

ROTEIRO - PEIXARIA**1. IDENTIFICAÇÃO**

INFORMAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO	
Demanda/Processo:	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Inscrição Estadual/Municipal:	
Atividade (CNAE): () 4722-9/02-00 - Peixaria	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro
CEP	Fone
E-mail:	
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	
Data da Vistoria:	
Equipe Fiscal:	
Motivo da Vistoria: () Inspeção para Licença Sanitária () Inspeção Programada () Programas específicos de Vigilância Sanitária () Reinspeção para Licença Sanitária () Verificação ou apuração de denúncia () Inspeção solicitação de outros órgãos () OUTROS:	
Responsável Legal/proprietário do Estabelecimento:	
Horário de funcionamento:	
Número de Funcionários: () de 0 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais	
LEGISLAÇÃO GERAL	
Lei nº 392/97 e Decreto nº 3910/97 – Código Sanitário de Manaus Lei Complementar nº 70/09 – Código de Saúde do Amazonas Portaria do Ministério da Saúde nº 2914/11	

2. QUESTIONAMENTOS

OR	1 INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
1	O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais.	Lei nº 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328, II	N					
2	O local possui ventilação suficiente para proporcionar conforto térmico	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 47 Parágrafo Único	N					
3	As paredes, tetos e pisos estão revestidas de material de fácil limpeza, bom estado de conservação, sendo livres de rachaduras, buracos, goteiras, descascamentos, infiltrações e bolores. Pintados de cor clara, sendo proibido vermelho e seus matizes.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 380 II, III, IV	N					
4	O piso tem caimento em direção aos ralos sifonados providos de grelhas que se fechem ligados ao sistema de esgoto	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 380, III	N					

N – Necessário I – Imprescindível R – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

5	Instalações elétricas 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	N						
6	A intensidade e a distribuição da iluminação é adequada. Luminárias protegidas contra acidentes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 381 IV Art 328, IV	N						
7	Possui água corrente em quantidade suficiente e são providos de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgotos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 382	I						
8	Mantem instalações em boas condições higiênico-sanitárias	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 316; Art. 388	N						
	2 EQUIPAMENTOS , MÓVEIS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
10	Possuem balcões de aço inoxidável	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 383 Parágrafo Único	N						
11	Realiza limpeza e higienização diária de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 388	N						
12	Os produtos de limpeza, e outros potencialmente tóxicos, são armazenados em local separado dos alimentos.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328, XII	N						
	3 ÁREA DE EXPOSIÇÃO DE VENDA	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
13	Paletes, estrados e prateleiras de material apropriado (liso, resistente e impermeável)	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 384	N						
14	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 301 I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	N						
15	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	N						
16	Os gêneros alimentícios são depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 348, § 1º	N						
	4 GELADEIRA /FREEZER/ BALCÃO FRIGORÍFICO	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
17	Os pescados são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico em temperatura não superior a zero graus ou sob congelamento (-18°C)	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 384	I						
18	Geladeira, freezer ou balcão estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 64 Art 388	N						
	5 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
19	Não realiza qualquer industrialização do pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 379	N						

N – Necessário I – Imprescindível R – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

20	O pescado só é mantido fora da conservação frigorífica durante a fase de limpeza e evisceração	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 385	N						
21	Mantem o peixe fresco ou resfriado exposto à venda, conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 385, § 1º	N						
22	Mantem o peixe fracionado, exposto a venda, conservado obrigatoriamente em balcão frigorificado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art., 385, § 2º	N						
23	Realiza limpeza diária do local e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 388	N						
24	Possui em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais são retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 389	N						
25	Não realiza o preparo ou o fabrico de conservas no estabelecimento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 392	N						
	6 MANIPULADORES DE ALIMENTO	LEGISLAÇÃO	C	S	N	N	N	O	OBSERVAÇÃO
			L	I	Ã	A	O		
			A	M	O				
26	Asseio corporal e do vestuário	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 326, I	N						
27	Uniforme compatível com as atividades, em bom estado de conservação e higiene e uso de sapato fechado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 326 II, IX	N						
28	Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 326 III	N						
29	Lava as mãos com água e sabão antes do início das atividades e sempre que necessário	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 326 IV	N						
30	Funcionários que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas	Lei Complementar 70/09 Art. 190 VI, VII	N						
31	Funcionários usam EPIs (uniforme, avental, botas, luvas, capas)	Lei Complementar 70/09 Art. 190 VI, VII	N						
	7 ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIA	LEGISLAÇÃO	C	S	N	N	N	O	OBSERVAÇÃO
			L	I	Ã	A	O		
			A	M	O				
32	A porta da câmara fria está totalmente vedada e em perfeito estado de conservação	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 64	N						
33	A porta da câmara possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 44	N						
34	Possui termômetro para o controle da temperatura e apresenta número e área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328, VI	N						
35	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas e encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 64 Art. 531	N						
36	Paletes, estrados e prateleiras de material adequado (liso, resistente e impermeável)	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 384	N						

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

37	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	N						
39	Os gêneros alimentícios são depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 348 § 1	N						
40	8 RECEBIMENTO/COMPRA	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO	
41	Os pescados são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 261 Art 264	N						
42	Os pescados são provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 378 Parágrafo Único	I						
43	São verificados nos produtos: data de validade, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, nº de registro SIF, nome e endereço do fabricante, fracionador, distribuidor e importador, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto e a adequada rotulagem	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 301 I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	N						
44	Os veículos possuem Laudo de Vistoria Sanitária	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 262	N						
	9 RESÍDUOS	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO	
45	Resíduos sólidos são acondicionados em recipientes próprios para resíduo seco, separado de resíduos orgânicos. Recipiente provido com tampa, pedal, confeccionado em material de fácil limpeza e revestido com saco plástico resistente e esvaziado sempre que necessário.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 323	N						
46	O estabelecimento possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lixo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores, livre de odores.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 531	N						
	10 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO	
47	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328, § 3º	N						
48	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	N						
49	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328, V	N						
50	Controle químico de vetores e pragas urbanas, realizado semestralmente, com manutenções mensais	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 573 Parágrafo Único	N						
	11 ÁGUA	LEGISLAÇÃO	N	S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO	
51	Água proveniente de fonte alternativa é tratada e	Lei	I						

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	possui laudo de análise laboratorial	Complementar 70/09 Art. 112, III Portaria do Ministério da Saúde 2914/11 Art. 34							
	12 SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS FUNCIONÁRIOS	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
52	Possui instalações sanitárias revestidas 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, § 2º	N						
53	Há incomunicabilidade das instalações sanitárias e dos vestiários com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos .	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 318	N						
54	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	N						
65	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						
56	Os vasos sanitários possuem assento com tampa	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 22, II Art. 29	N						
	13 DOCUMENTAÇÃO	LEGISLAÇÃO	C L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
57	A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado	Lei Complementar 70/09 Art 180 Art 289, II	R						
58	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa e os Procedimentos Operacionais Padronizados	Lei Complementar 70/09 Art. 155	N						
59	Faz supervisão e capacitação dos manipuladores de alimentos	Lei Complementar 70/09 Art. 190, VI, VII	N						
60	Possui Programa de Saúde: carteiras de saúde, PCMSO, ASO	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 326, VIII Lei Complementar 70/0 Art. 203, XIII	N						
61	Faz higienização semestral, com registro, do reservatório de água	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 16, § 3º	N						
62	Laudo de Análise de Potabilidade da água (quando não for de sistema público) semestral	Lei Complementar 70/09 Art. 112, III Portaria do Ministério da Saúde 2914/11 Art. 34	N						

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

63	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.