos acabados (RDC 216/04, item 4.7.5)	
3.6	Identificar vencidos e impróprios para consumo (RDC 216/04, item 4.7.4)	
3.9	Realizar descongelamento de alimentos sob refrigeração (RDC 216/04, item 4.8.13)	
3.10	Realizar sanitização de vegetais consumidos crus (RDC 216/04, item 4.8.19)	
3.11	Realizar degelo periódico dos equipamentos de refrigeração (RDC 216/04, item 4.2.1)	
3.12	Óleos e gorduras substituídos sempre que alteradas as características (RDC 216/04, item 4.8.11)	

4	MANIPULADOR	Situação
4.1	Uniformes limpos e trocados diariamente; uso exclusivo no local (RDC 216/04, item 4.6.3)	
4.2	Fazer uso de toucas e proibição de adornos, barba, esmalte e uso de maquiagem durante a manipulação (RDC 216/04, item 4.6.6)	

OBSERVAÇÕES:

As exigências supracitadas tratam-se dos requisitos mínimos a serem cumpridos, podendo o fiscal sanitário se reportar à legislação vigente e solicitar cumprimento de outros requisitos.

Anápolis, _____ / _____ / _____	Hora:
Assinatura da(s) Autoridade(s) Sanitária(s) _____ _____	Assinatura do Responsável ou Preposto _____