

ROTEIRO PADRÃO PARA VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NATAL – SMS DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – DVS SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – SVS NÚCLEO DE CONTROLE DE ALIMENTOS - NCA	
---	---	---

Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborada com base na RESOLUÇÃO – RDC/ANVISA nº 216, de 15/09/2004 e no Decreto Municipal nº 12.056, de 15/09/2020.

A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
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:		10- Nº	11- COMPL.:	
12- BAIRRO:			13- CEP:	
14- RAMO DE ATIVIDADE:		15- PRODUÇÃO MENSAL:		
16- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		17- NÚMERO DE TURNOS:		
18- RESPONSABILIDADE TÉCNICA:		19- EQUIPE DE BOAS PRÁTICAS:		
<input type="checkbox"/> RT <input type="checkbox"/> Consultor <input type="checkbox"/> Assessor		<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO 20- CONSELHO REGIONAL DE:  21- NÚMERO DE REGISTRO:		
22- RESPONSÁVEL LEGAL:				
23- MOTIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA:				
<input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> MONITORAMENTO <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> BUSCA ATIVA <input type="checkbox"/> OUTROS:				
B – AVALIAÇÃO:		C	NC	NA(*)
EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1. 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, e aptas a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção – item 4.1.1.				

2. O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos – item 4.1.1.			
3. O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações. Existência de separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada – item 4.1.2.			
4. As instalações físicas, piso, paredes e teto, possuem revestimento liso, impermeável e lavável, são mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos – item 4.1.3.			
5. As portas e as janelas são ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providos de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica – item 4.1.4.			
6. Instalações abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Existência de ralos sifonados e de grelhas, com dispositivos que permitam seu fechamento – item 4.1.5			
7. Caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos; apresentam-se em adequado estado de conservação e funcionamento – item 4.1.6.			
8. As áreas internas e externas do estabelecimento estão livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais – item 4.1.7.			
9. A iluminação da área de preparação é suficiente para proporcionar a visualização, de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais – item 4.1.8.			
10. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes – 4.1.9.			
11. A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo do ar não incide diretamente sobre os alimentos – item 4.1.10.			
12. Os equipamentos e os filtros para climatização estão em bom estado de conservação. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos são registrados e realizadas conforme legislação específica – item 4.1.11.			
13. As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, são mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas são dotadas de fechamento automático – item 4.1.12.			
14. As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual – item 4.1.13.			
15. Existência de 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 área de preparação. Os lavatórios são supridos 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 e coletor de papel, acionado sem contato manual – item 4.1.14.			
16. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Os equipamentos são mantidos em adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção – item 4.1.15.			
17. É realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição. Existência de registro da realização dessas operações – item 4.1.16.			
18. 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 – item 4.1.17.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
<b>HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>			
19. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. 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 – item 4.2.1.			
20. As caixas de gordura são periodicamente limpas. O descarte dos resíduos atende ao disposto em legislação específica – item 4.2.2.			
21. As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, são realizadas rotineiramente. Existe registro dessas operações – item 4.2.3.			
22. A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias, imediatamente após o término do trabalho. São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causadas por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos – item 4.2.4.			
23. Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade – item 4.2.5.			
24. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade, e conservados, limpos e disponíveis, em número suficiente, guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização dos equipamentos e dos utensílios que entrem em contato com o alimento – item 4.2.6.			
25. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias fazem uso de uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos – item 4.2.7.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
26. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são livres de vetores e pragas urbanas. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos – item 4.3.1.			
27. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, é empregado o controle químico é executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde – item 4.3.2.			
28. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos, pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para remoção dos resíduos de produtos desinfestantes – item 4.3.3.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
29. É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências em legislação específica – item 4.4.1.			
30. O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, mantido em condições higiênico-sanitária que evite sua contaminação – item 4.4.2.			
31. 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 – item 4.4.3.			
32. O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometem a qualidade da água, conforme legislação específica. O reservatório está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, e em adequado estado de higiene e conservação, devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses. Existe registros das operações de limpeza e conservação – item 4.4.4.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
MANEJO DOS RESÍDUOS			
33. O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos – item 4.5.1.			
34. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos, das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, são dotados de tampas acionadas sem contato manual – item 4.5.2.			
35. Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas – item 4.5.3.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
MANIPULADORES			
36. O controle de saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica – item 4.6.1.			
37. Os manipuladores que apresentam 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 – item 4.6.2.			
38. Os manipuladores apresentam-se com aseo pessoal, uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim – item 4.6.3.			
39. Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios – item 4.6.4.			
40. Os manipuladores não 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 – item 4.6.5.			
41. Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, nem usam barba. As unhas são curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação são retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem – item 4.6.6.			
42. Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Existência de documentação e registros que comprovem a capacitação – item 4.6.7.			
43. Os visitantes cumprem com os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores – item 4.6.8.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
44. Os serviços de alimentação têm especificados os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação – item 4.7.1.			
45. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa. São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado – item 4.7.2.			
46. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidas à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes apresentam-se íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação são verificadas nas etapas de recepção e de armazenamento – item 4.7.3.			
47. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos são			

imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente. É determinada a destinação final dos mesmos – item 4.7.4.			
48. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Estão adequadamente acondicionados e identificados, sua utilização respeita o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, obedecer à ordem de entrada dos mesmos – item 4.7.5.			
49. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenadas sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável. Respeitam o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local – item 4.7.6			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
<b>PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>			
50. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas para preparação do alimento encontram-se em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica – item 4.8.1.			
51. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias – item 4.8.2.			
52. Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. É evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo – item 4.8.3.			
53. Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados – item 4.8.4.			
54. 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 a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado – item 4.8.5.			
55. 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 – item 4.8.6.			
56. Antes de iniciar a preparação dos alimentos, quando aplicável, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação – item 4.8.7.			
57. O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos – item 4.8.8.			
58. 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 – item 4.8.9.			
59. Nos alimentos submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, são adotadas medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado – item 4.8.10.			
60. Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), são substituídos imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, formação intensa de espuma e fumaça – item 4.8.11.			
61. Nos alimentos congelados, antes do tratamento térmico, é realizado o descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor – item 4.8.12.			
62. O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. É realizado 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 – item 4.8.13.			
63. Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados – item 4.8.14.			
64. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos são mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento – item 4.8.15.			
65. O resfriamento do 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. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C – item 4.8.16.			
66. O prazo, máximo, de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado – item 4.8.17.			
67. O alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento deve possuir no invólucro as seguintes informações: designação, data do preparo e prazo de validade – item 4.8.18.			
68. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada – item 4.8.18.			
69. Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos ao processo de higienização, utilizando produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado – item 4.8.19.			
70. O estabelecimento mantém documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados – item 4.8.20.			
71. O estabelecimento guarda as amostras de pratos prontos elaborados para esclarecer eventual ocorrência de Doença Transmitida por Alimento (DTA) - Art. 10.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
<b>ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO</b>			
72. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação constam a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade – item 4.9.1.			
73. 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. A temperatura do alimento é			

monitorada durante essas etapas – item 4.9.2.			
74. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, e adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas– item 4.9.3.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO</b>			
75. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias – item 4.10.1.			
76. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação – item 4.10.1.			
77. Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis – item 4.10.2.			
78. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são dimensionados, e estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento, sendo a temperatura desses equipamentos regularmente monitorada – item 4.10.3.			
79. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou ação do consumidor e de outras fontes – item 4.10.4.			
80. Os utensílios utilizados na consumo do alimento, como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido – item 4.10.5.			
81. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumo ou refeitório não são fontes de contaminação para os alimentos preparados – item 4.10.6.			
82. A área onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para pagamento de despesas, é reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não – item 4.10.7.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>			
83. O serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – item 4.11.1.			
84. Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido – item 4.11.1.			
85. Os POPs contêm instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e a função dos responsáveis pelas atividades. São aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento – item 4.11.2.			
86. Os registros são mantidos por um período mínimo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos – item 4.11.3.			
<b>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>			
<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS.</b>			
87. Existência de POP estabelecido para este item – item 4.11.4.			
88. POP contém as informações exigidas: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos. – item 4.11.5.			
89. POP descrito está sendo cumprido – item 4.11.4.			
<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS.</b>			
90. Existência de POP estabelecido para este item – item 4.11.4.			
91. POP contém as informações exigidas: medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica – item 4.11.6.			
92. POP descrito está sendo cumprido – item 4.11.4.			
<b>HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO.</b>			
93. Existência de POP estabelecido para este item – item 4.11.4.			
94. POP contém as informações exigidas: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço – item 4.11.7.			
95. POP descrito está sendo cumprido – item 4.11.4.			
<b>HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.</b>			
96. Existência de POP estabelecido para este item – item 4.11.4.			
97. POP contém as informações exigidas: as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária mínima de 12 horas, o conteúdo programático e a frequência de sua realização no mínimo anualmente, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários. – item 4.11.8; Art. 3º§1º.			
98. POP descrito está sendo cumprido – item 4.11.4.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			

RESPONSABILIDADE			
99. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica – item 4.12.1.			
100. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente capacitado, ou foi submetido a curso de capacitação em que tenha sido abordado os seguintes itens: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; Boas Práticas – item 4.12.2.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____			
As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas? ( )SIM ( )NÃO ( )PARCIAL			
Legenda C: _____ NC: Não conforme NA(*): Não se aplica			Conforme
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estadual e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.			
( ) GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens			
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:			
Nome e Matrícula		Nome e Matrícula	
Nome e Matrícula		Nome e Matrícula	
F – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA			
_____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento		Recebido em ____/____/____	