

MODELO DE ROTЕIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (Baseado no Decreto Rio nº 45585/18, RDC 216/2004 e Resolução SMS nº 2119 de 13/06/2013)			
LICENÇA SANITÁRIA:			ORDEM DE SERVIÇO
NÚMERO / ANO:			Nº TVS:
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL:			
NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:	Nº.	COMPL.:	BAIRRO:
MUNICÍPIO:	UF:	CEP:	FONE:
CNPJ/CPF:	IM:	E-MAIL:	
ATIVIDADE:			
RESPONSÁVEL TÉCNICO:			
RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
B - MOTIVO DA INSPEÇÃO:			
<input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO DE TI			
<input type="checkbox"/> MONITORAMENTO DE EI			
<input type="checkbox"/> DESINTERDIÇÃO			
<input type="checkbox"/> ATENDIMENTO À CHAMADO 1746			
<input type="checkbox"/> AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...)			
<input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA			
<input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO			
<input type="checkbox"/> ATENDIMENTO À OFÍCIOS			
<input type="checkbox"/> EVENTOS			
<input type="checkbox"/> OUVIDORIA			
REQUISITO			CLASSIFICAÇÃO
C- ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			AVALIAÇÃO NA INSPEÇÃO
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES:			
1.1 ÁREAS: INTERNA E EXTERNA:			
1.1.1 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			N
1.1.2 Não há presença de animais.			N
1.1.3 As dependências não são utilizadas como habitação ou dormitório.			N
1.2 PISO:			
1.2.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação.			N
1.2.2 Os ralos possuem tampa escamoteável e/ou grelhas teladas, com declive para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores.			N
1.3 TETOS:			
1.3.1 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.			N
1.4 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.4.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.			N
1.5 PORTAS:			
1.5.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.			N
1.5.2 Portas externas com fechamento automático (mola) ou outro dispositivo, com o objetivo de impedir a entrada de vetores e outros animais.			N
1.6 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.6.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização e ajustadas aos batentes.			N
1.6.2 Possuem barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas e em adequado estado de conservação).			N

1.7. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:		
1.7.1 Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares de material resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação e utilizados de forma a não serem fonte de contaminação.	N	
1.8 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.8.1 Natural ou artificial adequada à atividade, sem ofuscamento, sombras e contrastes excessivos.	N	
1.8.2 Luminárias com proteção adequada contra queda acidental e explosão (exceto quando possuir lâmpada de LED), em adequado estado de conservação.	N	
1.8.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N	
1.9 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:		
1.9.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fumaça, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	N	
1.9.2 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.	N	
1.9.3 Sistema de exaustão com troca de ar capaz de prevenir contaminações e garantir o conforto térmico.	N	
1.9.4 O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.	I	
1.9.5 Os pontos de cocção (fogões, fritadeiras, chapas, etc.) deverão estar instalados sob coifa com exaustão adequada.	N	
1.9.6 Caixa de Mistura de Ar sem material, produto ou utensílio armazenado indevidamente, que não seja indispensável para a operacionalização do sistema.	N	
1.9.7 Sistema de climatização sem evidência de sujeira excessiva nos componentes (Bandejas, serpentinas, filtros, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores e grelhas) e/ou lã de vidro exposta.	N	
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:		
1.10.1 Adequados ao fluxo de produção, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	I	
1.10.2 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	N	
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:		
1.11.1 Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas ao processo de produção/manipulação/refeição e armazenamento de alimentos com portas de fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	N	
1.11.2 Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e dotado de ralo com tampa que se fecha.	N	
1.11.3 Possuem ventilação e iluminação adequada e telas milimétricas nas aberturas.	N	
1.11.4 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente, em bom estado de funcionamento e conservação, ligados à rede pública, fossa ou sumidouro.	N	
1.11.5 Os vasos sanitários possuem assentos com tampa.	N	
1.11.6 Possuem pia, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.	I	
1.11.7 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.11.8 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.	N	
1.11.9 Possuem lixeiras com tampas e com acionamento não manual, revestidas com sacos apropriados.	N	
1.11.10 Há coleta frequente dos resíduos.	N	
1.11.12 Vestiários possuem armários individuais em número suficiente e em bom estado de conservação.	N	

1.12 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.12.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	I	
1.12.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas adotadas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	N	
1.12.3 No caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço por empresa credenciada ao INEA.	N	
1.12.4 O estabelecimento possui mapa de distribuição das armadilhas utilizadas no controle de roedores.	R	
1.12.5 Os produtos químicos utilizados no controle de roedores ficam protegidos.	I	
1.13 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.13.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública ou quando utilizada fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa) deve possuir documentação de potabilidade.	N	
1.13.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	I	
1.13.3 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento. Quando industrializado estar embalado e devidamente rotulado.	I	
1.14 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.14.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados.	N	
1.14.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, mantendo estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	I	
1.14.3 Existe área adequada para estocagem de resíduos e quando em área externa deve ser protegida de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
1.14.4 Os resíduos líquidos (óleo) são armazenados em recipiente e local adequados.	N	
1.15 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.15.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	N	
1.15.2 As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.	N	
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:		
2.1 EQUIPAMENTOS:		
2.1.1 Equipamentos suficientes ao processo de trabalho, em bom estado de conservação e funcionamento.	N	
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	N	
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante.	N	
2.1.4 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico em adequado funcionamento.	I	
2.1.5 As câmaras frias possuem dispositivo que possibilite abertura das portas pelo interior sem muito esforço, alarme ou outro sistema de comunicação, que possa ser acionado pelo interior, em caso de emergência.	N	
2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):		
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	N	
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	N	

2.3 UTENSÍLIOS:		
2.3.1 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação, em número suficiente.	N	
2.3.2 Superfícies de corte constituída por material atóxico e de fácil higienização.	N	
2.3.3 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	N	
3. HIGIENIZAÇÃO		
3.1 HIGIENIZAÇÃO		
3.1.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado separado de alimentos.	N	
3.1.2 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, vassouras etc) necessários à realização da operação, em bom estado de conservação e higiene.	N	
3.1.3 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	N	
3.1.4 Não são utilizados panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.	N	
3.1.5 Utensílios utilizados na higienização de instalações diferentes daqueles usados para a higienização de móveis e equipamentos.	N	
3.1.6 Possui água corrente em quantidade suficiente para higienização de equipamentos e utensílios.	I	
3.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES (piso, parede, teto, janela, ralo, luminária etc)		
3.2.1 Frequência de higienização adequada, não observado acúmulo de sujidades, gordura, resíduo de alimentos.	I	
3.2.2 As telas estão em adequado estado de higiene.	N	
3.3 HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
3.3.1 Frequência de higienização adequada, não observado acúmulo de sujidades, gordura, resíduo de alimentos.	I	
3.3.2 A área de preparação do alimento deve ser higienizada antes das atividades e após o término do trabalho para impedir a contaminação dos alimentos, inclusive por produtos saneantes.	I	
3.3.3 Pia de lavagem de utensílios de alimentação provida de água quente corrente.	R	
3.3.4 Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.	N	
4. MANIPULADORES		
4.1 UNIFORME E ASSEIO PESSOAL		
4.1.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade, de cor clara, exclusivo para a área de produção.	N	
4.1.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação, com sapatos fechados e adequados a função.	I	
4.1.3 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados ou com proteção e cabelos protegidos com touca.	I	
4.1.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.	I	
4.1.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I	
4.1.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I	
4.1.7 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.	N	

5. PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:		
5.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:		
5.1.1 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção (integridade da embalagem, validade, temperatura etc).	N	
5.1.2 Transporte das matérias - primas, ingredientes e embalagens realizado em condições adequadas de higiene e conservação.	N	
5.1.3 As embalagens secundárias são retiradas no momento da recepção (caixas de papelão, caixas de madeira etc).	N	
5.1.4 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente.	N	
5.1.5 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	I	
5.1.6 Os produtos de origem animal armazenados e/ou utilizados nas preparações são provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.	I	
5.1.7 Todas as matérias-primas possuem características sensoriais adequadas (textura, odor, cor).	I	
5.1.8 As matérias-primas fracionadas são adequadamente acondicionadas e identificadas com no mínimo: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.	N	
5.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	I	
5.2 ARMAZENAMENTO:		
5.2.1 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	N	
5.2.2 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	N	
5.2.3 Produtos armazenados separados por gênero, protegidos e identificados.	I	
5.2.4 Os paletes, estrados ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.	N	
5.2.5 Existe local específico e exclusivo para guarda de farinha (padaria)	N	
5.3 FLUXO DE PRODUÇÃO:		
5.3.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	I	
5.3.2 Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento.	I	
5.3.3 Não possui caixas de papelão ou de madeira na área de manipulação.	N	
5.3.4 Na manipulação de produto de origem animal, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.	N	
5.3.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	N	
5.3.6 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.	I	
5.3.7 Os funcionários que manipulam alimentos crus higienizam as mãos antes de manusear alimentos preparados.	I	
5.3.8 O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius) por 2 minutos, ou 74° C em todas as partes do alimento ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	N	
5.3.9 A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados, sendo considerada também a mudança na textura e a cor na parte central do alimento.	N	
5.3.10 Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (aroma e sabor; formação intensa de espuma e fumaça).	N	

5.3.11 O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.	N	
5.3.12 Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não sendo recongelados.	I	
5.3.13 Os alimentos consumidos crus (hortifrutícolas) são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.	I	
5.3.14 A temperatura do alimento preparado durante seu resfriamento é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.	N	
5.3.15 Após a cocção, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.	N	
5.4 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO PÓS PREPARO:		
5.4.1 Os produtos fabricação própria são adequadamente acondicionadas e identificadas com no mínimo: designação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	I	
5.4.2 Após cocção o alimento é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).	I	
5.4.3 Alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, possui prazo máximo para consumo de 5 (cinco) dias. Se armazenados sob temperaturas entre 4°C (quatro graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido.	N	
5.4.4 As embalagens prontas para uso, ficam dispostas em local próprio, adequado, mantidas protegidas e em número suficiente apenas para o uso diário.	N	
5.5 EXPOSIÇÃO À VENDA:		
5.5.1 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.	N	
5.5.2 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis e compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação e higiene.	I	
5.5.3 Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos ou pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.	I	
5.5.4 Os alimentos quentes são expostos à temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 (seis) horas ou sob temperaturas inferiores a 60°C por um prazo máximo de 1 (uma) hora.	I	
5.5.5 Os alimentos resfriados devem ser expostos à temperatura de no máximo 5°C.	I	
5.5.6 Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos (pratos, copos, talheres) são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	I	
5.5.7 Os utensílios descartáveis utilizados na consumação dos alimentos são expostos e armazenados em local protegido.	N	
5.5.8 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.	N	
5.5.9 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.	N	
5.5.10 Possui identificação do franqueamento à visita da cozinha.	N	
5.5.11 Não utiliza embalagens devassáveis de molhos e temperos de mesa e congêneres.	I	
5.5.12 Possui canudo de papel biodegradável e/ou reciclável embalado individualmente.	I	
5.5.13 Possui placas ou qualquer outro dispositivo que informe sobre a presença de glúten nas preparações e/ou cardápios.	I	
5.5.14 Não possui exposição de gêneros alimentícios fora da sua área física.	N	
5.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS:		
5.6.1 O armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, com controle/registro das temperaturas.	N	
5.6.2 Os veículos utilizados para transporte de alimentos estão devidamente licenciados pelo órgão competente de vigilância sanitária.	I	

6. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO:		
6.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO:		
6.1.1 Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a empresa.	N	
6.1.2 Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): Higienização de instalações, móveis e utensílios *1; Controle integrado de vetores e pragas urbanas *2; Higienização dos reservatórios *3 ; Higiene e saúde dos manipuladores *4.	N	
6.1.3 Possui planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.	N	
6.1.4 Possui planilhas de registro da troca periódica dos elementos filtrantes (filtros, bebedouros, máquina de gelo, etc).	N	
6.1.5 Possui planilhas de registro de tempo X temperatura dos balcões expositores.	N	
6.1.6 Possui planilhas de registro da recepção dos alimentos (condições do transporte; características sensoriais e temperatura dos alimentos).	N	
6.1.7 Possui registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	N	
6.1.8 Possui registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante de execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	N	
6.1.9 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
6.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA		
6.2.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
6.2.2 Possui laudo de potabilidade da água utilizada.	N	
6.2.3 Utilização de fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa): possui documentação de potabilidade.	N	
6.3 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:		
6.3.1 Possui comprovante atualizado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do Ministério da Saúde, indicações para uso médico e assinatura do Responsável Técnico.	N	
6.4 MANEJO DE RESÍDUOS:		
6.4.1 Possui contrato com empresa para destinação adequada do lixo comum e disponibiliza de Programa para Gerenciamento dos Resíduos e manifestos de resíduos (INEA).	N	
6.4.2 Possui contrato com empresa terceirizada, registrada no INEA, para coleta do óleo vegetal e a empresa deve apresentar o manifesto de resíduos.	N	
6.5 SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO:		
6.5.1 Possui Plano de Manutenção e Controle (PMOC) em conformidade com Portaria 3523/GM e Decreto municipal 22281/02, para sistemas de climatização com capacidade acima de 5 TRs ou 60.000 BTU/H.	N	
6.5.2 Possui comprovante anual da limpeza da rede de dutos (Lei estadual 4192/03).	N	
6.5.3 Possui comprovante semestral do monitoramento da qualidade do ar interior nos termos da Res. ANVISA RE-09.	N	
7. AMBIENTES COLETIVOS:		
7.1 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.	I	
7.2 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.	I	
7.3 Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio.	N	

8. RESPONSABILIDADE:		
8.1 O responsável por todas as atividades relacionadas aos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.	N	
8.2 O responsável por todas as atividades relacionadas aos alimentos foi Comprovadamente submetido a curso de capacitação com no mínimo os temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.	N	
D. DOCUMENTOS EXTRAÍDOS:		
9.1 Nº TVS		
9.2 Nº TI		
9.3 NOTIFICAÇÃO DE INFRAÇÃO (Motivo e Artigo)		
9.4 Nº TAI (Produto e Quantidade)		
9.5 Nº TAAA (Produto)		
9.6 Nº EI Parcial (Local ou Equipamento)		
9.7 Nº EI Total		
9.8 Nº TAD		
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
F. RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO		
Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa		
LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____	

Descrição - Procedimento Operacional Padrão (POP)
<p>*1 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. O Estabelecimento deve disponibilizar no local a Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ). Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.</p>
<p>*2 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.</p>
<p>*3 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.</p>
<p>*4 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, intomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.</p>

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO
IMPRESCINDÍVEL - I
Considera-se item IMPRESCINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.
NECESSÁRIO - N
Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.
RECOMENDÁVEL - R
Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.
LEGENDA:
S - SIM N - NÃO NAP - NÃO APLICADO

Atualizado em 15/07/2019