

| <b>ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO</b><br>(Baseado no Decreto Rio nº 45585/18, RDC 216/2004 e Resolução SMS nº 2119 de 13/06/2013)                                                                   |                      |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| <b>A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                      |                              |
| RAZÃO SOCIAL:                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |                              |
| NOME FANTASIA:                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                              |
| CNPJ/CPF:                                                                                                                                                                                                                                                                        | IM:                  |                              |
| ENDEREÇO:                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nº                   | BAIRRO:                      |
| CEP:                                                                                                                                                                                                                                                                             | FONE:                | E-MAIL:                      |
| ATIVIDADE:                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |                              |
| RESPONSÁVEL TÉCNICO:                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |                              |
| RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:                                                                                                                                                                                                                               |                      |                              |
| <b>B - MOTIVO DA INSPEÇÃO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                              |
| ( ) VERIFICAÇÃO DE TI                                                                                                                                                                                                                                                            |                      | ( ) INSPEÇÃO PROGRAMADA      |
| ( ) MONITORAMENTO DE EI                                                                                                                                                                                                                                                          |                      | ( ) REINSPEÇÃO               |
| ( ) DESINTERDIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                |                      | ( ) ATENDIMENTO À OFÍCIOS    |
| ( ) ATENDIMENTO À CHAMADO 1746                                                                                                                                                                                                                                                   |                      | ( ) EVENTOS                  |
| ( ) AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...)                                                                                                                                                                                                                      |                      | ( ) OUVIDORIA                |
| <b>REQUISITO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>CLASSIFICAÇÃO</b> | <b>AValiação NA INSPEÇÃO</b> |
| <b>C- ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL</b>                                                                                                                                                                                                                                               |                      |                              |
| <b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES:</b>                                                                                                                                                                                                                                              |                      |                              |
| <b>1.1 ÁREAS INTERNAS E EXTERNAS:</b>                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                              |
| 1.1.1 As áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e as dependências sem a presença de animais e não utilizadas como habitação ou dormitório.                                                                                               | N                    |                              |
| <b>1.2 PISO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |                              |
| 1.2.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com ralos com tampas escamotíveis sifonados e/ou grelhas para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores.                                         | N                    |                              |
| <b>1.3 TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                              |
| 1.3.1 Tetos, paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, de cor clara, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.                                                                                                                                     | N                    |                              |
| <b>1.4 PORTAS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |                              |
| Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. Portas externas com fechamento automático (mola) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema) | N                    |                              |
| <b>1.5 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>                                                                                                                                                                                                                                           |                      |                              |
| 1.5.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.                                                                                                                 | N                    |                              |
| <b>1.6. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:</b>                                                                                                                                                                                                 |                      |                              |
| 1.6.1 Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares de material resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação e não servindo de fonte de contaminação.                                                                                 | N                    |                              |
| <b>1.7 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                     |                      |                              |
| 1.7.1 Iluminação suficiente e luminárias com proteção adequada contra queda acidental e explosão (exceto quando possuir lâmpada de LED), em adequado estado de conservação e higiene.                                                                                            | N                    |                              |
| 1.7.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.                                                                                                                                                       | N                    |                              |
| <b>1.8 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:</b>                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                              |
| 1.8.1 Possui sistema de climatização instalado, com conforto térmico adequado aos usuários, em bom estado de conservação e higiene.                                                                                                                                              | N                    |                              |
| 1.8.2 O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.                                                                                                                                                                                                             | I                    |                              |
| 1.8.3 Os pontos de cocção (fogões, fritadeiras, chapas, etc.) deverão estar instalados sob coifa, com adequado sistema de exaustão e troca de ar capaz de prevenir contaminações e garantir o conforto térmico.                                                                  | N                    |                              |
| <b>1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:</b>                                                                                                                                                                                                               |                      |                              |
| 1.9.1 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) e providas de papel higiênico.                       | N                    |                              |
| 1.9.2 Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene e dotado de ralo sifonado com tampa que se fecha. Possuem ventilação e iluminação adequadas e telas milimétricas nas aberturas.                          | N                    |                              |
| 1.9.3 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente e em bom estado de funcionamento e conservação. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.                                                                | N                    |                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 1.9.4 Possuem pia, sabonete líquido (inodoro antisséptico ou 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 <u>recontaminação das mãos</u> .                                                     | I |  |
| 1.9.5 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.                                                                                                                                                                                                                                     | N |  |
| 1.9.6 Possuem lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados e coleta frequente dos resíduos.                                                                                                                                                                          | N |  |
| 1.9.7 Vestiários possuem armários organizados, em número suficiente e em bom estado de conservação.                                                                                                                                                                                                  | N |  |
| <b>1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
| 1.10.1 Adequados ao fluxo de produção, dotados de sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto antisséptico), toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro de secagem) e <u>lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados</u> . | I |  |
| 1.10.2 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.                                                                                                                                                                                                                                    | N |  |
| <b>1.11 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
| 1.11.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou seus vestígios.                                                                                                                                                                                                                                       | I |  |
| 1.11.2 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 |  |
| 1.11.3 No caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço por empresa credenciada ao INEA.                                                                                                                                                                      | N |  |
| 1.11.5 Os produtos químicos utilizados no controle de roedores ficam protegidos.                                                                                                                                                                                                                     | I |  |
| <b>1.12 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |
| 1.12.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública ou quando utilizada fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa) devem possuir documentação de potabilidade.                                                                                                                     | N |  |
| 1.12.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.                                                                                                                                                        | I |  |
| 1.12.3 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 |  |
| <b>1.13 MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |
| 1.13.1 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 |  |
| 1.13.2 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 |  |
| 1.13.3 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 |  |
| 1.13.4 Os resíduos líquidos (óleo) são coletados por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo.                                                                                                                                                                           | N |  |
| <b>1.14 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |
| 1.14.1 As caixas de gordura e de esgoto devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.                                                                                                                          | N |  |
| <b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |
| <b>2.1 EQUIPAMENTOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
| 2.1.1 Equipamentos suficientes ao processo de trabalho, em bom estado de conservação e funcionamento, dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.                                                                                                                            | N |  |
| 2.1.2 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante e em adequado estado de conservação e funcionamento.                                                                                           | N |  |
| 2.1.3 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico em adequado funcionamento.                                                                                                            | I |  |
| 2.1.4 As câmaras frias possuem dispositivo que possibilite abertura das portas pelo interior, alarme ou outro sistema de comunicação, que possa ser acionado em caso de emergência.                                                                                                                  | N |  |
| <b>2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):</b>                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
| 2.2.1 Móveis em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies lisas e íntegras, que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).                                                                    | N |  |
| <b>2.3 UTENSÍLIOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
| 2.3.1 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de fácil higienização, em adequado estado de conservação, em número suficiente e armazenados em local apropriado.                                                                                                             | N |  |
| 2.3.2 Superfícies de corte constituída por material atóxico e de fácil higienização.                                                                                                                                                                                                                 | N |  |
| <b>3. HIGIENIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
| <b>3.1 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA HIGIENIZAÇÃO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |
| 3.1.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde, armazenados em local adequado separado de alimentos. Utensílios disponíveis, adequados, em bom estado de conservação e higiene.                                                                                 | N |  |
| 3.1.3 Não são utilizados panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.                                                                                                                                                                                                    | N |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <b>3.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES (piso, paredes, tetos, janela, ralo, telas, luminárias etc):</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |
| 3.2.1 Possui água corrente em quantidade suficiente para higienização de equipamentos e utensílios.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | I |  |
| 3.1.2 Utensílios diferentes daqueles usados para a higienização de móveis e equipamentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | N |  |
| 3.2.2 Frequência de higienização adequada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | I |  |
| <b>3.3 HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |
| 3.3.1 Frequência de higienização adequada, não observado acúmulo de sujidades, gordura, resíduo de alimentos, devendo ser higienizados antes das atividades e após o término do trabalho para impedir a <u>contaminação dos alimentos, inclusive por produtos saneantes.</u>                                                                                                           | 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 |  |
| <b>4. MANIPULADORES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |
| <b>4.1 UNIFORME E ASSEIO PESSOAL:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |
| 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, <u>manipular dinheiro etc</u> ) <u>incorretos durante a manipulação.</u>                                                                                                                                                                                                    | I |  |
| 4.1.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de <u>sanitários.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                | I |  |
| 4.1.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.                                                                                                                                                                                                                                       | I |  |
| <b>5. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
| <b>5.1 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |
| 5.1.1 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção (integridade da embalagem, validade, temperatura etc), sendo retiradas as embalagens secundárias (caixas de papelão, caixas de madeira, <u>sacolas etc</u> ) e <u>os produtos reprovados são imediatamente devolvidos.</u>                                                                                  | N |  |
| 5.1.2 Transporte das matérias - primas, ingredientes e embalagens realizado em condições adequadas de <u>higiene e conservação.</u>                                                                                                                                                                                                                                                    | I |  |
| 5.1.3 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | I |  |
| 5.1.4 Os produtos de origem animal armazenados e/ou utilizados nas preparações são provenientes de <u>estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.</u>                                                                                                                                                                                                                | I |  |
| 5.1.5 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 <u>original.</u>                                                                                                                                                        | I |  |
| 5.1.6 As matérias-primas e ingredientes possuem características sensoriais adequadas (textura, odor, cor) e o seu uso respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.                                                                                                                                                                                     | I |  |
| <b>5.2 ARMAZENAMENTO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
| 5.2.1 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados ou paletes distantes do piso, 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. Os paletes, estrados ou prateleiras são de <u>material liso, resistente, impermeável e lavável.</u> | 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 |  |
| 5.2.5 Existe local específico e exclusivo para guarda de farinha (padaria).                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | N |  |
| <b>5.3 FLUXO DE PRODUÇÃO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
| 5.3.1 Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento, com locais para pré - preparo ("área suja") <u>isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.</u>                                                                                                                                                                                                              | I |  |
| 5.3.2 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 |  |
| 5.3.3 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 |  |
| 5.3.4 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                             | I |  |
| 5.3.5 Os funcionários que manipulam alimentos crus higienizam as mãos antes de manusear alimentos <u>preparados.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                   | I |  |
| 5.3.6 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 74º C em todas as partes do alimento ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.                                                                               | N |  |
| 5.3.7 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 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 5.3.8 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 |  |
| 5.3.9 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 |  |
| 5.3.10 Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não sendo recongelados.                                                                                                                                                              | I |  |
| 5.3.11 Os alimentos consumidos crus (hortifrutícolas) são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.                                                                                                                                                | I |  |
| 5.3.12 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 |  |
| 5.3.13 Após a cocção, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.                                                                                                                                                                    | N |  |
| <b>5.4 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO PÓS PREPARO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
| 5.4.1 Os produtos de fabricação própria são adequadamente acondicionados e identificados 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 |  |
| <b>5.5 EXPOSIÇÃO À VENDA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
| 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 Os funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesa não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não e esta área deve ser reservada.                                                                                   | 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 |  |
| <b>5.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |
| 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 |  |
| <b>6. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
| <b>6.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
| 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; Controle integrado de vetores e pragas urbanas ; Higienização dos reservatórios; Higiene e saúde dos manipuladores.                                                               | 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 e que os instrumentos e equipamentos de medição são calibrados (ou comprovante de execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas).                                                                                                                               | N                        |                    |
| 6.1.8 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.                                                                                                                                                                                                                                                 | N                        |                    |
| <b>6.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |                    |
| 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, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).                                                                                                                                                                                                                                                                       | N                        |                    |
| <b>6.3 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |                    |
| 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                        |                    |
| <b>6.4 MANEJO DE RESÍDUOS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          |                    |
| 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                        |                    |
| <b>7. AMBIENTES COLETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |                    |
| 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                        |                    |
| <b>8. RESPONSABILIDADE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |                    |
| 8.1 O responsável por todas as atividades relacionadas aos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, devendo ter sido 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                        |                    |
| <b>D. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                          |                    |
| Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |                    |
| <b>E. RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |                    |
| Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |                    |
| LOCAL:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DATA: ____ / ____ / ____ |                    |
| <b>CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |                    |
| <b>IMPRESINDÍVEL - I:</b> Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.                                                                                                                                                                                                       |                          |                    |
| <b>NECESSÁRIO - N:</b> 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.                                                                                                                                                                                                     |                          |                    |
| <b>RECOMENDÁVEL - R:</b> 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.                                                                                                                                                                                                       |                          |                    |
| <b>LEGENDA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |                    |
| S - SIM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | N - NÃO                  | NAP - NÃO APLICADO |