

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA EVENTOS –  
ALIMENTOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, BARES E LANCHONETES**

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

**Razão Social:**

**Endereço:**

**CEP:**

**CNPJ:**

**IM:**

**TIS Guia nº:**

**Localização:**

**DOCUMENTOS LAVRADOS:**

TVS \_\_\_\_\_

AI \_\_\_\_\_

TI \_\_\_\_\_ EI \_\_\_\_\_

TAI \_\_\_\_\_ TAD \_\_\_\_\_

TAAA \_\_\_\_\_

**CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:** (S) Satisfatório (I) Insatisfatório (NAP) Não se aplica

**SITUAÇÕES E CONDIÇÕES ESTRUTURAIS**

**CRITÉRIO**

Revestimentos de piso, parede, teto e bancadas com superfícies lisas e íntegras, sem rugosidades ou reentrâncias, resistentes a água e produtos de limpeza

Janelas e demais aberturas dotadas de telas de malhas milimetradas

O esgoto sanitário deverá ser interligado à rede coletora de esgotos ou fossa séptica, através de tubulações protegidas e sem riscos de vazamentos, onde não houver rede coletora de esgotos, confinar o efluente em recipiente feito de material resistente o bastante de modo não permitir vazamentos, de volume compatível ao esgoto gerado, dotado de dispositivo de drenagem e limpeza, situados e em local de acesso restrito e isolado fisicamente, impedindo o acesso de pessoas;

Prever caixa retentora de gordura de dimensões compatíveis ao volume de produção de efluentes e fora da área de preparo de alimentos

Suprimento contínuo de energia, com número de tomadas e a tensão elétrica compatíveis com as dos equipamentos que serão utilizados

Iluminação elétrica adequada, com luminárias protegidas contra explosão e eventuais quedas nas áreas de fabrico

Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados.

Gabinetes sanitários para funcionários independentes por sexo, bem conservados, com lavatórios dotados de sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos, chuveiros, vasos sanitários com tampo e sobretampo e papel higiênico e cestos a ele destinado com tampas de acionamento não manual; portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.

Local exclusivo e protegido para guarda de roupas e utensílios dos funcionários.

Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção equipado com sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos, coletores dotados de tampa com acionamento automático e quando necessário produto antisséptico para finalização da higienização das mãos

Existência no mínimo dois pontos de água corrente, sendo um para lavagem de utensílios e o outro para lavagem das mãos dos profissionais, provido de sabão líquido, dispositivo para secagem das mãos e lixeira com tampa de acionamento não manual	
<b>VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores	
Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado	
Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas	
<b>ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Qual a origem da água	
Possui instalação de água potável em quantidade suficiente e qualidade de acordo com legislação em vigor (aferir "in loco" - cloro e pH)	
Filtro para água de consumo com capacidade suficiente ao preparo de bebidas e/ou para ingestão	
Gelo para uso em bebidas produzido a partir de água filtrada	
<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Equipamentos em número suficiente, de modelo adequado, em bom estado de conservação e limpeza	
Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas	
Estantes e armários com superfícies impermeabilizadas e de fácil higienização	
Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, funcionando satisfatoriamente, conferindo temperatura adequada à conservação dos alimentos estocados	
Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido contra a contaminação.	
Existência de sistema de água quente corrente	
<b>LIMPEZA E DESINFECÇÃO</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos, maquinários, móveis e utensílios	
Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios	
Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente	
<b>MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS EXPOSTOS</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas	
Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações	
Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante	
Armazenagem dos alimentos em locais próprios, livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie, sendo os produtos secos estocados afastados do piso e das paredes.	
Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado.	
<b>MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Operação realizada de forma higiênica	
Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor	

Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas	
Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, devem ser mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias	
Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C ,são consumidos em até 60 minutos.	
Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas	
Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento	
Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos	
<b>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Corretamente uniformizados, sem adornos e aparentando bom asseio pessoal	
Não efetuam recebimento de dinheiro ou demais operações de caixa	
Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA	
<b>FLUXO DE PRODUÇÃO</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica	
Controle da circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção	
Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, preparo e distribuição	
Os alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada entre 12°C e 18°C (doze e dezoito graus Celsius), além de armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).	
Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.	
<b>DESTINO DE RESÍDUOS</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Lixo acondicionado em coletores dotados de tampa, dentro de sacos plásticos apropriados	
Possui abrigo ou local para armazenamento temporário de resíduos devidamente isolado e protegido	
<b>SAÚDE DO TRABALHADOR</b>	<b>CRITÉRIO</b>
Oferta livre de água refrigerada e potável	
Área de circulação desobstruída seja por equipamentos, mercadorias ou fiações para alimentação de equipamentos	
Fiações elétricas protegidas por conduites e interruptores / tomadas instaladas adequadamente	
EPI- calçado de segurança com antiderrapante para as áreas com fritura, Luvas e avental para a lavagem de utensílios, Luvas térmicas para o manuseio do forno, Braçadeira para manuseio de alimentos na fritadeira Luva de malha de aço para corte de peças de carne Luva própria para manuseio de gelo	
Conforto térmico	
Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio	
Tempo de pausa para jornada ampliada	

\_\_\_\_\_  
TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

\_\_\_\_\_  
TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO