



**RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.**

**TERMO DE CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE**

Declaro estar ciente de que deverei cumprir o disposto no Código de Saúde, Lei nº 13.317/1999, e demais legislações sanitárias aplicáveis ao meu ramo de atividade, e atender às boas práticas e saúde do trabalhador, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas.

Declaro, sob as penas da lei, a minha anuência para o acesso das autoridades sanitárias, sempre que se fizer necessário, ao local de exercício das minhas atividades, reconhecendo ser uma atividade sujeita à fiscalização e a inspeção sanitária, estando ciente que a obstrução ao trabalho das autoridades é caracterizada como infração sanitária.

Declaro que tenho ciência e atendo aos requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente para o exercício de minhas atividades e que o Alvará Sanitário inicial permitirá a participação no processo de atendimento ao mercado institucional, ao Programa de Aquisição de Alimentos -PAA, Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

RESPONSÁVEL:	ASSINATURA:
CPF:	DATA:



**RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.**

**ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO**

<b>ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO</b>	
RAZÃO SOCIAL:	
NOME:	
ENDEREÇO:	
RESPONSÁVEL LEGAL:	
CNPJ/CPF:	DAP:
RAMO DE ATIVIDADE/NEGÓCIO:	
DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:	

<b>Edificação, Instalação, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida?			
2. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo?			
3. Piso com revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros?			
4. Paredes com revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
5. Teto com forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
6. Iluminação, artificial e/ou natural, satisfatória?			
7. Instalações elétricas em bom estado de conservação?			
8. Protetores para luminárias?			
9. Ventilação, artificial e/ou natural, satisfatória, garantindo a renovação do ar?			
10. Abertura externa das áreas de armazenamento e preparação de alimentos providas de telas milimétricas removíveis?			
11. Lixeira(s) com tampa, pedal e saco plástico em seu interior?			
12. A área de higienização das mãos provida com sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, e toalhas de papel não-reciclado?			
13. Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios de material liso, impermeáveis laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições?			
14. Utensílios e equipamentos em boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas?			
15. Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

<b>Higienização das instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
16. Piso, paredes e teto limpos?			
17. Equipamentos higienizados?			
18. Móveis limpos?			
19. Utensílios limpos?			
20. Saneantes com registro no órgão competente?			
21. Local específico para guarda de produtos saneantes?			
<b>Manipuladores</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
22. Rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode, barba?			
23. Não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade?			
24. Uso de uniforme completo, de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e uso exclusivo para o local de trabalho?			
25. Atestado de saúde atualizado?			
26. Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservados para esta finalidade?			
27. Comprovação de capacitação em boas práticas de manipulação?			
<b>Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
28. Armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras?			
29. Produtos de origem animal utilizados com procedência e registro?			
<b>Preparação do Alimento</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
30. Alimentos crus acondicionados separados de outros que possam se consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos?			
31. Acondicionamento dos alimentos em recipientes apropriados e com tampa?			
32. Embalagens mantidas bem fechadas e identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade e respeitado?			
33. Descongelamento conduzido sob refrigeração ou em forno micro-ondas quando o alimentos for submetido á cocção?			
34. Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C?			
35. Alimentos preparados e conservados sob refrigeração mantidos à temperatura igual ou inferior a 5°C?			
<b>Água</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
36. Instalação abastecidas de água corrente?			
37. Utiliza-se exclusivamente de água potável para a manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada)?			
38. Reservatório de água em adequado estado de higiene e devidamente tampado?			
RESPONSÁVEL:	ASSINATURA:		
DATA:			