

**GUIA DE INSPEÇÃO OFICINAS MECÂNICAS**

| Item | DOCUMENTOS  | Base Legal   | Sim | Não | NA |
|------|---|--|-----|-----|----|
| 1    | Projeto Arquitetônico adequado conforme legislação sanitária aprovado pela VISA   | Art. 456 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 2    | PPRA, PCMSO e ASO's atualizados   | Art. 116 e Art. 147 do Dec. Est. nº 5.711/2002   |     |     |    |
| 3    | Certificado de controle integrado de pragas atualizado  | Art. 320 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 4    | Certificado ou registro de limpeza e desinfecção de reservatório d'água   | Art. 187 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 5    | (PMOC) Plano de manutenção, operação e controle do sistema de climatização de ar, quando houver   | Lei Federal nº 13.589/2018 Portaria nº 3.523/1998  |     |     |    |
| 6    | Certificado e/ou contrato de destinação de resíduos sólidos, semissólidos e líquidos decorrentes da prestação dos serviços  | Art. 219 e Art. 224 do Dec. Est. nº 5.711/2002   |     |     |    |
| 7    | Licença ambiental   | Art. 314 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 8    | Ficha de Entrega de EPI's   | Item 6.6.1. da NR-6  |     |     |    |
| Item | CONDIÇÕES DE TRABALHO   | Base Legal   | Sim | Não | NA |
| 9    | Fornecida aos trabalhadores água potável e fresca, através de bebedouro de jato inclinado ou outro dispositivo equivalente  | Art. 136 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 10   | Refeições nas dependências do empreendimento? Se sim, ocorrem em local específico e adequado para esse fim?   | Art. 137 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 11   | Nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade ou em caso de exposição a calor intenso, será exigido, lavatório e chuveiro dotado de água quente e fria. | Art. 138 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 12   | Vestiário dotado de armários individuais e separados por sexo   | Art. 139 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 13   | EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho   | Item 6.3. e 6.6.1. da NR-06  |     |     |    |
| Item | INFRA ESTRUTURA   | Base Legal   | Sim | Não | NA |
| 14   | Estrutura física adequada com a do Projeto aprovado pela VISA   | Art. 294 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 15   | Instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, com acesso independente, paredes e pisos impermeáveis e laváveis  | Art. 286 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 16   | Construções com iluminação e ventilação conveniente, por aberturas naturais ou sistemas artificiais   | Art. 282 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 17   | Oficina, garagens e postos de serviço com piso impermeável.   | Art. 315 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 18   | Cobertura para resíduos, pneus novos ou usados e outros objetos que possam acumular água  | Art. 223 e Art. 317 do Dec. Est. nº 5.711/2002   |     |     |    |
| 19   | Piso dos ambientes de trabalho sem saliência ou depressão, limpo e conservado, isento de substâncias que o torne escorregadio tais como: graxa e óleo.  | Art. 131 e Art. 317 do Dec. Est. nº 5.711/2002   |     |     |    |
| 20   | Possui de serviço de pintura? Se sim, é realizado em local apropriado?  | Art. 313 do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 21   | Os efluentes são tratados conforme Normas Técnicas Específicas e licenciamento do órgão ambiental.  | Art.314 do Dec. Est. nº 5.711/2002   |     |     |    |
| 22   | Possui sistemas de contenção de vazamentos ou derramamentos, dimensionados e construídos de acordo com as normas técnicas nacionais.  | 20.14.4. da NR-20  |     |     |    |
| Item | REFEITÓRIO  | Base Legal   | Sim | Não | NA |
| 23   | Alimentos adquiridos de fornecedores licenciados  | Art. 376 inciso II do Dec. Est. nº 5.711/2002  |     |     |    |
| 24   | Condições Higiênico-Sanitárias adequadas  | Art. 369 inciso II do Dec. Est. nº 5.711/200   |     |     |    |
| 25   | Alimentos em condições adequadas de conservação com prazo de validade   | Art. 376, Art. 377, Art. 378, Art. 379, Art. 380, Art. 381, Art. 382 do Dec. Est. nº 5.711/200 |     |     |    |
| 26   | Matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes   | Item 4.7.5. da RDC 216/04 Anvisa   |     |     |    |
| 27   | Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.   | Item 4.5.1. da RDC 216/04 Anvisa   |     |     |    |
| 28   | Refrigeradores, congeladores e câmaras frigoríficas adequados ao tipo de alimento, limpos e higienizados, dotado de termômetro  | Art. 369 inciso XVII do Dec. Est. nº 5.711/200   |     |     |    |
| 29   | Instalações sanitárias com lavatório provido de sabonete líquido neutro, papel toalha e lixeira acionada sem o uso das mãos   | Art. 369 inciso XI do Dec. Est. nº 5.711/200   |     |     |    |

|    |                                  |                                  |  |  |  |
|----|----------------------------------|----------------------------------|--|--|--|
| 30 | Produtos saneantes regularizados | Item 4.2.5. da RDC 216/04 Anvisa |  |  |  |
|    |                                  |                                  |  |  |  |
|    |                                  |                                  |  |  |  |

### **INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO GUIA**

**SIM = S**

**NÃO = N**

**NÃO SE APLICA = NA**

**Observação:** Lembramos que os estabelecimentos devem estar cientes e mesmo seguindo esse GUIA não estão isentos de cumprir toda a legislação pertinente, sujeitos a sofrer penalidades previstas na legislação sanitária vigente caso seja encontrada alguma irregularidade no momento da VISTORIA.

Este GUIA poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária.