



SECRETARIA DA SAÚDE DE GUARULHOS
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIVISÃO TÉCNICA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SEÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS PARA SAÚDE
Rua Iris, 320 – Gopoúva – Guarulhos / SP CEP: 07051-080
Fone: (11) 2472-5087

CHECK LIST - DOCUMENTOS PARA LICENCIAMENTO DE COZINHA

Nome: _____

SEI : _____ DATA: ____/____/____

() INICIAL () RENOVAÇÃO () - Nº CEVS _____

() CNAE 5620-1/01 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

DOCUMENTOS

() Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) _____

() Protocolo com nº SEI para Assunção/Baixa de Responsabilidade Técnica junto a VISA GRU _____

() CLCB/AVCB _____

() Certificado de Controle de Pragas e a Licença Sanitária da Controladora de Pragas _____

() Comprovante Limpeza Caixa d'água _____

() Laudo de potabilidade da água (coleta na área/torneira de produção ou hortifruti) _____

() Registro de limpeza do sistema de exaustão/coifa _____

() Registros de troca de filtros (elemento filtrante) e limpeza bebedouros _____

() Manual de Boas Práticas _____

() Procedimento Operacional Padrão _____

() Planilha de Monitoramento de Temperatura _____

() Certificado de calibração dos equipamentos/instrumentos de medição (termômetro) _____

() Comprovante de manutenção dos aparelhos de ar condicionado _____

() Contratos de terceirização de prestação de serviços _____

() Último comprovante de coleta de resíduos ou retirada de óleo (quando houver) _____

Refeições/período/dia:

() Desjejum () Lanche da Manhã () Almoço () Café da Tarde () Jantar () Ceia

Nº Total/dia: _____

RH

() ASO-Atestado de Saúde Ocupacional (incluindo coprocultura e parasitológico de fezes) _____

() PCMSO-Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional _____

() PGR-Programa de Gerenciamento de Riscos _____

VEÍCULOS

() quantidade (se houver transporte de refeições): _____

() condições de higiene e conservação _____

() Certificado de controle de pragas e Licença Sanitária _____

() RENAVAN veículos próprios _____

() Contrato de Prestação de serviços (Veículos agregados) _____

INSTALAÇÕES

Possui:

Acesso independente () sim () não _____



SECRETARIA DA SAÚDE DE GUARULHOS
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIVISÃO TÉCNICA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SEÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS PARA SAÚDE
Rua Iris, 320 – Gopoúva – Guarulhos / SP CEP: 07051-080
Fone: (11) 2472-5087

- Condições higiênico-sanitárias _____
Banheiro (com lavatório, papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampo e pedal, ralo escamoteável) _____
() Janelas teladas _____
() Iluminação _____
() Ventilação _____
() Áreas delimitadas () Recebimento () Armazenamento () Preparo () Lavagem de Utensílios () DML
() Pia exclusiva para lavagem de mãos (com papel toalha e sabonete líquido) _____
() Vestiários com armários _____

POP (ASSINADOS/ DATADOS).

Exemplo:

- higiene e saúde dos funcionários;
- capacitação dos funcionários em Boas Práticas;
- controle de qualidade na recepção de mercadorias;
- transporte de alimentos;
- higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis;
- higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Para controle de alimentos perecíveis solicitar:

- Planilhas de controle de temperatura de equipamentos, alimentos, recebimento e distribuição de alimentos/refeições
- Quando houver transporte de refeições solicitar controle de temperatura dos itens transportados

Para RENOVAÇÃO apresentar evidências:

- () Entrega de EPIs e uniformes _____
() Registro de Treinamento de funcionários _____
() Limpeza instalações e veículos _____
() Monitoramento de temperatura _____
() Outros procedimentos: _____

Portaria Municipal 087/2014-SS - Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias e Técnicas de Alimentos, incluindo as atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos (Anexo Único).

Portaria CVS 05/2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.