

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

EVENTO: _____ **DATA:** ____ / ____ / ____

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL / NOME DE FANTASIA:

ENDEREÇO: _____ CEP: _____

LOCALIZAÇÃO NO EVENTO:

CNPJ/CPF: _____ IM: _____

LICENÇA SANITÁRIA Nº :

REQUISITO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:		
	SIM	NÃO	NAP

ROTEIRO

1. SITUAÇÕES E CONDIÇÕES ESTRUTURAIS

1.1 Revestimentos de piso, parede, teto e bancadas com superfícies lisas e íntegras, sem rugosidades ou reentrâncias, resistentes a água e produtos de limpeza.			
1.2 Janelas e demais aberturas dotadas de telas de malhas milimetradas.			
1.3 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 em local de acesso restrito e isolado fisicamente, impedindo o acesso de pessoas.			
1.4 Prever caixa retentora de gordura de dimensões compatíveis ao volume de produção de efluentes e fora da área de preparo de alimentos.			
1.5 Suprimento contínuo de energia, com número de tomadas e a tensão elétrica compatíveis com as dos equipamentos que serão utilizados.			
1.6 Iluminação elétrica adequada, com luminárias protegidas contra explosão e eventuais quedas nas áreas de fabrico.			
1.7 Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados.			
1.8 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.			
1.9 Local exclusivo e protegido para guarda de roupas e utensílios dos funcionários.			
1.10 Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção equipado com sabão líquido e toalhas descartáveis, coletores dotados de tampa com acionamento não manual e quando necessário produto antisséptico para finalização da higienização das mãos.			
1.11 Existência de 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.			

2. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO

2.1 Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.			
2.2 Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.			
2.3 Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas.			

3. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

3.1 Possui instalação de água potável em quantidade suficiente e qualidade de acordo com legislação em vigor			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

3.2 Filtro para água de consumo com capacidade suficiente ao preparo de bebidas e/ou para ingestão.			
4. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
4.1 Equipamentos em número suficiente, de modelo adequado, em bom estado de conservação e limpeza.			
4.2 Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas.			
4.3 Estantes e armários com superfícies impermeabilizadas e de fácil higienização.			
4.4 Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, funcionando satisfatoriamente, conferindo temperatura adequada à conservação dos alimentos estocados.			
4.5 Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido contra a contaminação.			
4.6 Existência de sistema de água quente corrente.			
5. LIMPEZA E DESINFECÇÃO			
5.1 Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos, maquinários, móveis e utensílios.			
5.2 Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios.			
5.3 Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente.			
6. MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS EXPOSTOS			
6.1 Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas.			
6.2 Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações.			
6.3 Alimentos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação ou conforme recomendado pelo fabricante.			
6.4 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.			
6.5 Gelo para adição às bebidas produzido com água potável e filtrada, devidamente embalado, rotulado, transportado e armazenado.			
7. MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS			
7.1 Operação realizada de forma higiênica.			
7.2 Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.			
7.3 Os alimentos preparados, após a cocção, mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.			
7.4 Os alimentos preparados que necessitam de refrigeração, devem ser mantidos à temperatura inferior a 5°C por no máximo 3 dias.			
7.5 Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C, são consumidos em até 60 minutos.			
7.6 Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas.			
7.7 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.			
7.8 Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos.			
8. MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
8.1 Corretamente uniformizados, sem adornos e aparentando bom asseio pessoal.			
8.2 Não efetuam recebimento de dinheiro ou demais operações de caixa.			
8.3 Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SUBVISA.			

9. FLUXO DE PRODUÇÃO			
9.1 Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica.			
9.2 Controle da circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção.			
9.3 Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, preparo e distribuição.			
9.4 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).			
9.5 Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.			
10. DESTINO DE RESÍDUOS			
10.1 Resíduos produzidos, segregados, identificados, coletados e transportados segundo requisitos de segurança.			
10.2 Possui abrigo ou local para armazenamento temporário de resíduos devidamente isolado e protegido.			
11. AMBIENTE COLETIVO			
11.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida			
11.2 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, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.			
11.3 Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio.			
12. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:			
12.1 N° TVS			
12.2 N° AI			
12.3 N° TI			
12.4 N° TAI			
12.5 N° TAAA			
12.6 N° EI Parcial			
12.7 N° EI Total			
12.8 N° TAD			

NOME DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:

ASSINATURA E CARIMBO:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO:

S - SIM ; N - NÃO ; NAP - NÃO SE APLICA