| **Edificação, instalações, móveis e utensílios** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1-A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação dos alimentos, e a facilitar as operações de manutenção e limpeza? | 2 | 4 |  |  |
| 1.1-O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos? |  |  |  |  |
| 1.2-O piso possui revestimento liso, impermeável e lavável? |  |  |  |  |
| 1.3-O teto possui revestimento liso, impermeável e lavável? |  |  |  |  |
| 1.4-As paredes possuem revestimento liso, impermeável e lavável? |  |  |  |  |
| 1.5-As instalações físicas como teto, parede e piso são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachadura, goteiras, trincas, infiltrações, vasamentos ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos? |  |  |  |  |
| 1.6-Existe separação entre as diferentes atividades por meio físico ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada? |  |  |  |  |
| 1.7-As portas são mantidas ajustadas aos batentes? |  |  |  |  |
| 1.8-As janelas são ajustadas aos batentes? |  |  |  |  |
| 1.9-As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático? |  |  |  |  |
| 1.10-As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparo de alimentos, inclusive sistema de exaustão, são providas de telas milimétricas, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? |  |  |  |  |
| 1.11-As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica? |  |  |  |  |
| 1.12-As instalações são abastecidas de água corrente tratada e dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica? |  |  |  |  |
| 1.14-A caixa d´água encontra-se limpa e tampada? |  |  |  |  |
| 1.15-Quando presentes, os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permitem seu fechamento? |  |  |  |  |
| 1.16-As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação e funcionamento? |  |  |  |  |
| 1.17-As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos e desuso ou estranhos ao ambiente? |  |  |  |  |
| 1.18-As luminárias localizadas na área de preparação dos alimentos são protegidas contra explosão ou queda acidental? |  |  |  |  |
| 1.19-A iluminação na área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos? |  |  |  |  |
| 1.20-A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, partículas em suspensão dentre outros que possam |  |  |  |  |
| **Edificação, instalações, móveis e utensílios** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento? |  |  |  |  |
| 1.21-O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. |  |  |  |  |
| 1.22-As instalações sanitárias e vestiários não possuem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento dos alimentos |  |  |  |  |
| 1.23-As instalações sanitárias são mantidas em bom estado de conservação,organizadas e higienizadas? |  |  |  |  |
| 1.24-As portas externas das instalações sanitárias possuem fechamento automático? |  |  |  |  |
| 1.25-As instalações sanitárias possuem lavatórios, com acessórios para higienização das mãos como sabonete líquido bactericida e papel toalha não reciclado? |  |  |  |  |
| 1.26-As instalações sanitárias possuem lixeiras com saco plástico e tampa com acionamento com pedal? |  |  |  |  |
| 1.27-Na área de manipulação existem lavatórios exclusivos para higienização das mãos, em posições estratégicas com relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente. |  |  |  |  |
| 1.28-Os lavatórios exclusivos para lavagem de mãos, na área de manipulação, possuem sabonete bactericida, papel toalha não reciclável e lixeira com tampa e acionamento com pedal? |  |  |  |  |
| 1.29-Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com o alimento são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção? |  |  |  |  |
| 1.30-As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com o alimento estão isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos? |  |  |  |  |
| 1.31-É realizada a manutenção periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição? |  |  |  |  |
| **Higienização de instalações equipamentos, móveis e utensísios** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 2- As instalações, os equipamentos, os móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas? |  |  |  |  |
| 2.1-Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente? |  |  |  |  |
| 2.2-Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento? |  |  |  |  |
| 2.3-As caixas de gordura são periodicamente limpas? |  |  |  |  |
| 2.4-A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho? |  |  |  |  |
| 2.4- São tomadas as precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes e pela suspensão de partículas? |  |  |  |  |
| 2.5- Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo ministério da saúde? |  |  |  |  |
| 2.6-A diluição o tempo de contato e o modo de uso dos produtos saneantes obedece às instruções |  |  |  |  |
| **Higienização de instalações equipamentos, móveis e utensísios** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| recomendadas pelo fabricante? |  |  |  |  |
| 2.7-Os produtos saneantes são identificados e guardados em locais específicos |  |  |  |  |
| **Controle integrado de vetores e pragas urbanas** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 3- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas? |  |  |  |  |
| 3.1-Existe um conjunto de ações eficazes e contínua de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo e/ou proliferação dos mesmos. |  |  |  |  |
| 3.2- O controle químico é executado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de vigilância sanitária competente? |  |  |  |  |
| **Abastecimento de água** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 4-É utilizada apenas água potável para manipulação dos alimentos? |  |  |  |  |
| 4.1-Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais? |  |  |  |  |
| 4.2- O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação? |  |  |  |  |
| 4.3-O reservatório de água é livre de rachaduras, infiltrações e vazamentos? |  |  |  |  |
| 4.4- O reservatório de água é higienizado em um intervalo máximo seis meses? Possui registro de higienização? |  |  |  |  |
| 4.5- É mantido devidamente tampado? |  |  |  |  |
| **Manejo de resíduos** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 5-O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente? |  |  |  |  |
| 5.1-Os recipientes são dotados de tampa acionadas sem contato manual (com pedal)? |  |  |  |  |
| 5.3-Os resíduos são coletados frequentemente, evitando acúmulos? |  |  |  |  |
| 5.4-Os resíduos são estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, evitando focos de contaminação e atração de pragas e e vetores urbanos? |  |  |  |  |
| **Manipuladores** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 6. O controle da saúde dos manipuladores é devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica? |  |  |  |  |
| 6.1-Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde? |  |  |  |  |
| 6.2- O manipulador tem boa apresentação, asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cor clara |  |  |  |  |
| **Manipuladores** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 6.2- completo, conservados e limpos? |  |  |  |  |
| 6.3-Os manipuladores realizam cuidadosamente a lavagem das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário? |  |  |  |  |
| 6.4- São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios? |  |  |  |  |
| 6.5- Os manipuladores não fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tossem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades? |  |  |  |  |
| 6.6- Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba? |  |  |  |  |
| 6.7-Os manipuladores utilizam unhas curtas, limpas e sem esmaltes/base? |  |  |  |  |
| 6.8-Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem? |  |  |  |  |
| 6.9- Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, tudo devidamente documentado e registrado? |  |  |  |  |
| 6.10-  Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores? |  |  |  |  |
| **Matérias-primas, ingredientes e embalagens** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 7- A empresa especifica os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens? |  |  |  |  |
| 7.1- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa? |  |  |  |  |
| 7.2 O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação? |  |  |  |  |
| 7.3- As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes estão íntegras? |  |  |  |  |
| 7.4- As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade? |  |  |  |  |
| 7.5As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre palets, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local? |  |  |  |  |
| 7.6-Os palets, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável? |  |  |  |  |
| 7.7-As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes? |  |  |  |  |
| **Preparação do alimento** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 8.0-Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada? |  |  |  |  |
| 8.1- Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti- sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados? |  |  |  |  |
| 8.2- 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, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado? |  |  |  |  |
| 8.3-Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original? |  |  |  |  |
| 8.4-O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius)? |  |  |  |  |
| 8.5-Quando são utilizadas temperaturas inferiores no tratamento térmico, as combinações de tempo e temperatura adotadas são suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos? |  |  |  |  |
| 8.6-A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento? |  |  |  |  |
| 8.7- Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico- químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça? |  |  |  |  |
| 8.8-Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, é feito o descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor? |  |  |  |  |
| 8.9O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção? |  |  |  |  |
| 8.10 Os alimentos descongelados não são recongelados? |  |  |  |  |
| 8.11-Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana? |  |  |  |  |
| 8.12Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas? Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento? |  |  |  |  |
| 8.13-O processo de resfriamento de um alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana? |  |  |  |  |
| 8.14-A temperatura dos equipamentos frios (geladeiras,freezers, etc) são regularmente monitoradas e registradas? |  |  |  |  |
| 8.15-O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias |  |  |  |  |
| 8.16- A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada? |  |  |  |  |
| 8.17Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial? |  |  |  |  |
| 8.18-A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas? |  |  |  |  |
| **Armazenamento e transporte alimento preparado** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 9-Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão identificados e protegidos contra contaminantes? |  |  |  |  |
| 9.1-A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem as condições de tempo x temperatura que garantam sua qualidade higiênico-sanitária? |  |  |  |  |
| 9.2-Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas? |  |  |  |  |
| 9.3-Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não sendo transportadas outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado? |  |  |  |  |
| **Exposição ao alimento preparado** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| 10.As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico- sanitárias |  |  |  |  |
| 10.1-Os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis? |  |  |  |  |
| 10.2-Os equipamentos de exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento? A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada? |  |  |  |  |
| 10.3-O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes? |  |  |  |  |
| 10.4-Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido? |  |  |  |  |
| 10.5-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, é reservada, e os funcionários que realizam essa atividade, não manipulam o alimento? |  |  |  |  |

| **Documentação e registro** | **Sim** | **Não** | **N/A** | **Observação** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11-O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados? |  |  |  |  |
| 11.1Os POP contém as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades? |  |  |  |  |
| 11.2Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos? |  |  |  |  |
| 11.3-A empresa implementou Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores? |  |  |  |  |
| 11.4-A empresa implementou Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores? |  |  |  |  |
| 11.5-Os manipuladores de alimentos possuem comprovadamente capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas? |  |  |  |  |