

Número de pias existentes _____
 Número de pessoas que comporta simultaneamente _____
 Número de trabalhadores que o utilizam _____
 Aquecedor de marmitta _____
 Preparo de alimentos: na empresa _____ fora da empresa _____

Cozinha da empresa

	Boa	Adequada	deficiente
Limpeza			
Iluminação			
Inst. elétricas			
Ventilação			

Há controle de saúde especial no pessoal que prepara alimentos _____

Creche _____ Conveniada _____ Própria _____

Obs. _____

Roupas ou uniformes fornecidos pela empresa _____

Estado de conservação e limpeza destes _____

7- Serviço de Segurança e Medicina do Trabalho

Há Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)? _____

Coordenador _____ Dr.(a) _____

Qualidade do PCMSO _____

Exames médicos ocupacionais _____ Quem e onde os faz _____

Admissionais _____ Periódicos _____ Demissionais _____

Mudança de função _____ Retorno ao trabalho _____

Exames complementares incluídos (em geral, sem discriminar setores) _____

Há casos de exames alterados? _____

Doenças profissionais encontradas _____

Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) estão OK? _____

Obs. _____

Engenheiro de segurança do trabalho _____ Eng.(a) _____

Técnico de segurança do trabalho _____ Sr.(a) _____

PPRA (NR-9) _____ Programa ativo de segurança _____

CIPA _____ É obrigatória pela NR-5? _____ Mapas de risco _____

Combate a incêndio

Extintores de incêndio _____ carga dentro do prazo de validade _____

Acessos ao extintores livres _____ Equipe de combate a incêndio _____

Estatísticas de acidentes do trabalho _____ Coeficientes: de gravidade _____

de freqüência _____

Se não há estatística de AT, quantos AT ocorreram nos últimos meses ou ano(s), e que tipo são mais freqüentes _____

8 - Resíduos industriais

Resíduos sólidos _____ Natureza _____

Tratamento/disposição _____

Resíduos líquidos _____ Natureza _____

Tratamento/disposição _____

Resíduos gasosos _____ Natureza _____

Tratamento/lavagem de gases _____

Obs. _____

PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE E ESTABELECIMENTOS QUE OS INDUSTRIALIZAM, COMERCIALIZAM, OU UTILIZAM

Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos

Ficha de Inspeção de Fontes / Distribuidoras de Água Mineral

Roteiro de Inspeção para Distribuidoras de Medicamentos/ Correlatos/ Cosméticos/ Saneantes Domissanitários

Roteiro de Inspeção de Boas Práticas Operacionais para Empresas Aplicadoras de Saneantes Domissanitários

FICHA DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS

PARTE A - IDENTIFICAÇÃO

FICHA Nº _____

1. Empresa: _____

2. Endereço: _____

3. Tipo de Estabelecimento: _____

4. Regional: _____

5. Município: _____

6. Cód.de Local: _____ 7. Sublocal: _____ 8. Grupo de Risco: _____

9. Cadastro: _____ 10. Data: ____/____/____

PARTE B - AVALIAÇÃO

1. SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO

1.1 Localização adequada: área livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área externa e vizinhança.
 (2) Sim (0) Não (2)NA

1.2 Acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação).
 (2) Sim (0) Não (2)NA

1.3 Pisos adequados:

1.3.1 Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos).

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.3.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.4 Forros/tetos adequados:

1.4.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.4.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.5 Paredes/divisórias adequadas:

1.5.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.5.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.6 Portas e janelas adequadas:

1.6.1 Com superfície lisa, fácil limpeza em bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas).

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.7 Existência de proteção contra insetos e roedores: todas aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.8 Iluminação adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.9 Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.10 Instalações sanitárias adequadas:

1.10.1 Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados a rede de esgotos ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.10.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados a higienização das mãos - sabão, toalhas claras e rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.11 Vestiários adequados:

1.11.1 Separadas por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 (hum) armário por funcionário, duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria e quente, pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.11.2 Em perfeitas condições de limpeza e organização dotados de produtos adequados a higiene pessoal.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.12 Lavatórios na área de manipulação:

1.12.1 Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.12.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão, escovas para as mãos, desinfetantes, toalhas claras rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.13 Abastecimento de água potável. Ligado a rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (validade 6 meses)

(8) Sim (0) Não (8)NA

1.14 Caixa d'água e instalações hidráulicas:

1.14.1 Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso - livre de vazamento, infiltração, descascamentos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.14.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).

(8) Sim (0) Não (8)NA

1.15 Destino adequado dos resíduos:

1.15.1 Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenado para coleta.

(4) Sim (0) Não (4) NA