



**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA ESTABELECIMENTO DE ENSINO MÉDIO, EDUCAÇÃO SUPERIOR  
(GRADUAÇÃO, PÓS-GRADUAÇÃO E EXTENSÃO) E SIMILARES**

Processo/Ano N° \_\_\_\_\_/\_\_\_\_

Estabelecimento:		
Proprietário/Responsável Técnico:		
CNPJ/CPF:		
Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento:	Número de Homens:	Número de Mulheres:

**Legenda:**

S – Sim;

N – Não;

NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

CF – Conformidade (a ser preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).

ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF *	ENQUADRAMENTO LEGAL
<b>1 ASPECTOS GERAIS</b>					
1.1 O edifício é adaptado para o atendimento dos alunos portadores de necessidades especiais					Lei Est. 6.320/83 c/c Dec. Est. 30.436/86 c/c Port. 3.214/78 - NR 10 c/c NR 23
1.2 Instalações elétricas com quadro de distribuição, disjuntores identificados e s/ partes vivas expostas					
1.3 Equipamentos e instalações para extinção de incêndios					
1.4 Bebedouros na proporção de um p/ cada 50 alunos					
1.5 Bebedouros com torneiras a jato que não permitam a ingestão de água em contato direto com a boca?					
1.6 Paredes internas e externas lisas, sem saliências contundentes, cores claras e foscas					
1.7 Pisos íntegros e impermeáveis, revestidos com material adequado à sua finalidade					
1.8 Salas de aula com mobiliário em boas condições e de fácil limpeza					
1.9 Salas de aula com ventilação satisfatória					
1.10 Salas de aula com iluminação satisfatória					
1.11 Salas de aula com cestos coletores de papéis					
1.12 Equipamentos, revestimentos, instalações e mobiliários de material inócuo, sem partes cortantes					
1.13 Terreno limpo e capinado					

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



1.14 Protegido por cercas ou muros (proibido arame farpado)					
1.15 Ambiente limpo, organizado e seguro					
1.16 Rotinas escritas para processo de higienização e limpeza dos ambientes					
1.17 O espaço físico oferece algum risco adicional à saúde do trabalhador. Obs:					Port. 3.214/78, NR 8, NR 10, NR 17, NR 24, NBR 9077 e NBR 9050

<b>2 COZINHA, REFEITÓRIO E CANTINA</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Dec. Est. 31.455/87</b>	<b>Dec. Est. 30.436/86</b>
2.1 Acesso controlado, independente e sem comunicação direta com instalações sanitárias					Art. 94, I	Art. 28, II, g
2.2 Piso, paredes e teto lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros					Art. 94, o; 137, I e II	Art., 28, II, a, b, c
2.3 Ventilação adequada					Art. 94, i	Art. 28, II, d
2.4 Iluminação adequada					Art. 94, j	Art. 28, II, d
2.5 Dispositivo que impeça a entrada de vetores nas aberturas externas					Art. 94, n	
2.6 Ambiente limpo, organizado e seguro					Art. 87, 97	
2.7 Ambiente livre de materiais estranhos/em desuso					Art. 96, VIII	
2.8 Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros					Art. 86, d	
2.9 Local para higienização de utensílios					Art. 94, c	
2.10 Lavatório exclusivo para as mãos, provido de papel toalha e sabonete líquido					Art. 94, e, f	
2.11 Estrados/ Prateleiras adequados					Art. 92	
2.12 Prazo de validade dos produtos					Art. 96, IV	
2.13 Saneantes com registro no MS e guardados em local reservado a este fim					Art. 14, §3º	Lei Federal 6360/76, art.2º
2.14 Balcões, câmaras frias e expositores laváveis, impermeáveis, íntegros					Art. 86	
2.15 Manipuladores de alimentos: asseio, integridade de pele (mãos), uniforme, sem adornos					Art. 81, 82, 83	
2.16 Vestiários ou armários para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94, d	
2.17 Lixeira com tampa acionada sem contato manual					RDC 216/04, item 4.5.2	
2.18 Canudos embalados individualmente					Dec. Est. 31455/87	
<b>3 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Enquadramento Legal</b>	
3.1 Separados por sexo, com acessos independentes					Dec. 30.436/86	
3.2 Paredes/pisos: material impermeável e resistente						
3.3 Vasos sanitários na proporção 1 para cada 20 alunos						
3.4 Mictórios na proporção de 1 para cada 40 alunos						

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondaí – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



3.5 Lavatórios na proporção de 1 para cada 40 alunos					
3.6 Papel toalha, sabonete líquido, papel higiênico					
3.7 Condições de ventilação permanente					
3.8 Vestiários e instalações sanitárias para os funcionários, separados por sexo					
3.9 Ambiente limpo, organizado e seguro					
<b>4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Dec. Est. 24.981/85</b>
4.1 Possui reservatório Cisterna ( ) Caixa d'água ( )					Art. 12, 17 c/c Art. 31 do Dec. Est. 30436/86
4.2 Sistema público de abastecimento ( ) Ponteira/poço ( )					Art. 12, § 2º
4.3 Volume da(s) caixa(s) d'água de no mínimo 50 litros de água por aluno/dia					Art. 31, I, do Dec. Est. 30436/86
<b>5 SISTEMA DE ESGOTO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Enquadramento Legal</b>
5.1 Ligado à rede pública de coleta					NBR 7229 e 13969, Lei Federal nº 11.445/2007
5.2 Fossa e sumidouro/filtro					NBR 7229 e 13969, Lei Federal nº 11.445/2007
<b>6 ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Enquadramento legal</b>
6.1 Lixeiras com saco coletor e tampa nos pátios					Lei Municipal nº 2.475/93 e Lei Federal nº 12.305/10
6.2 Local para o acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público					
6.3 Resíduos sólidos acondicionados em embalagens plásticas devidamente fechadas em local limpo e com frequente manutenção					
6.4 Possui contentor com tampa para exposição do lixo à coleta					
6.5 O tempo de permanência dos contentores nos logradouros públicos é cumprido: Coleta diurna: até duas horas antes da coleta e duas horas depois; Coleta após as 18 horas os contentores deverão ser retirados até às 7 horas do dia seguinte.					
<b>7 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>	<b>CF</b>	<b>Enquadramento Legal</b>
7.1 Credenciamento junto ao Conselho municipal de Educação (ou Protocolo)					Lei Mun. 3.360/99 – art. 4º inciso XVII
7.2 Possui Projeto Básico de Arquitetura aprovado na vigilância em saúde					Art. 84 LCM 239/06 c/c Art. 3º do Decreto Estadual 30436/86
7.3 Laudo de conformidade com o Projeto Básico de Arquitetura					Art. 84 LCM 239/06
7.4 Habite-se sanitário (Alvará Sanitário Inicial)					Lei Est. nº 6.320/83, art. 25 c/c Dec. Est. nº 24.980/85, art. 68
7.5 Atestado de Funcionamento do Corpo de Bombeiros					Art. 5º Dec. Est. 30436/86 c/c Dec. Est. 4.909/94 e NSCI/94
7.6 Certificado de desinsetização e desratização					Dec. Est. 30.436/86, Art. 12 c/c RDC 52/09

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



7.7 Certificado de limpeza e desinfecção de caixas d'água e cisternas (semestral)					Dec. Est. 30.436/86 c/c Dec. Est. 24.981/85
7.8 Laudo de potabilidade da água (semestral) em caso de o estabelecimento não ser abastecido pela rede pública					Dec. Est. 30.436/86, Art.31, II; Dec. Est. 24.981/85, Art.12,§2º
7.9 Registro da manutenção e limpeza do sistema de climatização ou PMOC, quando acima de 60.000 BTUs					Port. MS 3523/98, Art 6º
7.10 Atestados de saúde para manipuladores de alimentos					Lei Est.6320/83 Art.30, §1º
7.11 Curso de manipulação de alimentos					Dec. Est. 31.455/87
7.12 Alvará sanitário do fornecedor de produtos alimentícios terceirizados					Dec. Est. 31.455/87

**OBS:**

1– A Autoridade de Saúde, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como que constarem em normas aplicáveis ao caso; 2– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

**Data do preenchimento do Roteiro de Auto Inspeção:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Declaro estar ciente de que as informações aqui prestadas são expressão da verdade e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.

**Nome completo do Proprietário:** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Proprietário**