

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 L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
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 L A	S I M	N Ã O	N A	N O		OBSERVAÇÃO
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.