



		4.1.1						
3	Dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com as operações de preparação de alimentos?	RDC 216/04 4.1.2	N					
4	Há separação entre as diferentes atividades por meio físicos ou outros eficazes de forma a evitar contaminação cruzada?	RDC 216/04 4.1.2	N					
5	Piso, parede e teto são construídos com material liso, resistente, impermeável e lavável? Estão conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 IX RDC 216/04 4.1.3	N					
6	Portas e janelas são ajustadas aos batentes? As portas das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático?	RDC 216/04 4.1.4	N					
7	Aberturas externas, inclusive do sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas, removíveis para facilitar a limpeza?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 § 3º RDC 216/04 4.1.4	N					
8	As instalações são abastecidas de água corrente e potável?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 14 RDC 216/04 4.1.5	I					
9	Há rede de esgoto ou sistema de esgoto isolado?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 14 § 1º RDC 216/04 4.1.5	N					
10	Há ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 IX RDC 216/04 4.1.5	N					
11	As caixas de gordura e de esgoto têm dimensões compatíveis ao volume de resíduos? Estão localizadas fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos? Estão em adequado estado de conservação e funcionamento?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 21, III RDC 216/04 4.1.6	N					
12	Áreas internas e externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos à atividade?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, § 2º RDC 216/04 4.1.7	N					
13	Ausência de animais nas dependências?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 322 III RDC 216/04 4.1.7	N					
14	A iluminação é suficiente? As luminárias localizadas sobre as áreas de preparação de alimentos são protegidas contra queda acidentais e explosão e estão em adequado estado de conservação e higiene?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328 IV;	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

		Art. 47 Parágrafo Único RDC 216/04 4.1.8						
15	As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 44 RDC 216/04 4.1.9	N					
16	Há ventilação adequada, garantindo a renovação do ar e evitando a incidência direta do fluxo de ar sobre os alimentos?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 47 Parágrafo Único). RDC 216/04 4.1.10	N					
17	Apresenta depósito específico para estocagem de lenha?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 324	N					
	<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	
				<b>M</b>	<b>O</b>			
18	Os equipamentos, móveis e utensílios são de material adequado e estão em perfeito estado de conservação, higiene, funcionamento e sem sinais de corrosão?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 64 RDC 216/04 4.1.15;	N					
19	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometem a higienização?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 VIII RDC 216/04 4.1.17	N					
20	Há lavatório(s) exclusivo(s) para a higiene das mãos nas áreas de manipulação, dotado de sabonete líquido inodoro, anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual?	RDC 216/04 4.1.14	N					
21	As bancadas ou mesas apresentam tampos de material liso e impermeável; e as pias são de aço inoxidável, providas de água corrente?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 436 II	N					
22	Há forno ou fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 436, I Parágrafo Único Art 446 III	N					
23	As pias são providas de sifão adequado?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 25	N					
24	Há dispositivos adequados para a guarda de utensílios e apetrechos de trabalho?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 439 IV	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>		
				<b>M</b>	<b>O</b>				
25	As condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão adequadas?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 316 Art 328 II RDC 216/04 4.2.1	N						
26	Há limpeza periódica das caixas de gordura?	RDC 216/04 4.2.2	N						
27	Os produtos saneantes são regularizados, identificados e guardados em local adequado?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 XII RDC 216/04 4.2.5	N						
28	Há local adequado para guarda de utensílios e equipamentos de limpeza, separados dos alimentos?	RDC 216/04 4.2.6	N						
29	Os funcionários da limpeza tem uniforme diferenciado?	RDC 216/04 4.2.7	N						
30	São realizadas limpeza e manutenção dos equipamentos de climatização?	RDC 216/04 4.1.11	N						
	<b>PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>		
				<b>M</b>	<b>O</b>				
31	As matérias-primas, ingredientes e embalagens estão em condições higiênico-sanitárias adequadas?	RDC 216/04 4.8.1	N						
32	São adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada?	RDC 216/04 4.8.3	N						
33	Os alimentos utilizados parcialmente são acondicionados e identificados adequadamente (designação, data de fracionamento e validade)?	RDC 216/04 4.8.6	N						
34	Há substituição do óleo e gordura das frituras?	RDC 216/04 4.8.11	N						
35	Faz-se descongelamento adequado (sob refrigeração < 5°C ou em microondas)?	RDC 216/04 4.8.12 e 4.8.13	N						
36	Os alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração, evitando o recongelamento?	RDC 216/04 4.8.14	N						
38	O alimento preparado e conservado pelo frio é mantido em temperaturas adequadas de refrigeração (< 5°C) ou congelamento (≤ - 18°C)	RDC 216/04 4.8.16	N						
39	Os alimentos preparados congelados são identificados adequadamente?	RDC 216/04 4.8.18	N						
40	As massas e recheios são preparados e utilizados no mesmo dia?	Art 447	N						
41	O uso de molhos e condimentos são oriundos de estabelecimentos industriais e fornecidos na forma de flaconetes?	Art 444 Art 445 Art 452 Art 453	N						
	<b>GELADEIRA / FREEZER</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>		
				<b>M</b>	<b>O</b>				
42	As portas estão totalmente vedadas e em perfeito estado de conservação?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 64	N						
43	As embalagens dos produtos armazenados estão íntegras, com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 301	N						

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

		I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX RDC 216/04 4.7.5;						
44	Os produtos armazenados são mantidos nas temperaturas adequadas e recomendadas pelos fabricantes e são observados os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade?	Lei complementar 70/09 Art 289, V	i					
	<b>MANIPULADORES</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
			<b>I</b>	<b>M</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	
45	Os manipuladores com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados das atividades?	RDC 216/04 4.6.2	I					
46	Apresentam asseio corporal e do vestuário?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326 I RDC 216/04 4.6.3	N					
47	O uniforme é compatível com as atividades e encontra-se em bom estado de conservação e higiene? Usa sapato fechado?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326, II,IX RDC 216/04 4.6.3	N					
48	Roupas e objetos pessoais são guardados em local específico para esse fim?	RDC 216/04 4.6.3	N					
49	Há abstenção do fumo, manipulação de dinheiro ou outros atos que possam contaminar os alimentos?	RDC 216/04 4.6.5.	N					
50	Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326, III RDC 216/04 4.6.6	N					
51	Os funcionários possuem mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados e sem maquiagem?	RDC 216/04 4.6.6	N					
52	Fazem lavagem e anti-sepsia das mãos?	RDC 216/04 4.10.	I					
53	Há cartazes afixados sobre lavagem e antiseptia das mãos?	RDC 216/04 4.6.4	N					
54	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene nas áreas de produção e manipulação de alimentos?	RDC 216/04 4.6.8	N					
55	Empregados que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas?	Lei Complementar 70/09 Art 190, VI,VII	N					
56	Funcionários usam EPIs (uniforme, avental, botas, luvas, capas)?	Lei Complementar 70/09 Art 190,VI,VII	N					
	<b>PRODUTOS</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	
57	Todos os alimentos expostos à venda ou entregues ao consumo estão devidamente registrados nos órgãos competentes?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 296	N					
58	Ausência de produtos danificados por umidade,	Lei 392/97	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais?	Decreto 3910/97 Art. 254 § 2º alínea "a"						
59	Ausência de produtos alterados, deteriorados, ou ainda, contaminados ou infestados por parasitas?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "b" Lei Complementar 70/09 Art 271, Art 289, VII	N					
60	Ausência de produtos fraudados, adulterados ou falsificados?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "c" Lei Complementar 70/09 Art 289, VII	N					
61	Ausência de produtos fora do prazo de validade?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 254, § 2º alínea "e" Lei Complementar 70/09 Art 289, VII	N					
62	Ausência de produtos acondicionados em latas amassadas?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "f" Lei Complementar 70/09 Art 289, VII	N					
63	Ausência de produtos prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo (má conservação, embalagens avariadas)?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "g" Lei Complementar 70/09 Art. 271 Art 289 V, VII, IX	N					
64	Ausência de produtos em desacordo com a legislação em vigor?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "h"	N					
	<b>ÁREA DE EXPOSIÇÃO DE VENDA</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	
				<b>M</b>	<b>O</b>			
65	A área de consumo é mantida organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	RDC 216/04 4.10.1	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

66	Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?	RDC 216/04 4.10.5						
67	Os utensílios (pratos, copos, talheres) usados são descartáveis ou encontram-se devidamente higienizados e armazenados em local protegido?	RDC 216/04 4.10.5	N					
68	Há separação entre a área de pagamento das despesas e a área de serviço de alimentação?	RDC 216/04 4.10.7	N					
69	Há funcionário específico para área do caixa?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 326 § 1º RDC 216/04 4.10.7	N					
70	O estabelecimento que comercializa bebida alcoólica mantém visível na área de consumo e/ou venda cartaz com os dizeres "É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS"?	ORIENTAÇÃO Lei 10.702/03 Art 3-A, IX Lei nº 8.069/90 Art 81, II	-					
	<b>ÁREA EXTERNA</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
				<b>M</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
71	A área externa do estabelecimento está livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, sem presença de animais, insetos e roedores?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 567 RDC 216/04 4.1.7	N					
	<b>RESÍDUOS</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
				<b>M</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
72	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionadas sem contato manual nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 323 RDC 216/04 4.5.2	N					
73	Possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lixo, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos, roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 531	N					
	<b>ARMAZENAMENTO ESTOQUE SECO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
				<b>M</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
74	O armazenamento dos gêneros alimentícios acontece em local limpo e organizado e protegido da ação de poeiras, raios solares, insetos e impurezas?	RDC 216/04 4.7.5	N					
75	Uso de paletes, estrados ou prateleiras para o armazenamento de alimentos e materiais?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, VII	N					
76	O material de limpeza ou similares são armazenados separadamente dos alimentos?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, XII	N					
	<b>SANITÁRIOS MASCULINO E FEMININO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
				<b>M</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>O</b>

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

77	Instalações sanitárias são de material liso, resistente e impermeável, com paredes até altura mínima de um metro e cinquenta centímetros revestidos de material equivalente?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 55, § 2°	N							
78	Incomunicabilidade das instalações sanitárias e dos vestiários com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 318 Art 336, III RDC 216/04 4.1.12	N							
79	Instalações sanitárias e vestiários organizados e em adequado estado de conservação? Portas externas dotadas de fechamento automático?	RDC 216/04 4.1.12	N							
80	Instalações sanitárias providas de lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado ou outro método para secagem de mãos). Coletores de resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 325 Parágrafo Único RDC 216/04 4.1.13	N							
81	Peças, canalizações e aparelhos sanitários sem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 22, II	N							
82	Os vasos sanitários possuem assento com tampa?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 22, II Art 29	N							
	<b>ÁGUA</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>			
83	No caso de água proveniente de fonte alternativa, a mesma é tratada e possui laudo de análise laboratorial?	RDC 216/04 4.4.1 Lei Complementar 70/09 Art 112, III Portaria Ministério da Saúde 2914/11 Art 34	I							
84	O estabelecimento possui reservatório em material adequado, conforme a legislação, livre de rachaduras, vazamentos e outros defeitos e em estado de higiene e conservação, com tampas íntegras?	RDC 216/04 4.4.4	N							
85	O gelo é proveniente de água potável?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 439, XIII  RDC 216/04 4.3.2	I							
	<b>CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>			
86	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas?	Lei 392/97 Decreto 3910/97	N							

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado



		Art 328, § 3º RDC 216/04 4.1.4;						
87	Os ralos e grelhas são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, IX RDC 216/04 4.1.5	N					
88	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, V RDC 216/04 4.3.1	N					
89	Há controle químico de vetores e pragas urbanas, realizado semestralmente, com manutenções mensais, por firma especializada e cadastrada na Visa Manaus?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 573 Parágrafo Único RDC 216/04 4.3.2	N					
	<b>DOCUMENTAÇÃO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
				<b>M</b>	<b>O</b>			
90	A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado?	Lei Complementar 70/09 Art 180 Art 289, II	R					
91	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa e os Procedimentos Operacionais Padronizados, especialmente para os itens a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores?	RDC 216/04 4.11.1 e 4.11.4 Lei Complementar 70/09 Art 155	N					
92	É feita supervisão e capacitação dos manipuladores de alimentos?	RDC 216/04 4.6.7 Lei Complementar 70/09 Art 190 VI, VII	N					
93	Carteiras de saúde, Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO), Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326, VIII RDC 216/04 4.6.1; Lei Complementar 70/09 Art 203, XIII	N					
94	É realizada higienização semestral, com registro, do reservatório de água?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 16, § 3º RDC 216/04 4.4.4	N					
95	Possui Laudo de Análise de Potabilidade da água (quando não for de sistema público) semestral?	RDC 216/04 4.4.1	N					
96	Possui plano de limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros e manutenção dos	RDC 216/04 4.1.11	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	equipamentos conforme legislação específica?							
97	Tem registro das operações de limpeza e desinfecção não rotineiras?	RDC 216/04 4.2.3	N					
98	Tem planilhas de controle de temperatura de equipamentos frigoríficos: câmaras, balcões, congeladores, bem como dos alimentos armazenados?	RDC 216/04 4.7.3 4.8.18	N					
99	Possui registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição?	RDC 216/04 4.1.16	N					
100	Possui plano e registro que comprovem a manutenção programada e preventiva de equipamentos, maquinários e utensílios?	RDC 216/04 4.1.16	N					
101	Faz exposição em local visível do telefone de contato para reclamações quanto a higiene do estabelecimento - DISK-VISA: 0800 092 0123?	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 633	N					

### 3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

**OBSERVAÇÕES:** os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

**CONSIDERAÇÕES:**

**CONCLUSÃO:**

- ( ) Apto a receber licença sanitária.  
 ( ) Apresenta irregularidades de baixo risco, concedido prazo em Termo de Intimação de \_\_\_\_\_ dias para adequação.  
 ( ) Apresenta irregularidade de risco iminente á saúde pública, encaminhar para interdição.