ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS

Roteiro de Inspeção em Peixarias

Data da Inspeção: ___ / ___ / ___

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO						
Razão Social:						
Nome Fantasia:						
CNPJ:						
Endereço:						
Telefone:			Email:			
Responsável pelo estabelecimento:						
LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE PEIXARIA						
ITEM	AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	N/A*	DESCRIÇÃO/ EVIDÊNCIA	ENQUADRAMENTO LEGAL
1	EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
1.1	ÁREA EXTERNA:					
1.1.1	Área externa livre de focos de insalubridade,					Art. 96, incisos VII e

(*) N/A: Não se aplica

	lixo, objetos em desuso, pragas e animais.					VIII do Decreto Estadual 31.455/87.
1.2	ACESSO:					
1.2.1	O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos, sendo equipadas para os fins que se destinam.					Art. 93 do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3	ÁREA INTERNA:					
1.3.1	As instalações são projetadas de acordo com as finalidades específicas e de maneira a possibilitar um fluxo ordenado, evitando contaminação cruzada entre os pescados, além de possibilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção.					Art. 94, § 1º, alíneas **"a"** e **"c"** do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.2	As instalações são compatíveis ao número de trabalhadores ou pessoas atendidas, havendo separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outro meio eficaz de forma a evitar a contaminação cruzada.					Art. 94, § 1º, alínea **"b"** do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.3	As instalações físicas, tais como pisos, paredes e tetos, possuem revestimento liso, impermeável e lavável, mantido íntegro e em bom estado de conservação, livre de rachaduras, goteiras,					Art. 94, § 1º, alínea **"o"** e Art. 113, inciso III do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

	vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e outras imperfeições, não devendo transmitir contaminantes aos alimentos.					
1.3.4	As aberturas externas das áreas de armazenamento e acondicionamento dos pescados, inclusive o sistema de exaustão, são providas de dispositivos que impeçam o acesso de pragas e vetores.					Art. 94, § 1º, alíneas **"m"** e **"n"** do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.5	As áreas internas são livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.					Art. 96, incisos VII e VIII do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.6	As dependências dispõem de conexões com a rede de esgotamento sanitário público.					Art. 94, § 1º, alínea **"h"** do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.7	O ambiente de manipulação dos pescados dispõe de boa iluminação, de maneira que as atividades sejam realizadas sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O estabelecimento poderá dispor de iluminação natural sempre que possível.					Art. 94, § 1º, alínea **"j"** do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

1.3.8	As dependências possuem ventilação que garantam a renovação de ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.					Art. 94, § 1º, alínea **"i"** do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.9	O estabelecimento dispõe de lavatórios de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de manipulação dos pescados e em número suficiente, dispondo de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.					Art. 94, § 1º, alíneas **"e"** e **"f"** do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.10	Os coletores de resíduos (lixeiras) são de material impermeável, com tampa de acionamento não manual e de fácil higienização.					Art. 103 do Decreto Estadual 31.455/87.
1.3.11	As instalações sanitárias e os vestiários não podem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação e armazenamento dos alimentos. Os vestiários deverão ser providos de armários individuais de acordo com o quantitativo de trabalhadores. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e					Art. 94, § 1º, alíneas **"f"** e **"l"** do Decreto Estadual 31.455/87; Item 24.4.3 da NR-24.

(*) N/A: Não se aplica

	toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.					
1.3.12	Os equipamentos, as instalações, os móveis e os utensílios que entram em contato com os pescados nas etapas de manipulação, conservação, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição são mantidos em adequado estado de conservação. Além disso, devem possuir superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades ou de outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos alimentos, bem como não transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores, nem alterar o seu valor nutritivo.					Art. 86 do Decreto Estadual 31.455/87.
2	HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
2.1	As operações de higienização ocorrem com frequência que garanta a manutenção das condições de higiene e os produtos utilizados não podem interferir nas características organolépticas e nutritivas do alimento.					Art. 97 do Decreto Estadual 31.455/87.
2.2	O estabelecimento realiza, quando necessário, a higienização da parte superior das paredes e dos forros, evitando acúmulo de sujidades e presença de manchas e bolores.					Art. 97, § 3º do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

2.3	As operações de higienização ocorrem de forma a garantir que o alimento não seja contaminado durante o processo.					Art. 97, § 4º do Decreto Estadual 31.455/87.
3	ABASTECIMENTO DE ÁGUA					
3.1	A água utilizada em todas as etapas de elaboração, fracionamento, manipulação e acondicionamento de alimentos é potável e oriunda da rede pública de abastecimento.					Art. 94, §1º, alínea **"g"** do Decreto Estadual 31.455/87. e Art. 58 do Decreto Estadual 1846/18.
3.2	O gelo em contato com os pescados é fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.					Art. 5º da RDC nº 717/22 e Art. 76 do Decreto Estadual 31.455/87.
4	MANEJO DOS RESÍDUOS					
4.1	O estabelecimento dispõe de recipientes próprios, com capacidade adequada para a contenção dos resíduos gerados em suas dependências, constituídos de material que proporcione fácil higienização e transporte, devendo estar identificados e separados de acordo com o tipo de resíduo gerado.					Art. 103 do Decreto Estadual 31.455/87.
4.3	Os locais destinados ao armazenamento de resíduos frequentemente coletados e estocados					Art. 103, § 2º do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

	são fechados e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, de forma a evitar focos de contaminação, bem como a atração de pragas e vetores. Devem possuir piso e paredes constituídos de material liso, resistente e lavável, além de dispor de ralo sifonado para o escoamento das águas provenientes da higienização do local.					
5	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES					
5.1	O estabelecimento e suas instalações estão livres de pragas e vetores.					Art. 94, alínea **"m"** do Decreto Estadual 31.455/87.
5.2	A execução dos serviços de desinsetização e desratização, bem como de ações integradas e contínuas de manejo de pragas, são realizados por empresa especializada e habilitada.					Art. 97, § 6º do Decreto Estadual 31.455/87.
6	RECEBIMENTO DO PESCADO E INSUMOS					
6.1	A recepção do pescado, embalagens e outras matérias-primas são realizadas em locais ou dependências para tal finalidade, com área protegida e limpa, e o transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.					Art. 5º, Inciso II do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

6.2	O pescado é oriundo de estabelecimentos certificados pelos órgãos oficiais de inspeção (SIM, SIE ou SIF).					Art. 5º, inciso III do Decreto Estadual 31.455/87.
6.3	O pescado é submetido a uma análise prévia quanto aos aspectos de cor e odor, apresentando temperatura e estado de conservação adequado.					Art. 5º, inciso I do Decreto Estadual 31.455/87.
6.4	O pescado é acompanhado de documento fiscal que permita identificar sua procedência.					Art. 3º, inciso V do Decreto Estadual 31.455/87.
7	ARMAZENAMENTO DOS PESCADOS					
7.1	Os pescados são devidamente armazenados em local limpo e organizado, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas para sua conservação.					Art.14,§ 2º do Decreto Estadual 31.455/87.
7.2	O estabelecimento dispõe de estrutura adequada para armazenamento e conservação do pescado.					Art. 95 do Decreto Estadual 31.455/87.
7.3	Os pescados mantidos sob refrigeração são acondicionados em gelo e mantidos à temperatura entre -0,5 e -2ºC em câmara ou outro dispositivo frigorífico.					Art. 34, incisos II do Decreto Estadual 31.455/87.
7.4	Os pescados congelados são mantidos em					Art. 34, incisos III do

(*) N/A: Não se aplica

	câmara fria ou outro equipamento frigorífico a uma temperatura máxima de -18°C.					Decreto Estadual 31.455/87.
7.5	Os pescados são armazenados afastados de qualquer substância que possa alterar suas características nutricionais e organolépticas, tais como saneantes, desinfetantes, solventes combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.					Art. 14, § 3º do Decreto Estadual 31.455/87.
8	MANIPULADORES DE PESCADOS					
8.1	Os manipuladores mantêm o controle de saúde atualizado (Atestado de Saúde Ocupacional - ASO) com aptidão para a função, conforme as exigências de legislação específica.					Art. 79 do Decreto Estadual 31.455/87.
8.2	Os manipuladores que, de alguma forma, possam constituir fonte de infecção para doenças transmitidas por alimentos ou comprometer a segurança e a qualidade higiênico-sanitária destes devem ser afastados das atividades de manipulação enquanto persistirem os sinais e sintomas.					Art. 80 do Decreto Estadual 31.455/87.
8.3	Os manipuladores mantêm adequado asseio pessoal e utilizam uniformes compatíveis com as					Art. 82 do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

	atividades desenvolvidas, os quais devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.					
9	ALVARÁ SANITÁRIO					
9.1	O estabelecimento possui Alvará Sanitário vigente, sendo classificado como Alto risco (nível III).					Art. 114 do Decreto Estadual 31.455/87 e Resolução Normativa nº 01/25
10	DAS NORMAS GERAIS					
10.1	O estabelecimento não realiza processos de industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, preparo de conserva de peixe, bem como a abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-cozido e congelado. O processo de congelamento é uma prática considerada industrial, portanto, proibida nos estabelecimentos de peixaria.					Art. 115, incisos I, II e III do Decreto Estadual 31.455/87.
10.2	As escamas e demais resíduos do pescado são acondicionados em recipientes adequados e retirados frequentemente, sempre que necessário.					Art. 117 do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

10.3	O estabelecimento não realiza o descongelamento do pescado. É vedado o descongelamento do pescado em peixaria. O descongelamento é um processo específico que só pode ocorrer em estabelecimentos industriais sob condições autorizadas e inspeção oficial.					Art. 337 do Decreto Federal nº 9.013/17.
11	TRANSPORTE					
11.1	Os veículos transportadores de pescados possuem licença sanitária de transporte. A licença sanitária deve conter, além do nome do proprietário do veículo e seu endereço, o número da placa de licenciamento do mesmo no Departamento de Trânsito, e a natureza da mercadoria transportada.					Art. 169, inciso II, § 3º do Decreto Estadual 31.455/87.
11.2	Durante o transporte, o pescado congelado é mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).					Art. 336 do Decreto 9.013/17.
11.3	É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					Art. 336, parágrafo único do Decreto 9.013/17.
11.4	Os condutores de veículos e os ajudantes					Art. 170 do Decreto

(*) N/A: Não se aplica

	possuem atestado de saúde ocupacional, têm asseio pessoal, utilizam uniformes compatíveis com suas atividades, os quais são mantidos limpos e conservados.					Estadual 31.455/87.
11.3	Existe a separação física entre o compartimento de carga e a cabine do condutor e auxiliares. O veículo é utilizado exclusivamente para o transporte de pescado, sendo vedado o carregamento de objetos ou substâncias estranhas à carga, bem como o uso para qualquer finalidade diversa.					Art. 171, incisos I a IV, §§ 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto Estadual 31.455/87.
11.4	Os veículos transportadores de pescados são mantidos íntegros e em boas condições de higiene, devendo ser limpos e higienizados diariamente.					Art. 172, § 1º do Decreto Estadual 31.455/87.
11.5	As faces externas do compartimento de carga devem exibir, de forma visível, a razão social da empresa proprietária, seu endereço e a especificação da natureza da mercadoria transportada.					Art. 173, parágrafo único do Decreto Estadual 31.455/87.
11.6	O compartimento de carga é fechado, isolado e dispõe de instalações frigoríficas, admitindo-se o uso de gelo picado em escamas, em quantidade					Art. 175, incisos I e II, §§ 1º e 2º do Decreto Estadual 31.455/87.

(*) N/A: Não se aplica

	mínima de 30% do peso do produto, o qual deve ser acondicionado em recipientes adequados para manter a cadeia do frio.					

(*) N/A: Não se aplica