

# Relatório de Checklist

**Cliente: Teste**

**Tipo de Checklist:** rdc216

**Data da Inspeção:** 10/10/2024

**Área Observada:** Cozinha

**Avaliador:** Welison

**Conformidade Geral:** 43.75%

## Respostas do Checklist

**Item:**

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos?

**Conformidade:** Conforme



**Item:** A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos?

**Conformidade: Conforme**



**Item:** O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?

**Conformidade: Parcial**



**Item:** O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?

**Conformidade: Parcial**



**Item:** Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?

**Conformidade: Inconformidade**



**Item:** Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?

**Conformidade: Inconformidade**



**Item:** As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável?

**Conformidade:** Inconformidade





**Item:** As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável?

**Conformidade:** Inconformidade



**Item:** As instalações são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos?

**Conformidade:** Não se aplica



**Item:** As instalações são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As instalações são abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As instalações são abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permitam seu fechamento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permitam seu fechamento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A caixa de gordura está localizada fora da área de preparação e armazenamento de alimentos?



**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A caixa de gordura está localizada fora da área de preparação e armazenamento de alimentos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A caixa de gordura apresenta adequado estado de conservação e funcionamento?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A caixa de gordura apresenta adequado estado de conservação e funcionamento?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** É permitida a presença de animais?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** É permitida a presença de animais?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A iluminação da área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A iluminação da área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção destes equipamentos são programadas e periódicas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção destes equipamentos são programadas e periódicas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Essa limpeza é registrada em planilha de controle?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Essa limpeza é registrada em planilha de controle?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações sanitárias são mantidas organizadas e em adequado estado de conservação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações sanitárias são mantidas organizadas e em adequado estado de conservação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As portas externas das instalações sanitárias são dotadas de fechamento automático?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As portas externas das instalações sanitárias são dotadas de fechamento automático?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual?

**Conformidade:** Não se aplica



**Item:** Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição são registradas em planilhas de controle?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição são registradas em planilhas de controle?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:**

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As caixas de gordura são periodicamente limpas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As caixas de gordura são periodicamente limpas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O descarte dos resíduos atende ao disposto em legislação específica?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O descarte dos resíduos atende ao disposto em legislação específica?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não são realizadas rotineiramente, são registradas em planilhas de controle?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não são realizadas rotineiramente, são registradas em planilhas de controle?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis?

**Conformidade:** Não se aplica



**Item:** São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:**

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são livres de vetores e pragas urbanas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são livres de vetores e pragas urbanas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Existe implantado um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Existe implantado um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:**

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação?

**Conformidade: Não se aplica**



**Item:** O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos é produzido a partir de água potável e não representa fonte de contaminação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos é produzido a partir de água potável e não representa fonte de contaminação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São mantidos registros da operação de higienização do reservatório?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São mantidos registros da operação de higienização do reservatório?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:**

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:**

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O controle da saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O controle da saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** 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?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** 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?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os manipuladores possuem asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os manipuladores possuem asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores lavam cuidadosamente as 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores lavam cuidadosamente as 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?

**Conformidade:** Não se aplica



**Item:** Os manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As unhas estão curtas e sem esmalte ou base?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As unhas estão curtas e sem esmalte ou base?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A capacitação é comprovada mediante documentação?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A capacitação é comprovada mediante documentação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:**

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O estabelecimento possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O estabelecimento possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes estão íntegras?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes estão íntegras?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de armazenamento?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de armazenamento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** É determinada a destinação final dos mesmos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** É determinada a destinação final dos mesmos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Estão adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Estão adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, é observada a ordem de entrada dos mesmos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, é observada a ordem de entrada dos mesmos?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os paletes, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os paletes, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:**



**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** 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?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** 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?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Quando as matérias-primas e os ingredientes não são 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?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Quando as matérias-primas e os ingredientes não são 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?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O tratamento térmico está garantindo que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius)?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O tratamento térmico está garantindo que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius)?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, são instituídas medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, são instituídas medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, procede o descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, procede o descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento?

**Conformidade:** Não se aplica



**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Em seguida, o mesmo 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)?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Em seguida, o mesmo 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)?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Quanto o alimento preparado é armazenado sob refrigeração ou congelamento é colocado no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Quanto o alimento preparado é armazenado sob refrigeração ou congelamento é colocado no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:**

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão identificados e protegidos contra contaminantes?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão identificados e protegidos contra contaminantes?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Na identificação consta, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Na identificação consta, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:**

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados, e estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados, e estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica



**Item:** Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, são devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, são devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:**

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os POP contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Os POP contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades?

**Conformidade: Não se aplica**

**Item:** Estão aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Estão aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O serviço de alimentação tem implementados 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O serviço de alimentação tem implementados 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?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas?

**Conformidade:** Não se aplica

**Item:** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas?

**Conformidade:** Não se aplica