



CHECKLIST DE INSPEÇÃO AÇOUGUE

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:		
LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICADA: Resolução SES/GO 20/2019, Lei Complementar 377/18, Lei Estadual 16140/07		
() AÇOUGUE TIPO I – sem transformação de produto cárneo () AÇOUGUE TIPO II – com transformação de produto cárneo		

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 (Res. SES/GO – art. 41)	
1.2	Comprovante de limpeza semestral do reservatório de água (Res. SES/GO – art. 26, paragrafo 1º)	
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 (Res. SES/GO – art. 28)	
1.5	Comprovante de capacitação em boas práticas de manipulação (Res. SES/GO – art. 27, inciso III)	
1.6	Notas fiscais das carnes (Res. SES/GO – art. 4º)	
1.7	Registro de manutenção de equipamentos de climatização (Res. SES/GO – art. 9º)	



2	ESTRUTURA FÍSICA	Situação
2.1	EXCLUSIVO AÇOUGUE TIPO 2 - Sala de desossa climatizada garantindo temperatura ambiente entre 16 °C e 18 °C (Res. SES/GO – art. 17)	
2.2	Separação física entre áreas de manipulação, armazenamento e sanitário com instalação de sistema de fechamento automático nas portas.	
2.3	Pisos, paredes e tetos íntegros, sem rachaduras, infiltrações ou bolores, com revestimento liso, impermeável e em cor clara (Res. SES/GO – art. 5º)	
2.4	Portas e janelas ajustadas aos batentes e aberturas providas de telas milimetradas (Res. SES/GO – art. 6º)	
2.5	Abastecimento de água corrente e rede de esgoto.	
2.6	Ralos com sistema de fechamento escamoteável (Res. SES/GO – art. 7º)	
2.7	Iluminação suficiente na sala de desossa/manipulação (Res. SES/GO – art. 10)	
2.9	Sanitários e vestiários fora da área de preparo, limpos, dotados com lavatórios de mãos e kit sanitário (sabonete líquido e papel toalha) (Res. SES/GO – art. 16)	
2.10	Disponibilidade de lavatório de mãos munidos com sabonete líquido e papel toalha na sala de manipulação (Res. SES/GO – art. 12)	
2.11	Bancadas de manipulação de material liso impermeável e lavável (não permitido o uso de madeira) (Res. SES/GO – art. 18)	
2.12	Manutenção periódica dos equipamentos de refrigeração e congelamento de forma a garantir as temperaturas de manutenção das carnes (Res. SES/GO – art. 9)	

3	BOAS PRÁTICAS E MANIPULAÇÃO – AÇOUGUE TIPO 1 E TIPO 2	Situação
3.1	Rotinas e registro de higienização de superfícies, equipamentos e utensílios com higienização rigorosa, diária e ao final do dia da moedora de carne (Res. SES/GO – art. 21)	
3.2	Produtos fracionados identificados com data de fracionamento e data de validade (Res. SES/GO – art. 29)	
3.3	Produtos de origem animal expostos à venda que possuam garantia de origem e inspeção com selos SIE ou SIF (Res. SES/GO – art. 4º, paragrafo único)	



3.4	Proibido caixas de papelão dentro do freezer (Res. SES/GO – art. 31)	
3.5	Acondicionamento adequado de resíduos em lixeiras com tampa acionada a pedal (Res. SES/GO – art. 22)	
3.6	Afastar as carnes do contato direto com as paredes e assoalho dos equipamentos de refrigeração (Res. SES/GO – art. 34, parágrafo 2º)	
3.7	Altura das barras de pendura adequada de forma que as carcaças não encostem diretamente no chão	
3.8	Descongelamento de carnes feito sob refrigeração	
3.9	Degelo periódico dos equipamentos de refrigeração	
3.10	Garantir que os líquidos residuais das carnes suspensas não entrem em contato com as carnes depositadas na parte inferior do balcão expositor (Res. SES/GO – art. 32)	
3.11	Organizar balcão expositor por espécie de forma a evitar contaminação cruzada (Res. SES/GO – art. 33)	
3.12	Não armazenar produtos prontos para o consumo tais como queijos, salsichas e presunto em contato íntimo com carnes cruas	
3.13	Realizar desossa somente dentro da sala de desossa	
3.14	Garantir temperatura das carnes congeladas se mantenham até -12°C e carnes refrigeradas até 8 °C, ou de acordo com as recomendações do frigorífico ou fabricante (Res. SES/GO – art. 36)	
3.15	Carnes salgadas em dispositivo telado protegidas de insetos (Res. SES/GO – art. 37)	
3.16	Carne moída somente embaladas no mesmo dia da moagem e com informações de espécie, tipo de carne, data de moagem e validade (Res. SES/GO – art. 38)	

4	BOAS PRÁTICAS E MANIPULAÇÃO EXCLUSIVO AÇOUGUE TIPO 2	Situação
4.1	Determinar validade máxima para os produtos cárneos transformados (carne serenada, linguiça, quibe, espetinhos, hamburguer, almôndega, etc) de 48 horas (Res. SES/GO – art. 47)	
4.2	Realizar o degelo de carnes sob refrigeração para fins de transformação (fabricação) (Res. SES/GO – art. 39)	
4.3	Não utilizar aditivos e conservantes químicos, sais de cura aos produtos cárneos transformados, sendo aceitos somente sal e condimentos naturais (Res. SES/GO – art. 42)	
4.4	Disponibilizar informações de designação do produto, data de fabricação e validade e ingredientes nos produtos transformados embalados (Res. SES/GO – art. 45)	



Prefeitura de Anápolis

Secretaria Municipal de Saúde Vigilância em Saúde Vigilância Sanitária

4.5	Determinar validade máxima para os produtos cárneos transformados (carne serenada, linguiça, quibe, espetinhos, hamburguer) de 48 horas	
-----	---	--

5	MANIPULADOR	Situação
5.1	Uniformes limpos em cor clara; uso exclusivo no local (Res. SES/GO – art. 27, inciso I)	
5.2	Proibição de adornos, barba, esmalte e uso de maquiagem durante a manipulação (Res. SES/GO – art. 27, inciso I)	
5.3	Utilização de luva malha de aço pelos manipulação (Res. SES/GO – art. 27, inciso II)	

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 _____