RESOLUÇÃO SMG "N" Nº 641 DE 02 DE ABRIL DE 2003 (DOM 03-04-03)

O SECRETARIO MUNICIPAL DE GOVERNO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

CONSIDERANDO o disposto na Resolução SMG "N" nº 570/01, que estabelece a obrigatoriedade de utilização de Roteiro de Inspeção em estabelecimentos de gêneros alimentícios;

CONSIDERANDO a necessidade de otimizar os procedimentos técnicos nas inspeções realizadas no comércio de alimentos;

CONSIDERANDO a importância da padronização dos dispositivos analisados para melhor visualização e avaliação dos aspectos sanitários das firmas fiscalizadas, buscando-se racionalizar as atividades desenvolvidas;

RESOLVE:

Art. 1º - Fica instituído o formulário padrão que constituirá o Roteiro de Inspeção de estabelecimentos da área de alimentos no Município do Rio de Janeiro, conforme anexo.

Art. 2º - O formulário de Roteiro de Inspeção será aplicado de acordo com o previsto na Resolução SMG "N" nº 570/01.

Art. 3º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

I) IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço:	CEP
Atividades:	
Inscrição Municipal:	CNPJ:
CIS nº	TIS Guia nº
Processo CIS/CS nº	Obs.

II) AVALIAÇÕES Utilize os critérios de Satisfatório(S), Insatisfatório(I), Não se aplica(NAP) ou Não avaliado (NAV)	
1) Situações e Condições Estruturais	Critério
1.1) Piso de superfície lisa, compacta, de fácil higienização.	
1.2) Paredes revestidas por material impermeável, liso, de fácil higienização, preferencialmente de cor clara	
1.3) Janelas e demais aberturas dotadas de telas milimetradas	
1.4) Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados.	
1.5) Gabinetes sanitários para público independentes por sexo, bem conservados, com lavatórios dotados de sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos	
1.6) Gabinetes sanitários para funcionários independentes por sexo, bem conservados, com lavatórios dotados de sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos, chuveiros, vasos sanitários com tampo e sobretampo e papel higiênico e cestos a ele destinado com tampas; portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.	
1.7) Área exclusiva para guarda de roupas e utensílios dos funcionários.	

1.8) Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção.	
1.9) Ausência de focos de contaminação nas áreas externas.	
2) Ventilação e Iluminação	
2.1) Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores	
2.2) Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.	
2.3) Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas.	
3) Abastecimento de Água Potável	
3.1) Água de abastecimento oriunda da rede pública ou de sistema com potabilidade atestada; encanamento em estado satisfatório, sem infiltrações ou interconexões.	
3.2) Reservatórios de água bem posicionados, dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações	
3.3) Filtro para água de consumo com capacidade suficiente	
3.4) Gelo para uso em bebidas produzido a partir de água filtrada	
4) Equipamentos, Móveis e Utensílios	
4.1) Equipamentos em número suficiente, de modelo adequado, em bom estado de conservação e limpeza	
4.2) Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas	
4.3) Estantes e armários com superfícies impermeabilizadas e de fácil higienização	
4.4) Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, funcionando satisfatoriamente, conferindo temperatura adequada à conservação dos alimentos estocados	
4.5) Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido contra a contaminação.	
4.6) Existência de sistema de água quente corrente	
5) Limpeza e Desinfecção	
5.1) Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos, maquinários, móveis e utensílios	
5.2) Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios	
5.3) Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente.	
6) Matérias-primas e Produtos Expostos à Venda	
6.1) Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas	
6.2) Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações	
6.3) Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante	
6.4) Armazenagem dos alimentos em locais próprios, livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie, sendo os produtos secos estocados afastados do piso e das paredes.	
7) Manipulação de Alimentos	
7.1) Operação realizada de forma higiênica	
7.2) Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor	

7.3) Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos	
8) Manipuladores de Alimentos	
8.1) Corretamente uniformizados e aparentando bom asseio pessoal	
8.2) Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SCZ	
9) Fluxo de Produção	
9.1) Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica	
9.2) Controle da circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção	
9.3) Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, preparo e distribuiçã	
10) Destino dos Resíduos	
10.1) Lixo acondicionado em coletores dotados de tampa, dentro de sacos plásticos apropriados	
10.2) Setor isolado exclusivamente destinado à lixeira	
10.3) Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento	

Identificação das firmas credenciadas responsáveis por serviços no local:
Desinsetização e desratização =>
Limpeza de reservatórios d'água =>
Coleta do Lixo =>
Observações: (Informar as medidas corretivas adotadas para cada ítem considerado Insatisfatório e justificativas para os ítens Não avaliados) _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

TVS Nº _____ Rio de Janeiro, de de 2003.

_____

(Assinatura e carimbo dos Inspetores)

_____

(Assinatura do responsável pela firma)