

## LISTA DE AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INSTALAÇÕES E SERVIÇOS RELACIONADOS AO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM EVENTOS

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	
1-Razão social:	
2-Nome de fantasia:	
3-Alvará/ Licença sanitária:	
4- Inscrição Estadual / Municipal:	5-CNPJ / CPF:
6-Fone:	7-Fax:
8- e-mail:	
9-Endereço (Rua/Av.):	
10-Nº:	11-Compl.:
12- Bairro:	13-Município:
14-UF:	15-CEP:
16-Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE): <input type="checkbox"/> BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS <input type="checkbox"/> CANTINAS - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS <input type="checkbox"/> LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES <input type="checkbox"/> RESTAURANTES E SIMILARES <input type="checkbox"/> SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO <input type="checkbox"/> SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ	
17-Número de refeições servidas diariamente: <input type="checkbox"/> Até 50 <input type="checkbox"/> 51 até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500	
18-Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica / nº funcionários): <input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais	
19-Tem responsável em Boas Práticas? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Formação: <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?	
20-Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
21-Motivo da Inspeção: <input type="checkbox"/> Inspeção prévia ao evento <input type="checkbox"/> Inspeção durante o evento <input type="checkbox"/> Apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Outro:	

<b>AVALIAÇÃO</b>				
Marque com X a resposta de cada pergunta (AD=Adequado/ IN=Inadequado)				
(*) NA = Não se aplica.				
Quando necessário, a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a inadequação.				
ITEM	AD	IN	NA*	Descrição da IN
1. Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.				
2. Estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza.				
3. Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados.				

4. Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.				
5. Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos.				
6. Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante).				
7. Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos.				
8. São adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local da manipulação de alimentos.				
9. Quando as medidas preventivas não são suficientes para manter o ambiente livre de pragas, há a contratação de empresa especializada em controle integrado de vetores e pragas.				
10. Nas instalações e serviços de manipulação de alimentos, resíduos são frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.				
11. Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva.				
12. Nas áreas externas, há lixeiras em quantidade suficiente e compatível com o número de participantes do evento.				
13. Há sistema de coleta de resíduos durante a organização do evento, de forma a evitar seu acúmulo.				
14. Instalações abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável quando proveniente de solução alternativa, para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios.				
15. Reservatórios para armazenamento de água potável continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados.				
16. Quando não apresenta conexão com esgoto ou fossa séptica, há reservatório adequado para o armazenamento de água servida, para posterior dispensação em rede de esgoto.				
17. Manipuladores com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base.				
18. Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.				
19. Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.				
20. Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				
21. Manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falam desnecessariamente, não falam ao celular, não fumam, não cantam, não assobiam, não espirram, não cospem, não tosse e não manipulam dinheiro).				
22. Manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.				
23. Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida afastam-se da preparação de alimentos.				
24. Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim.				
25. Manipuladores comprovadamente capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.				
26. Há equipamento e estrutura para higiene das mãos dotados de: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos. Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo.				
27. Matérias-primas e insumos com procedência comprovada.				
28. Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura.				
29. Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade.				
30. Matérias-primas e ingredientes perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento e são completamente utilizados na operação.				
31. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semiprontos e crus.				
32. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atingem a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
33. Óleos e gorduras utilizados para fritura não constituem uma fonte de contaminação química dos alimentos preparados.				
34. Óleos e gorduras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C e substituídos sempre que há alteração das características físico-químicas ou sensoriais. São encaminhados para destinação adequada.				
35. Alimentos e/ou matérias primas congelados são descongelados antes da cocção, salvo nos casos em que o fabricante recomenda que o alimento seja cozido ainda congelado.				
36. Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5°C) ou em micro-ondas, ou ainda segundo orientações do fabricante.				
37. Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados.				
38. Alimentos pré-preparados e preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento identificados com no mínimo as seguintes informações: denominação, data de preparo e prazo de validade.				
39. Alimentos preparados, após a cocção, são mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.				
40. Alimentos preparados e resfriados são mantidos em temperatura igual ou inferior a 5°C por, no máximo, 3 dias.				
41. Alimentos preparados, após a cocção, mantidos abaixo de 60°C são consumidos em até 60 minutos.				
42. Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento.				
43. Alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada (entre 12°C e 18°C), armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C.				
44. Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados.				
45. Alimentos pré-preparados e preparados transportados para o evento são avaliados na recepção (inclusive quanto à temperatura).				
46. Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.				
47. Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.				
48. Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.				
49. Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.				
50. A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada.				
51. Bebidas são armazenadas sem contato direto com o piso.				
52. Gelo fabricado com água potável, transportado e armazenado adequadamente e com procedência comprovada.				
53. Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.				
54. Quando não há água corrente, são usados utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, os quais não são reutilizados.				
55. Presença de área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.				
56. São coletadas amostras dos alimentos preparados, usando o método previsto nesta resolução.				

Parecer final:

.

.

.

Observações:

.

.

.

Identificação da Autoridade Sanitária: \_\_\_\_\_

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data da Avaliação: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_