

Check-list – Adequação Vigilância Sanitária

Local de Trabalho

- ☐ Limpo e Organizado;
- ☐ Impeça a entrada e o abrigo de mosquitos;
- ☐ O estabelecimento deve conter rede de esgoto ou fossa séptica;
- ☐ Manter caixas de gorduras e esgoto longe do local de preparo dos alimentos;
- ☐ Boa iluminação e ventilação;
- ☐ As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras;
- ☐ Conservar mesas e bancadas em boas condições;
- ☐ Nunca guardar produtos de limpeza junto aos alimentos (usar produtos regularizados);
- ☐ Quando necessário aplicar venenos, contratar empresas especializadas;
- ☐ Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames.

Banheiros

- ☐ Banheiros e vestiários devem estar longes do local de preparo dos alimentos;
- ☐ Limpos e Organizados;
- ☐ É necessário: Papel higiênico, sabonete, anti-séptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal.

Cuidados com a Água

- ☐ O estabelecimento deve ser abastecido com água corrente tratada;
- ☐ A água deve ser analisada de 6 em 6 meses, caso seja fornecida de poços artesanais;
- ☐ Para o preparo de alimentos e gelo a água deve ser indiscutivelmente potável;
- ☐ A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos;
- ☐ De 6 em 6 meses a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada).

Cuidados com o Lixo

- ☐ A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal;
- ☐ O lixo deve ser retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados;
- ☐ Após o manuseio do lixo, é necessário lavar muito bem as mãos.

Manipulador de Alimentos

- ☐ Deve estar sempre impecavelmente limpo;
- ☐ Cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não usar barbas;
- ☐ O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos;
- ☐ A troca de uniforme deve ser feita diariamente, para mantê-lo limpo e conservado;
- ☐ Não utilizar brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógio e maquiagem;
- ☐ Sempre lavar as mãos antes de preparar os alimentos;
- ☐ Unhas curtas e sem esmalte;

- ☐ Não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos;
- ☐ Não manipular alimentos quando estiver doente ou com cortes e feridas;
- ☐ Realizar exames periódicos de saúde;

Ingredientes

- ☐ Adquirir ingredientes de estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis;
- ☐ Armazenar os produtos congelados e refrigerados e por último os não-perecíveis;
- ☐ Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais;
- ☐ Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito;
- ☐ Limpe as embalagens antes de abri-las;
- ☐ Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: – nome do produto; – data da retirada da embalagem original; – prazo de validade após a abertura.

Preparo de Alimentos

- ☐ Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus;
- ☐ O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C;
- ☐ Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos;
- ☐ Troque o óleo regularmente.
- ☐ Alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.
- ☐ Identificar alimentos preparados e armazenados na geladeira ou no freezer com: – nome do produto; – data de preparo; – prazo de validade;
- ☐ Não descongelar alimentos à temperatura ambiente. Utilizar o forno de microondas se for prepará-lo imediatamente ou deixar o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes;

Transportar Alimentos

- ☐ O alimento a ser transportado deve ser armazenado em vasilhames bem fechados;
- ☐ Os vasilhames devem estar identificados com nome do alimento, data de preparo e prazo de validade;
- ☐ Manter os alimentos em caixas térmicas apropriadas durante deslocamentos demorados;
- ☐ O veículo deve estar rigorosamente limpo.

Na hora de servir

- ☐ Área das mesas e cadeiras devem estar sempre limpas e organizadas;
- ☐ Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem;
- ☐ A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.
- ☐ Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos;

- ☐ Todos os balcões e buffets devem ser protegidos para que clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem;
- ☐ Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas;
- ☐ Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e [talheres](#)) não podem ter contato com dinheiro;

Conservação dos Alimentos Preparados

- ☐ Frios: 5°C ou inferior. Prazo: 5 dias;
- ☐ Quentes: 60°C ou superior. Prazo: 6 horas.