



ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA COMUNIDADES TERAPÊUTICAS

(ou outra denominação, sendo que se trata de instituição que presta serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas (SPA), em regime de residência)

Data da inspeção: ____/____/____

Nº Ordem de Serviço: ____/____

Motivo da inspeção:

Licença inicial

Sistemática

Reinspeção

Especial: 1 - Denúncia 2 - Credenciamento SUS 3 - Poder Judiciário

4 - Ministério Público 5 - Investigação de agravo à saúde

6 - outro: _____

Situação do Estabelecimento:

<input type="checkbox"/> Em atividade	<input type="checkbox"/> Atividade parcial <input type="checkbox"/> Desativado (Motivo: Determinação da Vigilância Sanitária/ Decisão Judicial/Reforma/ Outros)
---------------------------------------	---

Equipe de inspeção:

Nome	Cargo	Matrícula e ID

Profissionais contatados durante a inspeção:

Nomes	Cargo/Função	RG ou Reg. Profissional

1 . IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:								
Nome Fantasia:								
CNPJ:		Natureza Jurídica:						
Nº Inscrição municipal :								
Nº Alvará / Licença Sanitária ¹ (Art. 3º)								
Data de Expedição :			Data de validade:					
Endereço:								
nº:		Complemento:		Bairro:				
Cidade:		CEP:		Telefone:				
E-mail :								
1.1	Responsabilidade Técnica				S	N	NA	RISCO
	Responsável Técnico Titular (de nível superior) ¹ (Art. 5º) Nome: Formação Profissional: Nº Conselho profissional ou outra identificação:							III
	Responsável técnico Substituto (de nível superior) ¹ (Art. 5º) Nome: Formação profissional: Nº Conselho Profissional ou outra identificação:							III
1.2	Perfil institucional							
	São oferecidos serviços assistenciais de saúde ou executados procedimentos de natureza clínica em suas dependências?							INF
	Recebe recursos públicos?							INF
	Capacidade total do estabelecimento:		Nº atual de residentes:					
	Tempo máximo de permanência:							
1.3	Perfil quali-quantitativo dos residentes:							
	<u>Gênero</u> Masculino :		<u>Idade</u> Adolescentes (12 - 17): Adultos (18 – 59) : Idosos (> 60) :					
	Feminino :							

2 . ORGANIZAÇÃO

2.1	Licença sanitária	S	N	NA	RISCO
	Possui licença sanitária atualizada (ou Alvará)? ¹ (Art. 3º)				II
	Está afixada em local visível ao público? ¹ (Art. 3º)				INF
2.2	Documentação				
	Certificado de desratização dentro do período de validade (a cada 12 meses), fornecido por empresa com registro no INEA ⁴ (Art. 1º)				I

	Certificado de desinsetização dentro do período de validade (a cada 12 meses), fornecido por empresa com registro no INEA ⁴ (Art. 1º)				I
	Certificado de limpeza dos reservatórios de água (a cada 12 meses) (Se necessário pedir laudo de potabilidade da água) ⁴ (Art. 1º)				III
	Certificado de Aprovação (CA) expedido pelo CBMERJ ou comprovante de que se enquadra em atividade de baixo risco, dispensada do documento conforme consulta ao CBMERJ no sistema de registro de empresas (JUCERJA) ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas ⁷ (art.3º,), 8 (itens 5.2, 6.7)				III
	Possui documento emitido pelos órgãos municipais que comprove regularidade das instalações prediais (Certidão de “ Habite-se”, ou auto de conclusão da obra ou vistoria) ⁹ (art.235 a 237)				II
	Possui documento de autovistoria das instalações por profissional ou empresa habilitada junto ao CREA ou CAU/RJ (Laudo técnico de vistoria predial- LTVP) ou Registro de manutenção predial preventiva, solicitados pela prefeitura (OBS: O LTVP deve ser decenal quando a construção tiver menos de 25 anos e quinquenal em construção de mais de 25 anos e obrigatório para edificações de 3 ou mais pavimentos ou área construída maior ou = a 1000m ² , independentemente do número de pavimentos ou fachadas que tenham projeções sobre passeio público) ¹⁰ (art.1º, 3º, 6º)				II
2.3	Proposta Terapêutica				
	Os projetos terapêuticos oferecidos visam à abstinência? ⁵ (art. 26-A, inc. I)				II
	Possui documento atualizado que descreva suas finalidades e atividades administrativas, técnicas e assistenciais? ¹ (Art. 4º)				I
	Atividades desenvolvidas : ⁵ (art. 26-A, inc. III)				
	I – Recreativas (jogos, práticas desportivas, atividades culturais, etc)				INF
	II – Desenvolvimento da espiritualidade (palestras, cultos, missas, meditação, cursos, etc)				INF
	III – De capacitação, promoção da aprendizagem, de formação (cursos profissionalizantes ou técnicos, educação de jovens e adultos, alfabetização, etc)				INF
	IV – Atividades de promoção do autocuidado e da sociabilidade (higiene pessoal, arrumação e limpeza dos pertences, das acomodações, participação na elaboração da refeições, etc)				INF
2.4	Setor Administrativo				
	Sala de acolhimento de residentes, familiares e visitantes?				I
	Sala administrativa?				I
	Área para arquivo das <u>fichas dos residentes</u> (Fichário) ?				
	Cada residente possui ficha individual com registro periódico: ¹ (art.7º) <input type="checkbox"/> do atendimento dispensado <input type="checkbox"/> de eventuais intercorrências clínicas				II
	As fichas contemplam as informações necessárias sobre: ¹ (art.7º, § 1º) <input type="checkbox"/> horário do despertar <input type="checkbox"/> atividade física e desportiva <input type="checkbox"/> atividade lúdico-terapêutica variada <input type="checkbox"/> atendimento em grupo e individual <input type="checkbox"/> Atividade que promova o conhecimento sobre a dependência (de substâncias psicoativas)				II

	<input type="checkbox"/> Atividade que promova o desenvolvimento interior <input type="checkbox"/> Registro de atendimento médico (quando houver) <input type="checkbox"/> Atendimento em grupo coordenado por membro da equipe <input type="checkbox"/> Participação na rotina de limpeza, organização cozinha, horta e outros <input type="checkbox"/> Atividades de estudos (alfabetização, profissionalização) <input type="checkbox"/> Atendimento à família durante o período de tratamento <input type="checkbox"/> Tempo previsto do residente na instituição <input type="checkbox"/> Atividades visando a reinserção social do residente				
	As informações constantes nas fichas são acessíveis ao residente e seus responsáveis ¹ (art.7º, §2º)				II
	Sanitários para funcionários (ambos os sexos) ¹¹ (art.1º) <input type="checkbox"/> Lavatório <input type="checkbox"/> com insumos para a lavagem e secagem das mãos <input type="checkbox"/> Papel higiênico <input type="checkbox"/> Limpeza e desinfecção periódica devidamente comprovada <input type="checkbox"/> Equipamento com álcool gel <input type="checkbox"/> lixeira com tampa provida de sistema de abertura sem contato manual				III
	Sanitários para deficientes (masculino e feminino) ¹¹ (art. 1º); 12 (art.45) <input type="checkbox"/> Vasos sanitários próprios (ex. altura entre 46 e 50 cm) <input type="checkbox"/> Lavatório <input type="checkbox"/> com insumos para a lavagem e secagem das mãos <input type="checkbox"/> Papel higiênico <input type="checkbox"/> Limpeza e desinfecção periódica devidamente comprovada <input type="checkbox"/> Equipamento com álcool gel <input type="checkbox"/> lixeira				II
2.5	Plano Individual de Atendimento ⁵ (art. 26-A, inc. V ; art. 23-B, § 5º) ; 3 (Possui, no mínimo, os itens abaixo?)				
	Os resultados da avaliação multidisciplinar ?				II
	Os objetivos declarados pelo atendido?				I
	A previsão de suas atividades de integração social ou capacitação profissional ?				II
	Atividades de integração e apoio à família?				II
	Formas de participação da família para efetivo cumprimento do plano individual ?				II
	Designação do projeto terapêutico mais adequado para o cumprimento do previsto no plano?				II
	As medidas específicas de atenção à saúde do atendido?				II
2.6	Equipe				
	Dispõe de profissional que responda pelas questões operacionais durante o seu período de funcionamento (podendo ser o próprio responsável técnico ou pessoa designada para tal fim) ? ¹ (Art. 6º)				III
	Possui recursos humanos em período integral, em número compatível com as atividades desenvolvidas ? ¹ (Art. 9º)				III
	Número de empregados fixos: Obs:				INF
	Número de voluntários:				INF

	Obs:				
	Registro de quantos empregados permanecem durante o dia nas atividades desenvolvidas e quantos pernoitam na instituição ? (Escala de trabalho) ¹⁵ (Art.41) Obs:				III
	Há registro de ações de capacitação da equipe? ¹ (Art. 10)				II
	Possui instruções quanto à precauções para evitar acidentes de trabalho ou doenças ocupacionais ? ¹⁵ (art.157, II)				II
	Possui registro de exame médico periódico ? ¹⁵ (art.168)				I
	Disponibiliza EPI (Equipamento de Proteção Individual) aos empregados adequado ao risco e em perfeito estado de conservação quando necessário? ¹⁵ (art.166)				III
	Os EPIs possuem nº de CA (Certificado de Aprovação no Ministério do Trabalho) ? ¹⁵ (art.167)				III
2.7	Rede de Saúde				
	Unidade de referência no SUS: () CAPS –AD () CAPS I, II, III e Infantil () UBS/ UPA / Centro de Saúde () Hospital / Clínica especializada				INF
	Possui mecanismos de encaminhamento à rede de saúde dos residentes que apresentam <u>intercorrências clínicas</u> ? (decorrentes ou associadas ao uso ou privação de SPA (Substância psicoativa)/ou outros casos de agravo à saúde) ¹ (art.8º) <input type="checkbox"/> Rede pública <input type="checkbox"/> Rede privada <input type="checkbox"/> Rede própria				III
	Há indicação dos serviços <u>de atenção integral à saúde</u> disponíveis para os residentes, sejam eles públicos ou privados? ¹ (Art. 22) (Se possui indicação descrever os serviços):				II

3. PROCESSO ASSISTENCIAL

3.1	Condições Gerais	S	N	NA	RISCO
	A convivência entre os pares é privilegiada como instrumento terapêutico? ¹ (art. 1º, p.u.)				III
	A adesão voluntária do residente é formalizada por escrito? ⁵ (art. 26-A, inc. II)				III
	A admissão é feita mediante prévia avaliação diagnóstica médica, com os dados constando na ficha do residente? ¹ (art. 16); ⁵ (art.26-A, IV)				III
	É respeitada a proibição de não acolher pessoas com comprometimentos biológicos e psicológicos de natureza grave que mereçam atenção médico-hospitalar contínua ou de emergência, que requerem prestação de serviços de saúde. ⁵ (art. 26-A, VI, §1º)				III

	O tempo máximo de permanência do residente na instituição está explícito em suas normas e rotinas? ¹ (Art. 18)				I
	<p><u>Durante o processo de admissão</u> do residente a instituição garante: ¹ (art. 19)</p> <p><input type="checkbox"/> respeito à pessoa e à família, independente da etnia, credo religioso, ideologia, nacionalidade, orientação sexual, antecedentes criminais ou situação financeira</p> <p><input type="checkbox"/> Orientação clara ao usuário e seu responsável sobre as normas e rotinas da instituição (incluindo critérios relativos a visitas e comunicação com familiares e amigos, devendo a pessoa a ser admitida declarar por escrito sua concordância, mesmo em caso de mandado judicial)</p> <p><input type="checkbox"/> permanência voluntária</p> <p><input type="checkbox"/> A possibilidade de interromper o tratamento a qualquer momento (resguardadas as exceções de risco imediato de vida para si e ou para terceiros ou de intoxicação por substâncias psicoativas, avaliadas e documentadas por profissional médico)</p> <p><input type="checkbox"/> O sigilo segundo normas éticas e legais, incluindo o anonimato</p> <p><input type="checkbox"/> A divulgação de informação a respeito da pessoa, imagem ou outra modalidade de exposição somente se ocorrer previamente autorização, por escrito, pela pessoa ou seu responsável</p>				III
	<p><u>Durante a permanência</u> do residente são respeitadas as garantias quanto: ¹ (art.20)</p> <p><input type="checkbox"/> O cuidado com o bem estar físico e psíquico da pessoa, proporcionando um ambiente livre de SPA (substância psicoativa) e violência;</p> <p><input type="checkbox"/> A observância do direito à cidadania do residente;</p> <p><input type="checkbox"/> Alimentação nutritiva, cuidados de higiene e alojamentos adequados</p> <p><input type="checkbox"/> A proibição de castigos físicos, psíquicos ou morais;</p> <p><input type="checkbox"/> A manutenção de tratamento de saúde do residente;</p>				III
	<p>Há critérios definidos e adotados quanto a: ¹ (Art. 21)</p> <p><input type="checkbox"/> Desligamento por alta administrativa</p> <p><input type="checkbox"/> Desligamento em caso de mandado judicial</p> <p><input type="checkbox"/> Evasão/fuga</p> <p><input type="checkbox"/> Alta terapêutica</p> <p><input type="checkbox"/> Desistência com alta a pedido</p>				II
	Há registro na ficha individual do residente de qualquer umas das ocorrências acima? ¹ (art. 21, p.u.)				III
	Há registro da comunicação à família ou ao responsável de qualquer umas das ocorrências acima? ¹ (art. 21, p.u.)				III
3.2	Controle de Saúde e Medicamentos				
	O responsável técnico detém a responsabilidade pelos medicamentos em uso pelos residentes? ¹ (art.17)				III

	Os medicamentos encontram-se acompanhados das respectivas receitas médicas? ³				III
	Os medicamentos sob controle especial estão guardados em local apropriado? ^{1 (art.17)} Obs:				III
	É feito registro da administração dos medicamentos receitados? ^{1 (art. 7º)}				III
	Há estoque de medicamentos sob prescrição sem a devida prescrição médica? ^{1 (art. 17)}				III
	Os medicamentos possuem registro na ANVISA e estão dentro do prazo de validade ^{14 (art.10, IV, XVIII)}				III
	Conhece as doenças de notificação compulsória e as notifica aos órgãos competentes do SUS ? ^{13 (art.8º)}				III

4. INFRAESTRUTURA

Condições Gerais		S	N	NA	RISCO
<input type="checkbox"/>	Edificação única (nº de pavimentos: _____)				INF
<input type="checkbox"/>	Mais de uma Edificação (nº de edificações : _____) Nº de pavimentos de cada um:				
Ambientes externos em boas condições de: ^{1 (art.12)}					
	Conservação ?				I
	Segurança ?				I
	Organização ?				I
	Conforto ?				I
	Limpeza ?				I
Ambientes internos em boas condições de: ^{1 (art.12)}					
	Conservação?				II
	Segurança?				III
	Organização?				II
	Conforto?				II
	Limpeza?				II
	Ausência de vetores no momento da inspeção? Se afirmativo, qual(s)? _____				II
	O estabelecimento é adaptado para acessibilidade a portadores de necessidades especiais? ^{1 (Art. 14 § 2º); 12 (art. 57)}				II
	Portas dos ambientes de uso dos residentes são instaladas com travamento simples, sem o uso de trancas ou chaves ? ^{1 (art. 15)}				II
Água					
	É fornecida integralmente pela rede pública ?				INF
	É obtida por solução alternativa de abastecimento ? (ex.: Carro pipa, outros: _____)				INF
	Em caso de solução alternativa: há controle da qualidade da água utilizada? ^{1 (art. 13)} Periodicidade: _____ Laboratório responsável pelo laudo: _____				III
Esgoto Sanitário					

	Tipo utilizado: <input type="checkbox"/> Sistema próprio de tratamento <input type="checkbox"/> Estação de tratamento público					INF
	Climatização					
	<input type="checkbox"/> Ar condicionado central <input type="checkbox"/> Ar condicionado de parede <input type="checkbox"/> Ar condicionado tipo “split” <input type="checkbox"/> Ventilação natural <input type="checkbox"/> aquecedores					INF
	Os equipamentos de climatização encontram-se em boas condições de Limpeza (sem a presença de sujidades e odores) ¹ (art.12)					II

5. AMBIENTES

5.1	Setor de Reabilitação e Convivência	S	N	NA	RISCO
	Sala de Atendimento Individual				
	Ambiente limpo ? ¹ (art.12)				II
	Ventilação e iluminação adequadas ? ¹⁵ (art.175, 176)				I
	Mobiliário em adequadas condições de conservação e limpeza? ¹ (art.12)				II
	Condições de acessibilidade ? ¹ (Art. 14 § 2º); 12 (art. 57)				II
	Condições de privacidade para atendimento reservado?				II
	Sala de Atendimento Coletivo e Área de múltiplas atividades				
	Ambiente limpo? ¹ (art.12)				II
	Ventilação e iluminação adequadas? ¹⁵ (art.175, 176)				I
	Mobiliário adequado para as atividades propostas e em adequadas condições de higiene e conservação? ¹ (art.12)				II
	Condições de acessibilidade ? ¹ (Art. 14 § 2º); 12 (art. 57)				II
	Área para oficinas de trabalho? ¹ (art. 14, I, c) Obs:				II
	Área para atividades laborais? ¹ (art. 14, I, d) Obs:				II
	Área para práticas desportivas? ¹ (art. 14, I, e) Obs:				II

5.2	Alojamento Coletivo	S	N	NA	RISCO
	Quarto individual ? Nº de quartos:				INF
	Quarto Coletivo? Nº de quartos: Nº de leitos em cada quarto:				INF
	Área que permita livre circulação? ¹ (art. 14, I, a)				II
	Leitos em condições adequadas de higiene e conservação ¹ (art.12)				II
	Portas com travamento simples, sem trancas ou chaves ¹ (art.15)				III

	Espaço suficiente para guarda de roupas e pertences ¹ (art. 14, I, a)				I
	Instalações elétricas íntegras e protegidas ¹ (art.12)				III
	Banheiro:				
	Dotado de bacia, lavatório e chuveiro? ¹ (art. 14, I, b)				III
	Em quantidade compatível com o número de residentes? ¹ (art. 14, I, b)				II
	Adaptado para portador de necessidades especiais? ¹ (Art. 14 § 2º); 12 (art. 57)				II
	Lavatório com insumos para a lavagem das mãos? ¹¹ (art.1º)				III
	Portas no box do vaso sanitário?				I
	Portas ou cortinas no box do chuveiro?				I
	Lixeiras com sacos plásticos?				III
	Em adequadas condições de higiene e conservação? ¹ (art.12) ¹² (art.1º) Obs:				II

5.3	Setor de Apoio Logístico	S	N	NA	RISCO
5.3.1	Lavanderia Coletiva				INF
	Escala com dias e horários para uso da lavanderia ? ¹ (art. 7º, § 1º, IX)				INF
	Piso revestido com material antiderrapante ? ¹ (art. 12)				II
	Residentes são orientados a fazer uso de calçados antiderrapantes, avental e luvas? ¹ (art. 12)				II
	Insumos estão disponíveis e são regularizados perante o MS/ANVISA? ¹⁵ (art.10, IV)				III
	Área e maquinário para lavagem compatíveis com o nº de residentes? ¹ (art. 7º, § 1º, IX)				I
	Maquinário e equipamentos para passar roupas?				I
	Maquinário ou local apropriado para secagem das roupas compatível com o nº de residentes ? ¹ (art. 7º, § 1º, IX)				I
5.3.2	Cozinha Coletiva				
	Considerações Gerais / Localização do Serviço de Alimentação				
	Serviço de Alimentação : <input type="checkbox"/> Próprio <input type="checkbox"/> Terceirizado (Nome da empresa e CNPJ)				INF
	Sistema de produção de alimentos: <input type="checkbox"/> Local (produzidas por funcionários) <input type="checkbox"/> Local (produzidas por residentes) <input type="checkbox"/> Transportado				INF
	Sistema de distribuição aos residentes: <input type="checkbox"/> Centralizado <input type="checkbox"/> Descentralizado <input type="checkbox"/> Outro				INF
	Número de refeições por almoço (residentes):				INF
	Distribuição (residentes) <input type="checkbox"/> Desjejum <input type="checkbox"/> Colação <input type="checkbox"/> Almoço <input type="checkbox"/> Lanche <input type="checkbox"/> Jantar <input type="checkbox"/> Ceia				INF
	Sistema de distribuição aos funcionários: <input type="checkbox"/> Centralizado <input type="checkbox"/> Descentralizado <input type="checkbox"/> Outro				INF
	Número de refeições por almoço (funcionários):				INF
	Distribuição (funcionários) <input type="checkbox"/> Desjejum <input type="checkbox"/> Colação <input type="checkbox"/> Almoço <input type="checkbox"/> Lanche <input type="checkbox"/> Jantar <input type="checkbox"/> Ceia				INF

	A localização das instalações para produção de refeições é de fácil acesso, controlado e independente ^{6 (4.1.1)}				I
	A área de manipulação não possui acesso direto , nem comunicação com o lavabo, vestiário e instalação sanitária, sendo totalmente separada destes ^{6 (4.1.2 e 4.1.12) e 19 (5.3.9)}				II
	Instalações abastecidas de água corrente, dispendo de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica ^{6 (4.1.6)}				III
	Fluxo linear de procedimentos ^{6 (4.1.1 e 4.8.3) e 19 (5.3.5 e 5.3.6)}				III
	Separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada ^{6 (4.1.2) e 19(5.3.5)}				II
	Lavatórios exclusivos para higiene de mãos ^{6 (4.1.14 e 4.6.4)} <input type="checkbox"/> Toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos <input type="checkbox"/> Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico <input type="checkbox"/> Coletor de papéis com tampa sem acionamento manual <input type="checkbox"/> Avisos sobre a técnica correta de higienização de mãos				III
	Recursos Humanos no Serviço de Alimentação (SA)				
	Presença de nutricionista na instituição? ^{16 , 17 , 18 ,19} Quantitativo deste profissional:				III
	Presença de profissional Responsável Técnico Nutricionista no SA? ^{16 , 17 , 18 ,19} Nome, Matrícula e Conselho Profissional:				II
	Os manipuladores de alimentos apresentam-se com vestimentas compatíveis com a atividade, conservadas e limpas? ^{6 (4.6.3) e 19 (7.6)} <input type="checkbox"/> Calçado fechado ^{6 (4.6.3) e 19 (7.6)} <input type="checkbox"/> Toucas que contém todo o cabelo ^{6 (4.6.6) e 19 (7.6)} <input type="checkbox"/> Ausência de adornos pessoais ^{6 (4.6.6) e 19 (7.6)} <input type="checkbox"/> Roupas e objetos pessoais são guardados em local apropriado para esse fim ^{6 (4.6.3)}				II
	Barba raspada ^{6 (4.6.6)}				III
	Unhas curtas, limpas e sem esmalte ^{6 (4.6.6)}				III
	Ausência de afecções cutâneas ^{6 (4.6.2) e 19 (7.3 e 7.4)}				III
	Ausência de atos de fumar, falar desnecessariamente, assobiar, espirrar, cantar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou outros atos que possam contaminar os alimentos ^{6 (4.6.5) e 19 (7.7)}				II
	Os manipuladores executam a higienização de mãos obedecendo a técnica adequada ^{6 (4.6.4)} <input type="checkbox"/> Antes do processo de trabalho <input type="checkbox"/> Durante o processo de trabalho				II
	Visitantes e prestadores de serviço ^{6 (4.6.8)} <input type="checkbox"/> Lavam as mãos <input type="checkbox"/> Recebem proteção para os cabelos				I
	Documentos de controle utilizados pelo Serviço de Alimentação				
	Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos implantado ^{6 (4.11.1)}				III
	Documento de Responsabilidade Técnica do Nutricionista ^{16 , 17 , 18 ,19}				II
	Registro de treinamento periódico para os manipuladores de alimentos ^{6 (4.8.7) e 19 (7.1)}				II
	Registros das seguintes operações: ^{6 (4.1.16)}				I

	<input type="checkbox"/> Manutenção preventiva dos equipamentos e utensílios <input type="checkbox"/> Calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição				
	Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores conforme NR-7? 6 (4.6.7 e 4.11.8)				II
	Comprovante de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água no prazo de validade da execução do serviço? 6(4.4.4 e 4.11.4); 20				III
	Laudo emitido por laboratório atestando a potabilidade da água, no prazo de validade da execução do serviço? 6(4.4.1); 20				III
	Comprovante de desinsetização e desratização no prazo de validade da execução do serviço? 6(4.11.4 e 4.11.6)				II
	Planilhas de registro do controle de temperatura dos gêneros alimentícios na recepção? 6 (4.7.3) Informativo: (Congelados: -18°C a -12°C; Refrigerados: 4°C a 10°C; Peixes até 3°C)				II
	Planilhas de registro diário do controle da temperatura de todos os equipamentos de conservação de alimentos a frio? 6 (4.10.3, 4.8.20 e 4.8.17) Informativo: (Hortifrutigranjeiros até 10°C; Laticíneos e embutidos até 8°C; Carnes e peixes refrigerados até 4°C; Congelados de -18° C a -12° C)				II
	Planilhas de registro diário do controle de temperatura de alimentos reaquecidos ou conservados a quente (temperatura superior a 60 °C por no máximo 6 horas)? 6 (4.8.15 e 4.10.3)				II
	Planilha de registro diário de controle da temperatura da água do banho-maria utilizada na etapa de distribuição do alimento preparado? 6(4.4.3)				II
	Há procedimentos de controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano? 21 (1)				III
	Registro de limpeza dos componentes do sistema de climatização? 6 (4.1.11) <input type="checkbox"/> Troca dos filtros? <input type="checkbox"/> Manutenção periódica e programada destes equipamentos conforme legislação específica?				II
	Procedimentos operacionais padronizados (POPs) relacionados aos itens: 6(4.11.4) <input type="checkbox"/> Higienização de instalações? <input type="checkbox"/> Equipamentos e móveis? <input type="checkbox"/> Controle integrado de vetores e pragas urbanas? <input type="checkbox"/> Higienização do reservatório? <input type="checkbox"/> Higiene e saúde dos manipuladores				I
	Há periodicidade na limpeza de caixas de gordura com o descarte de resíduos atendendo a legislação específica? 6 (4.2.2)				I
	Licença Sanitária de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária Municipal para os veículos utilizados no transporte de alimentos preparados (caso haja alimentação transportada ? 19 (8.8.2)				I
	Presença de cardápios (normal e dietoterápico) que garantam uma alimentação nutritiva aos comensais 1(20)				INF
	Estrutura Física das Áreas do Serviço de Alimentação				
	Condições adequadas de conservação e limpeza: 6 (4.7.2 e 4.1.3); 19 (5.3.6 e 5.3.7) <input type="checkbox"/> Piso? <input type="checkbox"/> Paredes? <input type="checkbox"/> Teto?				II
	Com revestimentos adequados? 6 (4.1.3); 19 (5.3.7) <input type="checkbox"/> Liso? <input type="checkbox"/> Impermeável?				II

	<input type="checkbox"/> Lavável?				
	Portas com revestimento impermeável? ^{6 (4.1.4)} <input type="checkbox"/> Em adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6 (4.1.4)} <input type="checkbox"/> Portas mantidas fechadas? ^{6 (4.1.4)} <input type="checkbox"/> Portas apresentam vedação inferior contra entrada de pragas e vetores? ^{6 (4.3.1); 19 (5.3.4 e 5.3.7)} <input type="checkbox"/> Nas áreas de preparo e armazenamento são dotadas de fechamento automático? ^{6 (4.1.4)}				II
	Iluminação adequada? ^{6(4.1.8)} <input type="checkbox"/> Lâmpadas dotadas de calhas protetoras?				II
	Janelas com revestimento impermeável? ^{6 (4.1.4)} <input type="checkbox"/> Em adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6 (4.1.4)} <input type="checkbox"/> Janelas dotadas de telas milimétricas removíveis? ^{6(4.1.4); 19 (5.3.7 e 6.7)}				II
	Ralos sifonados dotados de grelhas que se abrem e fecham? ^{6(4.1.5 e 4.3.1); 19 (5.3.7)}				II
	Instalações elétricas protegidas em caixas específicas ou tubulações de material isolante? ^{6 (4.1.9); 19 (5.3.17)}				II
	Ventilação adequada? ^{6 (4.1.10)} <input type="checkbox"/> Não incide diretamente sobre os alimentos? <input type="checkbox"/> Livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores?				II
	Ausência de vetores e/ou animais? ^{6(4.1.4, 4.1.7 e 4.3.1); 19 (5.3.4)}				III
	Ausência de objetos em desuso ou não pertinentes ao setor? ^{6 (4.1.7)}				II
	Área de Recepção de Alimentos				
	Apresenta área de recepção e inspeção de alimentos e utensílios? ^{6(4.7.2)}				I
	A área é protegida? ^{6 (4.7.2); 19 (5.3.6)}				I
	Há ponto de água fria ou tanque para a pré-lavagem de alimentos ou embalagens?				I
	A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção de alimentos? ^{6 (4.7.3)} Congelados: -18°C a -12°C; Refrigerados: 4°C a 10°C; Peixes até 3°C				III
	Área de Armazenamento de Alimentos				
	Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados sobre estrados, paletes ou prateleiras? ^{6 (4.7.6)} Dotados de material liso, resistente, impermeável, lavável, em adequadas condições de conservação e limpeza? Os Paletes, estrados ou prateleiras apresentam espaçamento mínimo para garantir adequada ventilação e limpeza?				I
	Ausência de alimentos depositados em caixas de madeira ou outra embalagem contaminante? ^{19 (5.3.11 e 5.4.1)}				II
	Matérias-primas e ingredientes não utilizados na totalidade encontram-se adequadamente acondicionados e identificados após a abertura? ^{6(4.8.6)} <input type="checkbox"/> Designação do produto? <input type="checkbox"/> Data de fracionamento? <input type="checkbox"/> Prazo de validade?				II
	Alimentos preparados e armazenados sob refrigeração ou congelamento encontram-se identificados? ^{6 (4.8.18)} <input type="checkbox"/> Designação do produto? <input type="checkbox"/> Data de preparo ? <input type="checkbox"/> Prazo de validade?				II
	Alimentos afastados de contaminantes? ^{6 (4.7.5)}				II
	Produtos saneantes regularizados pelo MS e guardados em local				II

reservado para esse fim? ^{6(4.2.5); 19 (6.2.1)} <input type="checkbox"/> O emprego dos produtos saneantes ocorre de acordo com as recomendações do fabricante? ^{6(4.2.5)} <input type="checkbox"/> Há manutenção da identificação dos produtos saneantes quando fracionados? ^{6 (4.2.5)}				
<input type="checkbox"/> Gêneros alimentícios dentro dos respectivos prazos de validade? ^{6(4.7.5)} <input type="checkbox"/> Para aqueles dispensados da obrigatoriedade de indicação do prazo de validade, é observada a ordem de entrada dos mesmos? ^{6(4.7.5)}				III
Equipamentos de conservação de alimentos a frio: ^{6(4.1.15 e 4.10.3)} <input type="checkbox"/> Em adequado estado de conservação e limpeza? <input type="checkbox"/> Sem acúmulo de gelo? <input type="checkbox"/> Controle de temperatura de todos os equipamentos de conservação de alimentos a frio? ^{6 (4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.10.3)} <input type="checkbox"/> Hortifrutigranjeiros até 10°C; Laticíneos e embutidos até 8°C; Carnes e peixes refrigerados até 4°C; Congelados de -18°C a -12°C.				II
Câmaras frigoríficas com dispositivos instalados que permitam abertura da porta pelo lado interno? ^{22 (24.6.2)}				III
Lotes de matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor, e na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente? ^{6 (4.7.4); 19 (4.5.3 e 5.3.20)}				II
Área de Pré-preparo e de Preparo de Alimentos				
Lavatório em local conveniente , dispendo de todos os recursos para lavagem e secagem das mãos ^{6 (4.1.14 e 4.6.4)}				III
Bancadas, prateleiras e armários apresentam revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis?: ^{6 (4.1.17)}				II
As torneiras estão funcionando adequadamente? <input type="checkbox"/> Ausência de vazamentos nas pias? <input type="checkbox"/> Tubulação sifonada para escoamento de águas residuais das pias? ^{6(4.1.5)}				I
Tábuas de corte em adequado estado de conservação e limpeza				III
Esponjas e panos de prato limpos e secos				III
Ausência de caixas de inspeção sanitária em todas as instalações de produção de refeições? ^{6 (4.1.6)}				III
Antes de iniciar o preparo dos alimentos, é realizada a limpeza adequada das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes? ^{6 (4.8.7)}				II
O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana? ^{6(4.8.5 e 4.8.13)} <input type="checkbox"/> Este procedimento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 ° C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção? ^{6 (4.8.13)} <input type="checkbox"/> Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente e não são recongelados				II
Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus são submetidos à técnica adequada de sanitização de alimentos? ^{6 (4.2.5 e 4.8.19)} <input type="checkbox"/> Avisos afixados sobre o preparo da solução e técnica de sanitização dos alimentos para os manipuladores? ^{6(4.2.5)} <input type="checkbox"/> Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde? ^{6 (4.8.19)}				III
Utilização somente de água potável para manipulação de alimentos? ^{6(4.4.1)}				III

	O gelo utilizado para consumo humano é fabricado a partir de água potável? ^{6(4.4.2)}				III
	O vapor utilizado em contato direto com os alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos é produzido a partir de água potável? ^{6(4.4.3)} Não representa fonte de contaminação?				III
	São adotadas medidas para minimizar riscos de contaminação cruzada, como evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo? ^{6(4.8.3); 19(8.2)}				III
	Após a manipulação de alimentos crus e antes do manuseio de alimentos preparados, ocorre a lavagem e antissepsia das mãos dos funcionários? ^{6(4.8.4)}				III
	Os gêneros alimentícios perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à preparação do alimento? ^{6(4.8.5)}				III
	Há monitoramento da temperatura mínima de 70°C em todas as partes do alimento tratadas termicamente? ^{6(4.8.8 e 4.8.9)}				III
	Óleos e gorduras aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C? ^{6(4.8.10 e 4.8.11)} <input type="checkbox"/> São substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma ou fumaça?				III
	O processo de resfriamento, ao qual o alimento preparado é submetido, quando conservado sob refrigeração ou congelamento, obedece à redução na temperatura do mesmo de 60°C a 10°C em até 2 horas? ^{6(4.8.16)} <input type="checkbox"/> Após o resfriamento, o alimento preparado é conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a 18°C negativos?				III
	O prazo máximo de consumo do alimento preparado mantido sob refrigeração à temperatura de 4°C ou inferior é de 5 dias? ^{6(4.8.17)} <input type="checkbox"/> Se forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo do alimento preparado é reduzido?				III
	Botijões de gás em local externo?				III
	Operações de higienização nas áreas de preparo e armazenamento de alimentos ocorrem sem o uso de saneantes odorizantes e ou desodorantes? ^{6(4.2.4); 19(6.3)}				II
	Equipamentos em adequado estado de conservação e limpeza, com superfícies lisas, laváveis e resistentes à corrosão e repetidas operações de limpeza e desinfecção? ^{6(4.2.4); 19(6.3)}				II
	Área de Higienização e Guarda de Utensílios				
	Pias de lavagem e/ou tanques abastecidos de água fria?				II
	Pias de lavagem e/ou tanques abastecidos de água quente?				II
	Torneiras conservadas e funcionando adequadamente?				II
	Utensílios em adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6(4.10.5)} <input type="checkbox"/> Guardados em local conservado, limpo e protegido? ^{6(4.10.5)} <input type="checkbox"/> Confeccionados de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, sendo resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção? ^{6(4.1.15)}				III
	Rotinas escritas de limpeza e desinfecção disponíveis para os funcionários? ^{6(4.11.4)}				II
	Há distinção entre os utensílios utilizados na higienização das instalações daqueles usados na higienização de partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos? ^{6(4.2.6)}				II
	Emprego de produtos saneantes de acordo com as recomendações do				II

	fabricante (diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação)? ^{6 (4.2.5)} <input type="checkbox"/> Produtos saneantes regularizados no MS? ^{6 (4.2.5); 19 (6.2.1)} <input type="checkbox"/> Identificados e guardados em local reservado para essa finalidade? ^{6(4.2.5)}				
	Lixo é retirado do SA no mínimo 1 vez ao dia? ^{19 (6.5)}				II
	Após a remoção do lixo, os recipientes utilizados: ^{19 (6.5)} <input type="checkbox"/> São limpos? <input type="checkbox"/> São desinfetados?				II
	Alimentação Transportada				
	Tipos de refeições transportadas:				INF
	Os recursos de transporte da alimentação são de uso exclusivo do Serviço de Alimentação? ^{6(4.9.3)}				II
	Controle de tempo/temperatura dos alimentos transportados, com registros? ^{6(4.9.2)}				III
	Alimentos são envasados em embalagem própria? ^{6(4.9.1),19 (8.8.1)} <input type="checkbox"/> Eficiente contra a contaminação ambiental? <input type="checkbox"/> Identificados com a designação do produto, data de preparo e prazos de validade?				III
	Recipientes de transporte: ^{6 (4.9.2)} <input type="checkbox"/> São isotérmicos <input type="checkbox"/> Exclusivos para esse fim? <input type="checkbox"/> Mantidos sob condições de higiene e conservação? ^{19 (8.8)}				III
	O empilhamento não põe em risco a vedação das embalagens? ^{19 (8.1.3)}				III
	Veículo em adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6 (4.9.3)} <input type="checkbox"/> Dotado de cobertura? <input type="checkbox"/> Não transporta outras cargas?				I
	O porcionamento das preparações transportadas ocorre em local adequado para esse fim?				III
	Instalações Sanitárias dos manipuladores de alimentos				
	Instalações sanitárias fora dos locais de manipulação de alimentos? ^{6 (4.1.2 e 4.1.12); e 19 (5.3.9)} Separadas por sexo?				I
	Condições adequadas de conservação e limpeza de paredes, pisos, tetos e pias: ^{6(4.1.3, 4.1.12 e 4.2.1); 19 (6.2.5)}				II
	Lavatório: ^{6 (4.1.13)} <input type="checkbox"/> Toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos? <input type="checkbox"/> Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico? <input type="checkbox"/> Coletor de resíduos com tampa sem acionamento manual? <input type="checkbox"/> Avisos sobre a técnica correta de higienização de mãos? ^{6 (4.6.4); 19 (7.5)}				III
	Recebimento de doações				
	Realiza análise para controle da qualidade e da validade dos alimentos recebidos ?				III
	Realiza o controle do fluxo dos alimentos e a adequação do cardápio para consumir os alimentos antes do vencimento ?				III
5.3.3	Refeitório				
	Condições adequadas de conservação e limpeza de pisos, paredes, teto, equipamentos, móveis, utensílios: ^{6 (4.1.3, 4.1.15, 4.10.3); 19 (5.3.6)}				II
	Com revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis? ^{6 (4.1.3)}				II
	De que material são os utensílios distribuídos aos residentes?				INF
	A iluminação proporciona visualização adequada contra acidentes? ^{6(4.1.8)}				II

	As lâmpadas são dotadas de calhas protetoras?				
	Instalações elétricas protegidas em caixas específicas ou tubulações de material isolante: ^{6(4.1.9); 19 (5.3.17)}				II
	Ventilação adequada? ^{6(4.1.10)} Não incide diretamente sobre os alimentos? Livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores?				II
	Portas com revestimento impermeável? ^{6(4.1.4)} <input type="checkbox"/> Em adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6(4.1.4)} <input type="checkbox"/> Portas apresentam vedação inferior contra entrada de pragas e vetores? ^{6(4.3.1); 19 (5.3.4 e 5.3.7)}				II
	Janelas com revestimento impermeável, em condições de conservação e limpeza ^{6(4.1.4)} dotadas de telas milimétricas removíveis ^{6(4.1.4); 19 (5.3.7)}				II
	Ralos sifonados dotados de grelhas que se abrem e fecham? ^{6(4.1.5 e 4.3.1); 19 (5.3.7)}				II
	Ausência de vetores/animais ^{6(4.1.4, 4.1.7, 4.3.1); 19 (5.3.4)}				III
	Ausência de objetos em desuso ou não pertinentes ao setor ^{6(4.1.7)}				II
	Lavatório provido de recursos para lavagem e secagem de mãos: ^{6(4.1.14)} <input type="checkbox"/> Sabonete líquido inodoro antisséptico? <input type="checkbox"/> Toalhas de papel não reciclado? <input type="checkbox"/> Coletor de resíduos com tampa sem acionamento manual revestido internamente com saco plástico descartável? <input type="checkbox"/> Avisos sobre técnica adequada de higienização das mãos? ^{4(4.6.4)}				III
	Preparações em espera mantidas em condições adequadas de tempo/temperatura ^{6(4.8.15, 4.8.16, 4.8.17)}				III
	A temperatura dos alimentos é monitorada: ^{6(4.8.15)} -Alimentos quentes = mínimo de 60 graus C - máximo de exposição 6 horas / abaixo de 60 graus C – máximo de exposição 01 hora -Alimentos frios = até 10 graus C – máximo de exposição 4 horas / Entre 10 e 21 graus C – máximo de exposição 02 horas				III
	Os equipamentos de exposição do alimento preparado na área do refeitório apresentam adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6(4.10.3 e 4.10.4)} <input type="checkbox"/> Dispõem de barreiras de proteção? <input type="checkbox"/> A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada? <input type="checkbox"/> A água do balcão térmico é trocada diariamente e sua temperatura mantida de 85 a 95°C?				II
	Bebedouro e/ou refresqueira em adequadas condições de conservação e limpeza? ^{6(4.1.15 e 4.1.17)}				II
	O fluxo da distribuição das preparações não cruza com a passagem dos utensílios sujos ^{6(4.1.1 e 4.1.2)}				III
	Os manipuladores adotam procedimentos para a redução do risco de contaminação do alimento preparado no refeitório? ^{6(4.10.2)} <input type="checkbox"/> Por meio da antissepsia das mãos? <input type="checkbox"/> Por uso de utensílios ou luvas descartáveis?				III
	Os ornamentos e plantas localizados no refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados? ^{6(4.10.6)}				II
5.3.4	Almoxarifado e Área para DML (depósito de material de limpeza)				
	Local único para guarda de : <input type="checkbox"/> alimentos <input type="checkbox"/> material de higiene e limpeza				II

	<input type="checkbox"/> roupa <input type="checkbox"/> equipamentos e utensílios				
	Há locais distintos funcionando como despensa, depósito de material de limpeza, maquinários, etc ?				II
	Piso, parede e teto revestidos de material : ¹ (art.12) <input type="checkbox"/> resistente <input type="checkbox"/> liso <input type="checkbox"/> impermeável <input type="checkbox"/> isento de mofo ou umidade				II
	Aberturas para a área externa possuem tela milimétrica?				I
	Ventilação adequada? ¹⁵ (art., 176)				II
	Iluminação adequada ? ¹⁵ (art.175)				I
	Produtos armazenados em local limpo e seco? ¹ (art. 12)				II
	Armários / prateleiras / paletes ou similares são revestidos de material: ¹ (art. 12) <input type="checkbox"/> liso, impermeável <input type="checkbox"/> isento de mofo <input type="checkbox"/> umidade <input type="checkbox"/> frestas				II
	Produtos de limpeza e higiene pessoal separados dos alimentos? ⁶ (Anexo, 4.2.5)				II
5.3.5	Área para Abrigo de Resíduos				
	Resíduos comuns em local abrigado de animais, de roedores e da chuva? ⁶ (Anexo, 4.5.3)				II
	Local em boas condições de conservação ¹ (art.12)				II

5.4	Área Externa para Atividades Físicas / Desportivas ¹ (art.12)	S	N	NA	RISCO
	Em condições de conservação e segurança ?				III
	Piscina ? (tratamento da água, equipamento de recirculação, azulejos, etc) Obs:				INF
	Quadra/ Campo ? Obs:				INF
	Equipamentos: <input type="checkbox"/> íntegros <input type="checkbox"/> em boas condições de higiene				III
	Há local para guarda de materiais em desuso? (Observar se há proteção contra entrada de animais e vetores) Obs:				I
	Há procedimentos operacionais definidos para o atendimento de intercorrências? (primeiros socorros, condução à unidade de saúde de referência do residente, etc)				II
	Outros espaços? Obs:				INF

5.5	Área Externa para Atividades Laborais ¹ (art.12)	S	N	NA	RISCO
	Alguma das atividades e instalações são aprovadas pela autoridade regional competente em matéria de segurança e medicina do trabalho? 15 (art. 160) Obs:				INF
5.6	Horta				INF
	Produtos químicos, de higiene e de limpeza devidamente acondicionados e armazenados, dentro do prazo de validade ? Obs:				III
	Equipamentos e ferramentas em condições adequadas de uso, conservação e segurança ? Obs:				III
	Há manuais ou roteiros para uso dos produtos/ equipamentos ?				I
	Há aventais, luvas, calçados fechados, gorro e máscara, para uso conforme a necessidade ? Obs:				III
	Há controle de vetores e pragas nas áreas de depósito e arredores ? Obs:				II
5.7	Serralheria				
	Ferramentas em condições adequadas de uso, conservação e segurança ? Obs:				III
	Equipamentos são dotados de dispositivos para prevenção de acidentes de trabalho ¹⁵ (art.184) Obs:				III
	Matérias-primas devidamente acondicionadas ?				II
	Há EPI (equipamento de proteção individual) ? Obs:				III
5.8	Galinheiro ou Chiqueiro				
	Animais para consumo interno ? <input type="checkbox"/> ambiente em condições adequadas de higiene <input type="checkbox"/> são seguidos POPs * com base na legislação pertinente para o abate, armazenamento e consumo na instituição				III
	Animais para o consumo externo ou misto ? <input type="checkbox"/> ambiente em condições adequadas de higiene <input type="checkbox"/> são seguidos POPs * com base na legislação pertinente para o abate, processamento, armazenamento, transporte, comercialização e/ou entrega ao consumo <input type="checkbox"/> registro e notificação da atividade nos órgãos competentes ou de agricultura familiar e artesanal				III
	Animais para atividade recreativa? <input type="checkbox"/> ambiente em condições adequadas de higiene <input type="checkbox"/> há descrição das atividades terapêuticas envolvendo os animais				INF

5.9	Outros espaços ? Obs:				INF
-----	---------------------------------	--	--	--	------------

ANEXO

Referências

1. BRASIL, Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 29 de 30 de junho de 2011. Dispõe sobre os requisitos de segurança sanitária para o funcionamento de instituições que prestem serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas.
2. BRASIL, Ministério da Justiça, Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas. RESOLUÇÃO CONAD Nº 01/2015 de 19 de agosto de 2015. Regulamenta, no âmbito do Sistema Nacional de Políticas Públicas sobre Drogas (SISNAD), as entidades que realizam o acolhimento de pessoas, em caráter voluntário, com problemas associados ao uso nocivo ou dependência de substância psicoativa, caracterizadas como comunidades terapêuticas.
3. BRASIL, Ministério da Saúde, ANVISA. NOTA TÉCNICA CSIPS/GGTES/ANVISA Nº 02/2020 Esclarecimentos e orientações sobre o funcionamento de instituições que prestem serviços de atenção a pessoas com transtornos decorrentes do uso, abuso ou dependência de substâncias psicoativas conhecidas como Comunidades Terapêuticas Acolhedoras - RDC nº 29, de 30 de junho de 2011. Brasília, 25 de maio de 2020
4. RIO DE JANEIRO, Assembleia Legislativa do Estado. Lei 8075 de 27 de agosto de 2018. Altera a Lei 1893 de 20 de novembro de 1991 para determinar a execução de limpeza e desinfecção periódica, a cada 12 meses, das caixas d'água existentes em todos os prédios públicos localizados no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.
5. BRASIL. Lei 11343 de 23 de agosto de 2006. Institui o Sistema Nacional de Políticas Públicas sobre Drogas
6. BRASIL. Ministério da Saúde. RDC 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
7. RIO DE JANEIRO. Decreto nº 42, de 17 de dezembro de 2018 regulamenta o Decreto-lei nº 247, de 21 de julho de 1975, dispondo sobre o código de segurança contra incêndio e pânico – COSCIP, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.
8. RIO DE JANEIRO. CBMERJ. Nota Técnica nº 1-07:2020. Aprovada pela portaria CBMERJ nº 1109 de 20 de maio de 2020 (DOERJ nº 093 de 26 de maio de 2020). Atividades econômicas de baixo risco ficam dispensadas de regularização no CBMERJ.
9. RIO DE JANEIRO. Constituição do Estado do Rio de Janeiro. 05 de outubro de 1989
10. RIO DE JANEIRO. Lei Estadual nº 6400 de 05 de março de 2013. Determina a realização periódica por autovistoria...nos prédios públicos ...bem como...todas as suas instalações e cria Laudo Técnico de

Vistoria Predial no Estado do Rio de Janeiro)

11. RIO DE JANEIRO. Lei Estadual nº 6787 de 28 de maio de 2014. Dispõe sobre as condições sanitárias para os banheiros públicos instalados no Estado do Rio de Janeiro.
12. BRASIL. Lei 13.146 de 06 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
13. BRASIL, Lei 6259 de 30 de outubro de 1975. Dispõe sobre a organização das ações de Vigilância Epidemiológica,...estabelece normas relativas à notificação compulsória de doenças, e dá outras providências
14. BRASIL, Lei 6437 de 20 de agosto de 1977. Configura infrações sanitárias à legislação sanitária federal, estabelece sanções respectivas e dá outras providências.
15. BRASIL, Decreto Lei 5452 de 1º de maio de 1943 (com respectivas alterações). Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho.
16. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021. Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
17. Lei nº 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a Profissão de Nutricionista e determina outras providências.
18. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos.
19. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
20. GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Decreto 20356 de 17 de agosto de 1994.Regulamenta a Lei nº 1893 de 20 de novembro de 1991, que estabelece a Obrigatoriedade de Limpeza e Higienização dos Reservatórios de Água para Fins de Manutenção dos Padrões de Potabilidade.
21. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria GM /MS 888 de 4 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS n. 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
22. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 24. Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho.

LEGENDAS

Quadro 1: Abreviatura dos itens de verificação

N°	Setor do Serviço de Saúde	S*	N**	NA***	RISCO****
	Item de verificação <small>Referência (artigo, inciso, item)</small>				III, II ou I

- * **S** -sim
 - ****N** -não
 - *****NA** - Não se aplica
 - ******RISCO** - Níveis de criticidade utilizados para classificação dos itens
- I:** Afeta o risco;
II: Contribui para o risco
III: Determina o risco

Quadro 2: Descrição dos níveis de criticidade utilizados para classificação dos itens do roteiro de inspeção*

Nível	Conceito
III	Determina exposição imediata ao risco, influenciando em grau crítico na qualidade e segurança dos serviços e produtos.
II	Contribui, mas não determina exposição imediata ao risco, interferindo na qualidade e segurança dos serviços e produtos.
I	Afeta, em grau não crítico, o risco, podendo ou não interferir na qualidade e segurança dos serviços e produtos.