



ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM HOTEIS E MOTEIS

I. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO					
Razão social:					
Denominação comercial:					
Cnpj:		Telefone:		FAX:	
Endereço:					
Bairro:			cep:		
Atividade Principal: () Hotel () Motel () Pousada () Abrigo () Albergue () Outro: _____					
Atividades Secundárias: () Restaurante () Lanchonete () Lavanderia () Refeitório () Outro(s): _____					
1) SALA DE RECEPÇÃO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
1.1) Pisos, paredes e teto são conservados e impermeabilizados de fácil limpeza e construídas de modo a evitar acidentes.					
1.2) Possui acessibilidade para deficiente					
2) DORMITÓRIOS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
2.1) Tetos, paredes e pisos estão em bom estado de conservação e limpeza.					
2.2) Janelas em bom estado de conservação.					
2.3) Mobiliários: camas e outros materiais em bom estado de conservação e higiene.					
2.4) Colchões e travesseiros limpos, bem conservados e com protetores					
2.5) Rede elétrica em bom estado de conservação (lâmpadas e fios).					
Roupas de cama					
2.6) Lençóis, fronhas, toalhas e cobertores em bom estado de conservação e limpeza.					
2.7) Após a saída do ocupante, estão sendo colocadas roupas limpas por ocasião da ocupação por outra pessoa (é obrigatória sua retirada imediatamente).					
3) CLIMATIZAÇÃO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
3.1) Iluminação e ventilação natural e adequada.					
3.2) Ventilação natural, com janelas em numero suficientes.					
3.3) Possui sistema de climatização em bom estado de conservação e limpeza					
4) INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (USAR OS MESMOS TERMO DOS DEMAIS ROTEIROS)	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
4.1) Localizados nos quartos.					
4.2) Localizados no mesmo pavimento dos dormitórios e separados por sexo.					
4.4) Paredes, teto e piso conservados e limpos					
4.5) Vasos sanitários com tampas.					
4.6) Lavatórios e canalizações com sifonamento.					
4.7) Dispositivos com sabonete líquido e toalhas descartáveis.					
4.8) Lixeira com tampa acionada sem contato manual e revestido com saco plástico.					
4.9) Possui Banheiras					
4.10) POP para higienização das banheiras					
5) QUALIDADE DE ÁGUA	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES

5.1) () Público () Poço () Pipa					
5.2) Reservatório de água (registro de limpeza e desinfecção no mínimo de 6 em 6 meses)					
5.3) Reservatório sem rachadura e correta vedação					
5.4) Poço artesiano/freático – monitoramento da qualidade da água					
5.5) Reservatório inferior em bom estado de conservação e limpeza interna e externa					
5.6) Reservatório superior em bom estado de conservação e limpeza interna e externa					
6) DESTINO DO ESGOTO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
6.2) Destino dos efluentes por fossas sépticas/sistema complementar.					
6.3) Destino dos efluentes em fossa negra.					
6.4) Canalizações hidro-sanitárias regularidades.					
6.5) Existem vedações das caixas de passagens, fossas sépticas e sumidour os.					
7) RESÍDUOS SÓLIDOS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
7.1) Recipiente para o lixo com tampa impermeável e revestido com saco plástico em número suficiente para atender a demanda					
7.2) Existe lixeira intermediária					
7.3) Possui lixeira intermediária adequada e em bom estado de conservação					
7.4) Destino adequado.					
8) SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
8.1) Sanitários em nº suficiente para os funcionários					
8.2) Sanitários equipados com pia abastecidos com água corrente					
8.3) Sanitários equipados com sabão líquido, papel higiênico, papel toalha, lixeira com tampa e saco plástico.					
8.4) Descarga funcionando adequadamente					
8.5) Tetos, paredes, pisos e peças sanitárias conservadas e com material impermeável, de cor clara e de fácil higienização.					
8.6) Vestiário e sanitários separados por sexo					
8.7) Existe armário individual.					
8.8) Área de sanitários comum aos manipuladores, se sim, possui sabao liquido antiséptico.					
9) SAÚDE E SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
9.1) Existem EPI's adequados e suficientes para os funcionários da limpeza (luvas, aventais e botas).					
9.2) Ficha com registro de recebimento de EPI - documentação					
9.3) Funcionários com fardamento completo					
9.4) A empresa toma medidas que evitem risco à saúde e segurança dos trabalhadores (prevenção de riscos ergonômicos, de choque, de quedas e ruídos, etc.) - PPRA					
10) CONTROLE DE PRAGAS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
10.1) A empresa toma medidas que evitem a instalação, abrigo e manutenção de pragas e vetores					
10.2) Realiza controle químico por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária					
11) DEPOSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
11.1) Tanque exclusivo para esta atividade					

11.2) Armário ou prateleiras para guarda de material					
11.3) Local adequado, restrito e ventilado para guardar materiais de limpeza.					
11.4) Produtos saneantes regularizados no MS					
12) PISCINA	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
12.1) Piso antiderrapante no entorno					
12.2) Revestimento adequado e conservado					
12.3) Escadas ou rampas com corrimão					
12.4) Marcação de profundidade					
12.5) Possui equipamentos do sistema de água (filtração, bomba de água) em adequado estado de funcionamento					
12.6) Possui monitoramento da qualidade da água (aferição diária do cloro, com apresentação de planilha, com concentração na faixa entre 0,8 mg/l e 3,0 mg/l; pH na faixa entre 7,2 e 7,8					
12.7) A água das piscinas apresenta, quando está em uso, teor de cloro livre de acordo com a legislação: Entre 0,2 a 0,6 de miligrama por litro (quando a desinfecção for realizada por cloro ou seus compostos) ou entre 0,6 a 1,0 de miligrama por litro (quando na desinfecção, o cloro ou seu compostos forem usados com amônia)					
13) DEPÓSITO DE GUARDA DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
13.1) A área está livre de entulhos e focos de contaminação					
13.2) O local está organizado (separados de acordo com o tipo de material)					
14) LAVANDERIA	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
14.1) O estabelecimento tem lavanderia: () própria () terceirizada					
14.2) Se terceirizada, é licenciada pela VISA					
14.3) Pisos e paredes de material liso, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção e de material. Piso antiderrapante					
14.4) Ralos e grelhas que cobrem as canaletas da centrífuga não oferecem perigos de quedas e tropeços de funcionários					
14.5) Maquinário são fixados corretamente de modo que diminuam a vibração e o ruído					
14.6) Tomadas blindadas para os equipamentos e colocadas a 1,50m do piso					
14.7) Rotina de desinfecção de roupas, utilizando produtos para a desinfecção registrada no MS.					
14.8) Uso de EPI's (luvas, avental e botas) para funcionários.					
14.9) Recipientes exclusivos para roupas limpas e sujas, identificados.					
14.10) Não existe cruzamento entre a roupa limpa e a contaminada.					
14.11) Possui área limpa (centrifugação, calandragem, secagem, pesagem, passagem, separação, dobragem, guarda, descanso, distribuição, saída de roupa) separada da área contaminada (recepção, separação de roupa suja, pesagem, lavagem e desinfecção) e devidamente sinalizada.					
14.12) Existe, na área suja, torneiras para limpeza do ambiente					
14.13) As roupas são embaladas individualmente ou em kits					
14.14) A secagem das roupas é realizada:					

() de forma natural () por meio de máquinas					
14.15) Se por meio natural, possui ambiente adequado para a secagem (insolação e ventilação adequadas)					
14.16) Possui local adequado para a guarda das roupas					
14.17) Equipamentos existentes:					
Lavadoras					
Centrífuga / Extratora					
Calandra					
Secadora					
Ferro Elétrico (eventualmente)					
Balança					
14.18) Equipamentos em bom estado de conservação					
14.19) Utensílios em bom estado de conservação					
15) OUTRAS OBSERVAÇÕES	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
15.1) Área externa limpa, sem acúmulo de lixo e objetos que possam servir de fontes de contaminação.					

Legenda: NA – Não se aplica NO - não observado

EQUIPE DE INSPEÇÃO		DATA	
Nome		Matrícula	Assinatura