

**ROTEIROS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**  
**VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS**

ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO  
ATIVIDADES DE CONDICIONAMENTO FÍSICO  
ATIVIDADES DE FISIOTERAPIA  
CONSULTÓRIOS E CLÍNICAS MÉDICAS  
DROGARIAS  
LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS  
CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS E CLÍNICAS ODONTOLÓGICAS

**BARRA DO GARÇAS**  
**2024**



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO  
(MERCADO, AÇOUGUE, RESTAURANTES, LANCHONETES, BARES E SIMILARES)

| 1   | DOCUMENTAÇÃO                                                                              | LEGISLAÇÃO PERTINENTE -<br>LC 077/2003 <sup>1</sup> , RDC<br>216/ANVISA/2004 <sup>2</sup> | S | N | NA |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|
| 1.1 | O estabelecimento possui Licença sanitária atualizada?                                    | Arts. 5, 6, § único, 8 e 10 <sup>1</sup>                                                  |   |   |    |
| 1.2 | Os manipuladores de alimentos estão com a carteira de saúde em dia?                       | Art. 37 <sup>1</sup> , item 1.2 <sup>2</sup> , item 2.10 <sup>2</sup>                     |   |   |    |
| 1.3 | Os certificados de limpeza de caixa d'água, dedetização e desratização estão atualizados? | Art. 65 <sup>1</sup> e itens 4.3.1 <sup>2</sup> , 4.3.2 <sup>2</sup> e 4.4.4 <sup>2</sup> |   |   |    |

| 2   | INFRA-ESTRUTURA FÍSICA                                                                                | LEGISLAÇÃO PERTINENTE -<br>LC 077/2003 <sup>1</sup> E RDC<br>216/ANVISA/2004 <sup>2</sup>           | S | N | NA |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|
| 2.1 | Existe separação entre as diferentes atividades dentro do estabelecimento?                            | Art. 69, inc. IV <sup>1</sup> e Item 4.1.2 <sup>2</sup>                                             |   |   |    |
| 2.2 | O piso tem inclinação para permitir a escoação da água?                                               | Art. 61, inc. III <sup>1</sup> , item 4.1.1 <sup>2</sup>                                            |   |   |    |
| 2.3 | O piso, parede e teto possuem revestimento liso e lavável de cor clara?                               | Arts. 67, inc. II <sup>1</sup> , 69, incs. II e III <sup>1</sup> e Item 4.1.3 <sup>2</sup>          |   |   |    |
| 2.4 | Há lixeiras com tampa e com acionamento por pedal?                                                    | Arts. 62, § único, 65, inc. IV <sup>1</sup> , 67, inc. VIII <sup>1</sup> e item 4.1.13 <sup>2</sup> |   |   |    |
| 2.5 | Há ralos sifonados do tipo "abre-fecha"?                                                              | Art. 65, inc. VII <sup>1</sup> e item 4.1.5 <sup>2</sup>                                            |   |   |    |
| 2.6 | Há banheiros com papel toalha e sabonete líquido?                                                     | Itens 4.1.13 <sup>2</sup> e 4.1.14 <sup>2</sup>                                                     |   |   |    |
| 2.7 | Há telas milimetradas nas janelas e acessos de ventilação para impedir o acesso de vetores e pragas?  | Art. 67, inc. IV <sup>1</sup> e Item 4.1.4 <sup>2</sup>                                             |   |   |    |
| 2.8 | O ambiente é bem ventilado e iluminado?                                                               | Art. 65, inc. VI <sup>1</sup> , itens 4.1.8 <sup>2</sup> e 4.1.10 <sup>2</sup>                      |   |   |    |
| 2.9 | Há espaço para guardar materiais pessoais dos funcionários e produtos estranhos à atividade exercida? | Item 4.1.7 <sup>2</sup>                                                                             |   |   |    |

| 3   | ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS                                                                                                                                                           | LEGISLAÇÃO PERTINENTE -<br>LC 077/2003 <sup>1</sup> E RDC<br>216/ANVISA/2004 <sup>2</sup>                       | S | N | NA |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|
| 3.1 | As embalagens estão conservadas e dentro da validade?                                                                                                                                           | Arts. 38, inc. I, II e IV <sup>1</sup> , 39, inc. II <sup>1</sup> , 55 <sup>1</sup> e 203, inc. IV <sup>1</sup> |   |   |    |
| 3.2 | Há presença de latas amassadas, enferrujadas e/ou furadas?                                                                                                                                      | Arts. 39, inc. III <sup>1</sup> e 56, § único <sup>1</sup> e 86 <sup>1</sup>                                    |   |   |    |
| 3.3 | Produtos fracionados estão devidamente acondicionados e com, no mínimo, as seguintes informações: identificação, data de fracionamento e novo prazo de validade após embalagem original aberta? | Item 4.8.6 <sup>2</sup>                                                                                         |   |   |    |
| 3.4 | Os alimentos de origem animal estão com selo de inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF)?                                                                                                              | Arts. 38, inc. III <sup>1</sup> , 39, inc. I <sup>1</sup> e 40 <sup>1</sup>                                     |   |   |    |
| 3.5 | Alimentos congelados/refrigerados estão mantidos em temperatura adequada?                                                                                                                       | Art. 41 <sup>1</sup> , 81, inc. II <sup>1</sup> , e 82 <sup>1</sup>                                             |   |   |    |
| 3.6 | Alimentos não perecíveis estão armazenados em estrados (paletes), fora do alcance de roedores e insetos, em temperatura ambiente?                                                               | Art. 41 <sup>1</sup> e item 4.7.6 <sup>2</sup>                                                                  |   |   |    |
| 3.7 | Produtos saneantes domissanitários estão separados dos alimentos e em local apropriado?                                                                                                         | Arts. 43 <sup>1</sup> , 44 <sup>1</sup> e item 4.2.5 <sup>2</sup>                                               |   |   |    |

| 4 | MANIPULAÇÃO E PREPARAÇÃO |  | S | N | NA |
|---|--------------------------|--|---|---|----|
|---|--------------------------|--|---|---|----|



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



|     |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                       |  |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 4.1 | Produtos para consumo imediato estão conservados e são preparados com boas práticas de higiene, inclusive com uso de embalagens apropriadas para entrarem em contato com o alimento? | Arts. 45 <sup>1</sup> , 46, incs. I, II e VII <sup>1</sup> e item 4.8 <sup>2</sup> , todos os incisos |  |  |  |
| 4.2 | Há reaproveitamento de óleo de fritura em outras preparações (massas e recheios para pasteis, empadas e outros) ou utilização de gorduras com sinais de saturação?                   | Art. 46, incs. II, III e IV <sup>1</sup> e item 4.810 <sup>2</sup>                                    |  |  |  |
| 4.3 | O leite utilizado é pasteurizado?                                                                                                                                                    | Art. 48, inc. III <sup>1</sup>                                                                        |  |  |  |
| 4.4 | O gelo utilizado nas preparações ou resfriamento é de água potável e armazenado corretamente?                                                                                        | Art. 48, inc. IV <sup>1</sup> e item 4.4.2 <sup>2</sup>                                               |  |  |  |
| 4.5 | Há separação da área de manipulação de alimentos e da área do caixa?                                                                                                                 | Art. 46, inc. IX <sup>1</sup> e itens 4.6.5 <sup>2</sup> e 4.10.7 <sup>2</sup>                        |  |  |  |



**ROTEIRO SIMPLIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**  
**ATIVIDADES DE CONDICIONAMENTO FÍSICO**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

RT \_\_\_\_\_

Documentação de RT em conformidade. EDUCADOR FÍSICO  
☐ sim ☐ não

Áreas internas e externas em boas condições de higiene e limpeza?  
☐ sim ☐ não

Lavatório exclusivo para higienização das mãos com sabão líquido, papel toalha?  
☐ sim ☐ não

Pisos, paredes e teto em boas condições.  
☐ sim ☐ não  
Parte III C.1da RDC 50/2002

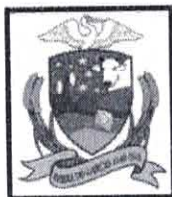
Aparelhos de musculação em bom estado de funcionamento e conservados  
☐ sim ☐ não

Iluminação adequada e suficiente, ventilação artificial para todos os ambientes  
☐ sim ☐ não  
Parte III da RDC 50/2002

Bebedouro com filtro (dentro da data de troca)?  
☐ sim ☐ não

Banheiros estão providos de lixeiras com tampa, dispensador com sabonete líquido e separados por sexo  
☐ sim ☐ não  
Art. 17 da RDC 63/2011

Livro de registro com evolução individual de cada aluno  
☐ sim ☐ não



**ROTEIRO SIMPLIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**  
**ATIVIDADES DE FISIOTERAPIA**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

RT \_\_\_\_\_

Documentação de RT em conformidade. CREFITO  
☐ sim ☐ não

Áreas internas e externas em boas condições de higiene e limpeza?  
☐ sim ☐ não  
Conforme art. 36 da RDC 63/2011

Lavatório exclusivo para higienização das mãos com sabão líquido, papel toalha, nos consultórios?  
☐ sim ☐ não  
Ítem B.4 da RDC 50/2002

Pisos, paredes e teto: material liso, impermeável, lavável, de cor clara.  
☐ sim ☐ não  
Parte III C.1da RDC 50/2002

Móveis, utensílios, equipamentos em bom estado de funcionamento e conservados  
☐ sim ☐ não  
Art. 17 da RDC 63/2011

Iluminação adequada e suficiente, ventilação artificial para todos os ambientes  
☐ sim ☐ não  
Parte III da RDC 50/2002, Art. 38 da RDC 63/2011

Banheiros estão providos de lixeiras com tampa, dispensador com sabonete líquido  
☐ sim ☐ não  
Art. 17 da RDC 63/2011

Os ambientes estão identificados  
☐ sim ☐ não

Os aparelhos encontram-se em bom estado de conservação  
☐ sim ☐ não

Os eletrodos são de material descartável  
☐ sim ☐ não

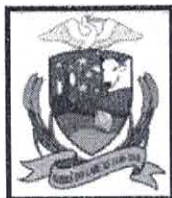


**Prefeitura Municipal de Barra do Garças**  
**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Vigilância Sanitária Municipal**



Os produtos utilizados (gel condutor, óleos e cremes) possuem registro no MS  
( ) sim ( ) não

Possui registro individualizado e arquivo  
( ) sim ( ) não



**ROTEIRO SIMPLIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**  
**CONSULTÓRIO E CLÍNICA MÉDICA**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

CNES \_\_\_\_\_ ( ) sim ( ) não

RT \_\_\_\_\_

Documentação de RT e enfermeiras em conformidade. CRM e COREM  
( ) sim ( ) não

Áreas internas e externas em boas condições de higiene e limpeza?  
( ) sim ( ) não  
Conforme art. 36 da RDC 63/2011

Sala de espera confortável para os pacientes e acompanhantes, com assentos suficientes e em bom estado?  
( ) sim ( ) não  
Ítem 8.6 da RDC 50/2002

Lavatório exclusivo para higienização das mãos com sabão líquido, papel toalha, nos consultórios?  
( ) sim ( ) não  
Ítem B.4 da RDC 50/2002

Pisos, paredes e teto: material liso, impermeável, lavável, de cor clara.  
( ) sim ( ) não  
Parte III C.1da RDC 50/2002

Móveis, utensílios, equipamentos médicos em bom estado de funcionamento, com registros de manutenção e conservados  
( ) sim ( ) não  
Art. 17 da RDC 63/2011

Iluminação adequada e suficiente, ventilação artificial para todos os ambientes  
( ) sim ( ) não  
Parte III da RDC 50/2002, Art. 38 da RDC 63/2011

Possui DML  
( ) sim ( ) não  
8.7 da RDC 50/2002



**Prefeitura Municipal de Barra do Garças**  
**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Vigilância Sanitária Municipal**



Local para armazenamento de resíduos infectantes

☐ sim ☐ não

RDC 222/2018

Descarte de resíduos perfurocortante em recipiente adequado

☐ sim ☐ não

RDC 222/2018

Medicamentos com registro no MS e dentro do prazo de validade

☐ sim ☐ não

Art. 12 e 65 da lei federal 6.360/76

Local para guarda dos prontuários dos pacientes

Seguro, com boas condições, organizado, e com assinatura do medico

☐ sim ☐ não

Art. 24 e 28 RDC 63/2011

Sala de esterilização com área suja e área limpa. Produtos esterilizados devidamente identificados, em embalagens seladas

☐ sim ☐ não

Art. 15, 77, 83 e 85 da RDC 15/2012



**ROTEIRO SIMPLIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**  
**DROGARIA**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

RT \_\_\_\_\_

Existe responsável técnico no estabelecimento inscrito no CRF MT?

☐ sim ☐ não

Art.15 da lei Federal 5991/73 c/c Art.3º da Resolução RDC 44/2009

Os funcionários estão identificados e /ou uniformizados?

☐ sim ☐ não

Art.17 da Resolução RDC 44/2009

As instalações internas estão em boas condições higiênicas e sanitárias? Piso, parede e teto lisos, impermeáveis, sem rachaduras e de fácil higienização?

☐ sim ☐ não

Art.6 da Resolução RDC 44/2009

A ventilação e a iluminação são compatíveis com as atividades desenvolvidas?

☐ sim ☐ não

Art.6 da Resolução RDC 44/2009

O sanitário é de fácil acesso, com pia, água corrente, sabão líquido, lixeira e encontra-se em boas condições de limpeza e higiene?

☐ sim ☐ não

Art.9 da Resolução RDC 44/2009

As dependências são utilizadas exclusivamente para as atividades licenciadas?

☐ sim ☐ não

Art.55 da lei federal 5991/73 c/c Art.90 da Resolução RDC 44/2009

Comercializa medicamentos com necessidade de armazenagem entre 2°C e 8°C? E tais medicamentos encontram-se em condições adequadas?

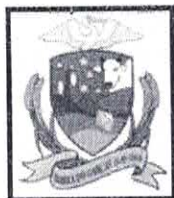
☐ sim ☐ não

Art.35 § 3º da Resolução RDC 44/2009

Existem termômetros calibrados nos refrigeradores de medicamentos? E a temperatura é registrada diariamente?

☐ sim ☐ não

Art.35 § 3º da Resolução RDC 44/2009



**Prefeitura Municipal de Barra do Garças**  
**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Vigilância Sanitária Municipal**



São comercializados medicamentos sujeitos a controle especial da Portaria 344/98 e suas atualizações? O estabelecimento está regularizado para tal comércio? A guarda de medicamentos controlados atende à legislação vigente?

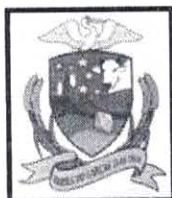
( ) sim ( ) não

Art.49 da Resolução RDC 44/2009 e Resolução RDC 22/2014 c/c Portaria 344/1998

As prescrições e notificações de receitas obedecem às normas vigentes?

( ) sim ( ) não

Art.35, Art.36, Art.52, Art.53 e Art.55 da Portaria 344/1998 c/c Resolução RDC 58/2007 c/c Resolução RDC 52/2011 e Resolução RDC 20/2011



**ROTEIRO SIMPLIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA  
CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO E CLÍNICA ODONTOLÓGICA**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

RT \_\_\_\_\_

Documentação do conselho regional de odontologia (odontólogo e ACD)  
☐ sim ☐ não

Áreas internas e externas em boas condições de higiene e limpeza?  
☐ sim ☐ não  
Conforme art. 36 da RDC 63/2011

Sala de espera confortável para os pacientes e acompanhantes, com assentos suficientes e em bom estado?  
☐ sim ☐ não  
Ítem 8.6 da RDC 50/2002

Lavatório exclusivo para higienização das mãos com sabão líquido, papel toalha, nos consultórios?  
☐ sim ☐ não  
Ítem B.4 da RDC 50/2002

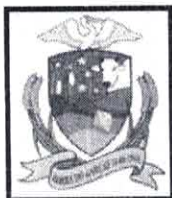
Pisos, paredes e teto: material liso, impermeável, lavável, de cor clara.  
☐ sim ☐ não  
Parte III C.1 da RDC 50/2002

Móveis, utensílios, equipamentos odontológicos em bom estado de funcionamento, com registros de manutenção e conservados  
☐ sim ☐ não  
Art. 17 da RDC 63/2011

Iluminação adequada e suficiente, ventilação artificial para todos os ambientes  
☐ sim ☐ não  
Parte III da RDC 50/2002, Art. 38 da RDC 63/2011

Possui DML  
☐ sim ☐ não  
8.7 da RDC 50/2002

Local para armazenamento de resíduos infectantes  
☐ sim ☐ não  
RDC 222/2018



**Prefeitura Municipal de Barra do Garças**  
**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Vigilância Sanitária Municipal**



Descarte de resíduos perfurocortante em recipiente adequado

☐ sim ☐ não

RDC 222/2018

Medicamentos com registro no MS e dentro do prazo de validade

☐ sim ☐ não

Art. 12 e 65 da lei federal 6.360/76

Local para guarda dos registros dos pacientes, seguro, com boas condições e organizado

☐ sim ☐ não

Art. 24 e 28 RDC 63/2011

Realiza limpeza de todos os artigos odontológicos antes de serem submetidos à desinfecção e/ou esterilização

☐ sim ☐ não

Sala de esterilização com área suja e área limpa. Produtos esterilizados devidamente identificados, em embalagens seladas

☐ sim ☐ não

Art. 15, 77, 83 e 85 da RDC 15/2012

Equipamentos em estado de uso e de limpeza condizentes com os procedimentos executados (ultra-som, jato de bicarbonato, fotopolimerizador, amalgamador e outros)

☐ sim ☐ não



**ROTEIRO SIMPLIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**  
**LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

CNES \_\_\_\_\_ ( ) sim ( ) não

RT \_\_\_\_\_

Procedimentos Operacionais Padrão (POPs): Coleta, Processamento, análise e emissão de resultados

( ) sim ( ) não

Registro de treinamento dos funcionários

( ) sim ( ) não

Registros das manutenções preventivas e corretivas (calibração, medição e equipamentos)

( ) sim ( ) não

Mapas de controle da temperatura

( ) sim ( ) não

Reagentes: data de validade, condições de armazenamento, além de informações referentes a riscos potenciais.

( ) sim ( ) não

MIQ (metodologias próprias - "in house")

( ) sim ( ) não

Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS)

( ) sim ( ) não

POP de limpeza do local

( ) sim ( ) não

Orientações escritas para preparo e coleta de amostras

( ) sim ( ) não

Critérios de rejeição ou aceitação de amostras

( ) sim ( ) não



**Prefeitura Municipal de Barra do Garças**  
**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Vigilância Sanitária Municipal**



Fase analítica

Os programas de Controle Interno da Qualidade (CIQ) e Controle Externo da Qualidade (CEQ) documentados

☐ sim ☐ não

Registro dos resultados dos controles.

☐ sim ☐ não

Armazenamento dos resultados (arquivo)

☐ sim ☐ não