

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA
EM SERRALHERIAS, VIDRAÇARIAS, MADEIREIRAS E SIMILARES

COD. CNAE

Denominação da atividade

Depende da atividade desenvolvida

NORMAS REGULAMENTADORAS APLICADAS

NR 8, NR 17, NR 23, NR 24, NBR 9077 e NBR 9050, Lei 6.514/77 e Portaria 3.214/78, NR 7, NR 9, Decreto Estadual nº 24.980/1985, Portaria 3.523/98, RDC nº 52/09, Lei Est. 6.320/83, Lei Est. nº 6.320/83, art. 25 c/com Decreto Est. nº 24.980/85, art. 68, Dec. Est. 24.981/85, NBR 7229 e 13969, Lei Federal nº 11.445/2007

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Responsável pelo estabelecimento:

Profissional que acompanhou a inspeção:

DOCUMENTAÇÃO

	SIM	NÃO	NA
Certificado de limpeza da caixa d'água nos últimos 6 meses			
Certificado de desinsetização e desratização nos últimos 12 meses			
Sistema de esgoto conectado à rede pública			
Alvará de localização e funcionamento			
Laudo do Bombeiro			
Programa de gerenciamento de riscos – PGR			
Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)			
Possui Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)			
Lista de entrega de EPIs			
Inventário de riscos			
Plano de ação e Plano de Controle de Emergências			
A Empresa elabora Ordens de Serviço sobre Segurança e Saúde no trabalho, dando ciência aos trabalhadores aos riscos que estão expostos?			

A empresa analisa os acidentes e as doenças relacionadas ao trabalho e as registra?			
A empresa realiza treinamentos nas modalidades inicial, periódico e eventual, quando aplicáveis?			
A empresa observa os itens mínimos necessários que devem conter os certificados de treinamento?			
Há sinalização de segurança suficiente advertindo sobre os riscos e perigos?			
ESTRUTURA FÍSICA			
Áreas Externas (pátio, calçadas, jardim, pisos) estão em boas condições de higiene.			
Áreas depósito distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final			
Vias de acesso interno: com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas			
Vias de acesso interno: acesso direto, não comum a outros usos.			
Área interna: livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
Equipamentos e móveis: em número suficiente a atividade, com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
Lavatórios: água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático e em número suficiente de modo a atender todas as áreas com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico e toalhas de papel não reciclado.			
Vestiário com área compatível, organizados, em adequado estado de conservação e dotados de armários individuais.			
Sanitário para funcionários do serviço, com identificação, lavatório, bom estado de conservação, sabonete líquido, papel toalha e lixeiras identificadas			
Refeitório de uso exclusivo dos funcionários			
Apresentam equipamentos em bom estado de conservação			
Ventilação capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça e outros			
Iluminação: Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação e limpeza.			
Pisos em bom estado de conservação, liso, resistente, impermeável, limpo sem avarias			
Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
Paredes em bom estado de conservação, acabamento liso, impermeável e de fácil higienização, cor clara, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros			
Tetos com acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e livre de trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros			
Janelas: fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas,			

rachaduras, umidade e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas).			
Fiações elétricas protegidas			
Disjuntores elétricos com identificação do local a que se destinam			
Depósito de Material de Limpeza: Local exclusivo e isolado para higienização de pano de chão e utensílios de limpeza			
Possui extintores e certificado do corpo de bombeiros			
Ferramentas elétricas com proteção e originais de fabrica			
Isolamento e aterramento adequado			
Cavaletes adequados e resistentes (proibido de madeira)			
Carrinho adequado para movimentação das chapas			
POP's			
Procedimento Operacional Padronizado (POP) Higienização: Descrição de responsável pela operação de higienização, método e frequência dessas operações.			
POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos: planilhas de controle da manutenção preventiva dos equipamentos ou certificados quando realizados por empresas terceirizadas (ex: troca de filtros, etc)			

Data da inspeção: ____/____/____

Técnicos responsáveis pela inspeção:

OBS: Este roteiro é utilizado como apoio nas inspeções sanitárias, porém outras solicitações poderão ser realizadas, considerando o que for observado durante a inspeção no local, ou outras legislações vigentes.