

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 1/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

1. INTRODUÇÃO

A inspeção sanitária constitui atividade essencial exercida pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), tendo em vista sua função de fiscalizar os estabelecimentos sujeitos à ação de vigilância sanitária com o objetivo de verificar e fazer cumprir os requisitos de Boas Práticas e demais determinações previstas na legislação sanitária vigente aplicável aos estabelecimentos.

De acordo com a RDC nº 560, de 30 de agosto de 2021, art. 3º, inciso V, a inspeção sanitária:

“consiste em um conjunto de procedimentos técnicos e administrativos que visa a proteção da saúde individual e coletiva, por meio da verificação in loco do cumprimento dos marcos legal e regulatório sanitários relacionados às atividades desenvolvidas e às condições sanitárias de estabelecimentos, processos e produtos. A inspeção permite a adoção de medidas de orientação e correção de situações que possam causar danos à saúde da população”.

O presente documento estabelece os requisitos mínimos que devem ser adotados na condução de inspeção em estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário, de microempreendedor individual, de empreendimento familiar rural e/ou empreendimento econômico solidário, que exerçam atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

Esse procedimento pode ser utilizado na condução de inspeções sanitárias para apuração de denúncia; para a verificação de boas práticas de fabricação e de condições técnico-operacionais, para a investigação epidemiológica de surtos de doenças transmitidas por alimentos e água; investigação de efeitos adversos ou conforme planejamento e necessidade verificada pela Vigilância Sanitária.

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 2/15	Início Vigência: 25/05/2026
Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES				

2. OBJETIVO

Estabelecer critérios mínimos para a realização de inspeção sanitária em estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário com atividades econômicas de baixo risco sanitário na área de Alimentos, exercidas por microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e/ou empreendimento econômico solidário, assegurando a uniformidade nas seguintes etapas:

- Composição e postura da equipe de inspeção;
- Planejamento da inspeção;
- Identificação do estabelecimento e da atividade;
- Condução da inspeção;
- Orientações ao empreendedor;
- Elaboração do relatório de inspeção;
- Entrega do relatório;
- Desdobramentos da inspeção.

3. ABRANGÊNCIA

Este procedimento aplica-se às assessorias, diretorias e coordenações da Superintendência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais e aos Núcleos de Vigilância Sanitária das Unidades Regionais de Saúde, e demais Autoridades Sanitárias habilitadas para realização de inspeção sanitária em estabelecimentos do empreendimento familiar rural, microempreendedor individual e empreendimento econômico solidário.

4. REFERÊNCIAS

- Decreto Estadual nº 38.886 de 01 de julho de 1997, que aprova o Regulamento das Taxas Estaduais.

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 3/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

- Decreto Estadual nº 46.644, de 6 de novembro de 2014. Dispõe sobre o Código de Conduta Ética do Agente Público e da Alta Administração Estadual.
- Lei Estadual nº 6.763 de 16 de dezembro de 1975, que consolida a Legislação Tributária do Estado de Minas Gerais e dá outras providências.
- Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999: Código de Saúde do Estado de Minas Gerais.
- Resolução SES/MG nº 10.601 de 21 de outubro de 2025: Define as regras e os procedimentos para o Licenciamento Sanitário, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais.
- Resolução SES/MG Nº 6.362 de 08 de agosto de 2018. Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.
- RDC ANVISA Nº 49 de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.
- Nota Técnica SES/SUBVS/SVS/DVAA nº17/2019.
- POP-O-SNVS-002 - Treinamento em Documentos da Qualidade da SVS.
- POP-T-SVS-005 - Estorno / Devolução de Taxa de Expediente de Vigilância Sanitária.
- POP-T-SVS-008 - Condução de Inspeção Sanitária.
- POP-O-SVS-006 - Elaboração de Relatório de Inspeção Sanitária, Reinspeção e Inspeção Investigativa da SVS.

5. DEFINIÇÕES

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 4/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

Para melhor entendimento deste procedimento aplicam-se as seguintes definições:

- **Alvará sanitário:** documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.
- **Atividade sujeita ao controle sanitário:** para efeito deste procedimento, considera-se atividades sujeitas ao controle sanitário as descritas na Lei Estadual nº 13.317/1999, bem como na Resolução SES/MG nº 10.601/2025 e outra que vier a substituí-la.
- **Empreendimento econômico solidário:** organizações de caráter associativo que realizam atividades econômicas, cujos participantes sejam trabalhadores do meio urbano ou rural e exerçam democraticamente a gestão das atividades e a alocação dos resultados.
- **Empreendimento familiar rural:** estabelecimento ou conjunto de atividades no meio rural onde a gestão e a mão de obra utilizadas são, predominantemente, da própria família que reside no local, incluindo ainda os agricultores familiares, Pescadores artesanais; Aquicultores; Silvicultores; Extrativistas; Quilombolas; Assentados do Programa Nacional de Reforma Agrária; Beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário; Empreendedores familiares rurais; Formas associativas da agricultura familiar; e os integrantes de Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA), dos Empreendimentos Familiares Rurais que exploram imóvel agrário localizado em área urbana e periurbana.
- **Inspeção Sanitária:** vistoria realizada presencialmente pela autoridade sanitária, que busca identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de produtos, na prestação de serviços e na intervenção sobre o meio ambiente, inclusive o de trabalho.

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 5/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

- **Licenciamento sanitário:** corresponde, no âmbito da vigilância sanitária, à etapa do processo de legalização que conduz o interessado à formalização de licença estatal para o exercício de determinada atividade econômica relacionada direta ou indiretamente à saúde, materializando-se por meio da concessão do alvará sanitário.
- **Microempreendedor Individual:** modalidade jurídica criada pela Lei Complementar nº 128/2008, destinada a formalizar trabalhadores autônomos.
- **Ordem de Inspeção:** documento elaborado antes da inspeção onde informa o objetivo da inspeção, a equipe de inspetores e os dados da empresa, assinado pelo diretor (a) e/ou coordenador (a).
- **Roteiro de inspeção:** instrumento de avaliação dos serviços, elaborado em conformidade com as legislações sanitárias vigentes aplicáveis ao tipo de serviço, que deverá ser utilizado durante as inspeções sanitárias.
- **Roteiro de Autoinspeção:** presente no anexo III da RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018, de preenchimento do próprio empreendedor cujo objetivo é levá-lo a reconhecer, avaliar e gerenciar os riscos sanitários dentro de seu estabelecimento.
- **Termo de Inspeção:** documento lavrado pela equipe de inspeção para registrar a ação sanitária, externa ou interna. Este registro comprova que a inspeção ocorreu naquela data, qual foi seu objetivo e que o responsável pelo estabelecimento teve ciência dessa ação.

6. SÍMBOLOS E ABREVIATURAS

- **AF:** Agricultor Familiar
- **CAF:** Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (registro para agricultores familiares);

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 6/15	Início Vigência: 25/05/2026
Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES				

- **CCMEI:** Certificado da condição de MEI (comprovante oficial de que o Microempreendedor Individual (MEI) está formalizado e ativo);
- **CNAE:** Classificação Nacional de Atividade Econômica;
- **CNPJ:** Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- **DVA:** Diretoria de Vigilância em Alimentos
- **EES:** Empreendimento Econômico Solidário
- **EMATER–MG:** Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
- **MEI:** Microempreendedor Individual
- **NUVISA:** Núcleo de Vigilância Sanitária;
- **POP:** Procedimento Operacional Padrão;
- **SEI:** Sistema Eletrônico de Informações;
- **SNVS:** Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
- **SVS:** Superintendência de Vigilância Sanitária;
- **VISA:** Vigilância Sanitária.

7. RESPONSABILIDADES

A correta aplicação deste procedimento é de responsabilidade dos gestores e técnicos da Vigilância Sanitária de Minas Gerais.

8. PRINCIPAIS PASSOS

8.1 Etapas prévias e informações essenciais

Os estabelecimentos aos quais se aplica este procedimento, têm classificação de baixo risco (I ou II) para fins de licenciamento. Isso implica que, conforme determina a norma relativa ao licenciamento nesse estado, ou eles foram previamente licenciados pelo sistema simplificado, ou seja, são detentores de alvará (Risco II), ou são

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 7/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

dispensados de licenciamento (Risco I). Reforçamos aqui a informação de que a dispensa de licenciamento, assim como o licenciamento simplificado, não exige a atividade de fiscalização dos órgãos de vigilância sanitária.

É necessário ressaltar que a determinação da atividade econômica (CNAE) é de responsabilidade do empreendedor, entretanto, conforme tratamento diferenciado previsto na legislação, será necessário que a autoridade sanitária, a partir das operações realizadas no estabelecimento, identifique o CNAE para determinar se as atividades que figuram no alvará sanitário refletem a real atividade econômica do estabelecimento.

Em relação à cobrança de taxas, a cobrança de Taxa de Expediente relacionada à inspeção sanitária deste procedimento segue o rito ordinário das Vigilâncias Sanitárias. Ressaltamos que, conforme legislação, o Agricultor Familiar é dispensado da cobrança das taxas de Fiscalização Sanitária.

O planejamento da inspeção sanitária para o licenciamento do estabelecimento deve observar as etapas ordinárias do serviço de Vigilância Sanitária, incluindo a agenda e programação de inspeção, a composição e postura da equipe responsável, a definição da lista de documentos, o estudo prévio da legislação, a disponibilidade dos recursos logísticos e equipamentos necessários, além da oficialização através da ordem de inspeção.

Considerando o tipo de estabelecimento, especialmente para aqueles estabelecimentos que funcionam em residências (possibilidade existente conforme o artigo 12 da Resolução SES/MG nº 6362/2018, que regulamenta a RDC ANVISA nº 49/13), é preciso considerar as rotinas e a sazonalidade da produção, e respeitar as demais formalidades legais.

Além disso, para realização da inspeção sanitária em ambiente cuja produção ocorra em residência, será necessário conferir a anuência do responsável o que se dá previamente a partir da assinatura no termo de ciência e responsabilidade, disponível no

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 8/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

Anexo I da Resolução SES/MG nº 6.362/2018.

Também é necessário observar que para esses estabelecimentos, que exercem atividades econômicas classificadas como de baixo Nível de Risco, não será exigido pela Vigilância Sanitária aprovação de projeto arquitetônico, mas deverão ser respeitados os parâmetros físicos e ambientais exigidos pela legislação vigente, inclusive de acessibilidade.

8.2 Condução da Inspeção

A fiscalização de vigilância sanitária deverá ter natureza prioritariamente orientadora para esses estabelecimentos, conforme Art. 11 da RDC 49/2013. O caráter prioritariamente orientador e educativo deverá nortear a fiscalização sanitária, e a equipe de vigilância atuar como fonte educadora, sempre considerando o risco sanitário. A inspeção deve ser realizada sempre por uma equipe e a ausência imprevista de um dos integrantes ou qualquer outro incidente que venha a prejudicar a sua realização, deve ser comunicada à chefia para as devidas providências.

Deve ser realizada reunião inicial com o estabelecimento para apresentação da equipe inspetora, em que o Responsável pela inspeção deve:

- informar a motivação daquela ação, quando couber;
- apresentar a Ordem de Inspeção e os membros da equipe de inspeção;
- apresentar a programação da inspeção esclarecendo as providências necessárias por parte da empresa (desde simples acompanhamento nos ambientes inspecionados, até a apresentação de documentos e registros a serem apresentados, etc.) e quanto às não-conformidades detectadas durante o processo;
- apresentar o Termo de Inspeção, para assinatura e registro, no momento oportuno.

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 9/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

O acompanhamento da inspeção pelo Responsável do estabelecimento inspecionado deve ser requisitado pela equipe de inspeção, não sendo imprescindível para a realização desta.

O roteiro de inspeção (anexo I desse POP) deve ser utilizado pela equipe como instrumento de orientação durante a inspeção. A inspeção deve ocorrer de modo a relacionar todos os possíveis riscos associados aos processos de trabalho, conforme exigido nos requerimentos das legislações pertinentes. Recomenda-se que a inspeção siga o fluxo dos processos sob avaliação, verificando os critérios estabelecidos e a documentação necessária, conforme consta nas normas vigentes.

A equipe deve verificar a adequação ou não aos requisitos legais durante a inspeção sanitária, por meio de:

- observação visual;
- entrevistas;
- registro fotográfico;
- avaliação documental e
- medidas e testes.

Deve, ainda: avaliar os riscos sanitários a partir das não-conformidades encontradas; verificar se a área física atende aos requisitos mínimos físicos e de acessibilidade; registrar todas as evidências necessárias para subsidiar a tomada de decisão quanto a eventuais medidas administrativas.

Devem ser lavrados e devidamente assinados os termos e autos necessários.

Quando constatadas infrações sanitárias durante a inspeção, devem ser tomadas as providências necessárias conforme previsões no Código de Saúde.

Deve ser realizada reunião final com a empresa informando sobre a entrega do relatório de inspeção e, caso a equipe julgue pertinente, podem ser relatadas as observações, recomendações e não conformidades encontradas, bem como, os possíveis resultados da inspeção.

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 10/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

8.3 Elaboração do Relatório de Inspeção

Todas as informações verificadas durante a inspeção devem ser descritas de forma clara e objetiva no relatório, e, obrigatoriamente, em linguagem acessível ao empreendedor.

A elaboração do relatório de inspeção e entrega do relatório devem ser acompanhados de orientações detalhadas sobre suas observações, também em linguagem acessível ao empreendedor.

Para os Agricultores Familiares, é importante lembrar que, na eventualidade de o estabelecimento ser assessorado pela Emater–MG, a entrega do relatório pode se beneficiar da presença do técnico da empresa quando das orientações, caso seja da vontade do empreendedor.

Os documentos podem ser lavrados por preenchimento manual, ou utilização de outra plataforma eletrônica para elaboração do relatório de inspeção, devendo ser arquivados.

8.4 Entrega do relatório

O relatório de inspeção deve ser assinado pela equipe de inspeção e entregue, preferencialmente pessoalmente, em reunião para apresentação do relatório como forma de ação educativa, uma vez que o contato visual aliado a argumentos motivadores gera impacto positivo no engajamento do regulado com as Boas Práticas e requisitos de segurança e qualidade, além de permitir que a equipe se certifique de que as orientações serão compreendidas.

A entrega do relatório ao estabelecimento é registrada por meio da assinatura da notificação pelo responsável, etapa essencial para finalização da inspeção.

8.5 Desdobramentos da inspeção

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 11/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

O desdobramento da inspeção requer a condução das medidas administrativas para tratamento das situações constatadas e o devido acompanhamento junto ao estabelecimento inspecionado. Quando possível e for o caso de estabelecimento sob acompanhamento da EMATER/MG, este poderá ser executado em conjunto, a fim de tornar mais efetivas as intervenções.

9. ANEXOS

ANEXO I: Check list da Resolução SES/MG Nº 6.362, de 08 de agosto de 2018.

Anexo I - Check list da Resolução SES/MG Nº 6.362, de 08 de agosto de 2018.		
Existe Termo de Ciência e Responsabilidade (Anexo I desta Resolução) assinado?		
Requisitos da norma	Sim	Não
As atividades são executadas em local com área física separada das áreas de moradia?		
As dependências de banheiro para funcionários; depósito de material de limpeza – DML; vestiário; lavanderia e; local de depósito de resíduos podem ser compartilhadas		
O local de manipulação de alimentos é de uso exclusivo para a atividade econômica desenvolvida?		
Os utensílios e equipamentos utilizados para o preparo e manipulação de alimentos e demais produtos são exclusivos para o processo?		
As áreas da residência, incluindo moradia, construções anexas, terreno ou quintal são mantidas em condições adequadas de conservação, livre de objetos em desuso, resíduos, entulhos, ou de condições que propiciem a criação e permanência de vetores e pragas urbanas?		
Regulamento Técnico		
3 - EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
3.1 a) A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção?		
3.1 b) O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos?		
3.2 As instalações físicas como piso, parede e teto tem revestimento liso, impermeável e lavável e são mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores,		

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 12/15	Início Vigência: 25/05/2026
	Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES			

descascamentos, dentre outros?		
3.3 As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, são providas de telas milimetradas e removíveis?		
3.4 As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, e não permitem a presença de animais?		
3.5 A iluminação da área de preparação proporciona a visualização adequada as atividades?		
3.6 As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras?		
3.7 A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente sem que o fluxo de ar incida diretamente sobre os alimentos?		
3.8 a) As instalações sanitárias têm lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.		
3.8 b) Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual?		
3.9 a) Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos?		
3.9 b) Os equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em adequando estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.		
3.10 a) As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis?		
3.10 b) As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios são isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos?		
4 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
4.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?		
4.2 a) A área de preparação dos alimentos é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho?		
4.2 b) São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes?		
4.3) Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde e estão identificados e guardados em local reservado para essa finalidade?		
4.4 a) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade, e estão conservados, limpos e guardados em local reservado para essa finalidade?		

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 13/15	Início Vigência: 25/05/2026
Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES				

4.4 b) Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados na higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos?		
5 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS		
5.1 Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso ou proliferação?		
6 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA		
6.1 a) É utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos?		
6.1 b) Quando é usada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente por laudos laboratoriais?		
6.2 O gelo utilizado nos alimentos é fabricado com água potável e mantido em condições que evitem sua contaminação?		
7 - MANEJO DOS RESÍDUOS		
7.1 Os coletores de resíduos nas áreas de preparação e armazenamento possuem tampas acionadas sem contato manual?		
7.2 Os resíduos são coletados frequentemente e estocados de forma isolada das áreas de preparo e armazenamento, evitando contaminações e atração de pragas?		
8 – MANIPULADORES		
8.1 Os manipuladores com lesões ou sintomas de doenças são afastados das atividades até a recuperação?		
8.2 Os manipuladores mantêm asseio pessoal e utilizam uniformes compatíveis, conservados e limpos?		
8.3 As mãos são lavadas cuidadosamente ao chegar ao trabalho, antes e depois de manipular alimentos, após interrupções, contato com materiais contaminados, uso de sanitários e sempre que necessário?		
8.4 Os manipuladores evitam comportamentos de risco como fumar, cantar, tossir, manipular dinheiro ou comer durante o trabalho?		
8.5 a) Os cabelos estão presos e protegidos por redes, toucas ou similares?		
8.5 b) As unhas estão curtas, sem esmalte ou base, e não há uso de maquiagem ou adornos pessoais durante a manipulação?		
8.6 Os manipuladores possuem atestado de saúde atualizado?		
9 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS		
9.1 As matérias-primas de origem animal são registradas nos órgãos competentes?		
9.2 a) As embalagens primárias estão íntegras?		
9.2 b) A temperatura dos produtos que necessitam de conservação é verificada na recepção e no armazenamento?		
9.3 Os ingredientes, matérias-primas e embalagens são armazenados em local limpo e organizado, protegidos contra contaminantes?		

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 14/15	Início Vigência: 25/05/2026
Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES				

10 - PREPARAÇÃO DO ALIMENTO e FLUXO DE PRODUÇÃO		
10.1 São adotadas medidas para evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus, semipreparados e prontos?		
10.2 Os produtos perecíveis ficam à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à preparação?		
10.3 O tratamento térmico atinge, no mínimo, 70 °C em todas as partes do alimento (ou alternativas de tempo e temperatura que garantem a segurança higiênico-sanitária)?		
10.4 Alimentos descongelados não são recongelados e são mantidos refrigerados?		
10.5 Alimentos cozidos são mantidos em temperaturas superiores a 60 °C por no máximo 6 horas?		
10.6 a) Alimentos refrigerados a 4 °C ou menos são consumidos em até 5 dias?		
10.6 b) Quando a temperatura está entre 4 °C e 5 °C, o prazo de consumo é reduzido para garantir segurança?		
10.7 Os alimentos armazenados são identificados com designação, data de preparo e validade?		
10.8 O fluxo de produção é linear, ordenado e sem cruzamentos?		
11 - ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL		
11.1 A rotulagem apresenta identificação visível e está conforme a legislação vigente?		
11.2 O produto final está acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?		
11.3 O armazenamento do produto final é feito em local limpo e conservado?		
12 - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO		
12.1 a) O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados?		
12.1 b) Esses documentos estão acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária?		
13 - RESPONSABILIDADE		
13.1 O responsável pela manipulação de alimentos está devidamente capacitado?		
14 - CONFORMIDADE LEGAL		
14 Outras normas sanitárias específicas e vigentes, aplicáveis ao empreendimento, estão sendo respeitadas?		

10. HISTÓRICO DE VERSÃO

CÓPIA INFORMATIVA VÁLIDA POR 24 HORAS APÓS IMPRESSÃO.
A INUTILIZAÇÃO É RESPONSABILIDADE DO USUÁRIO.
Impresso em: 26/05/2026 14:00

	SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/SES-MG			
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
	Número: POP-T-DVA-001	Versão: 00	Página: 15/15	Início Vigência: 25/05/2026
Título: Condução de Inspeção Sanitária - MEI, AF e EES				

Nº. da Versão	Item	Alterações
00	N/A	Emissão Inicial

11. APROVAÇÃO

Responsabilidade	Nome	Cargo/ Setor
Elaborador:	Daniela Fernandes Cesar	Coordenadora - DVA
Revisor técnico:	Milton Cosme Ribeiro	EPGS - DVA
Revisores da qualidade:	Juliana Freitas Paula Pereira	Coordenadora - DVA
	Mayara Aparecida Mendes Silva	EPGS - DVA
Aprovador:	Ângela Ferreira Vieira	Diretora DVA