

ROTEIRO PARA AUTOAVALIAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS

Este roteiro visa apoiar a autoavaliação dos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, como bares, lanchonetes, restaurantes, padarias, mercados, bufês, serviços de alimentação de creches, escolas, asilos, depósitos e comércios de alimentos em geral, em relação às boas práticas previstas na legislação sanitária, buscando garantir a segurança e a qualidade dos alimentos.

- A coluna “**SIM**”, corresponde aos requisitos que atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NÃO**”, corresponde aos requisitos que ainda não atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NA**”, não se aplica, corresponde aos requisitos que não se aplicam ao seu tipo de atividade.

Portanto, os requisitos com resposta “**NÃO**” precisarão de adequação ou ação corretiva, em atendimento à legislação sanitária, para que se tornem “**SIM**”.



QUESTIONÁRIO

*NA – não se aplica ao seu tipo de atividade

OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS CORRESPONDEM AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO E DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO.			
1. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	NA*
1.1 Área Externa e Acesso			
1.1.1 A área externa está organizada, limpa, livre de objetos em desuso e materiais ou lixo acumulado?			
1.1.2 Os materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, são recolhidos em lixeiras distintas e removidos, quantas vezes forem necessárias para que não acumulem na área produtiva ou de venda?			
1.1.3 O lixo é armazenado em área externa, em local exclusivo, de fácil limpeza e protegido contra chuva, sol, animais, vetores e pragas urbanas?			
1.1.4 A área para armazenamento de gás é instalada em área externa, local ventilado e protegido?			
1.2 Recebimento de mercadoria			
1.2.1 A recepção de produtos e alimentos é realizada em local protegido de chuva e sol?			
1.3 Áreas de armazenamento e de manipulação de alimentos			
1.3.1 Possui local adequado para armazenamento e preparação dos alimentos a serem comercializados, a saber:			
1.3.2 Piso liso, lavável, impermeável e íntegro?			
1.3.3 Ralos dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica?			
1.3.4 Paredes com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.3.5 Tetos e forros com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.3.6 Portas de acesso a essas áreas com mecanismo de fechamento automático, ajustadas ao batente e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores?			
1.3.7 Janelas ajustadas ao batente e protegidas com telas milimétricas?			
1.3.8 Dispõe de janelas ou outro sistema de ventilação que garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura, condensação de vapores, dentre outros?			
1.3.9 Ausência de ventiladores e climatizadores sobre os alimentos?			
1.3.10 O layout das áreas, equipamentos, alimentos permite que a produção ocorra em fluxo contínuo, sem cruzamento, evitando a contaminação cruzada?			
1.3.11 Possui lavatório de mãos com sabonete líquido, papel toalha, álcool gel 70%, lixeira com tampa acionada por pedal, próximo à área de manipulação dos alimentos?			
1.3.12 Possui lixeiras com saco plástico e tampa acionada por pedal, com os pés?			
1.3.13 Há acesso restrito às pessoas essenciais à produção dos alimentos?			

1.3.14 Ausência de animais domésticos no local?			
1.3.15 Produtos com avarias, vencidos ou impróprios para consumo, destinados a devolução ou descarte estão armazenados em local separado e identificado?			
1.4 Área de Venda			
1.4.1 Piso liso, lavável, impermeável e íntegro?			
1.4.2 Ralos dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica?			
1.4.3 Paredes com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.4.4 Tetos e forros com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.4.5 Janelas e outras aberturas ajustadas ao batente e protegidas com telas milimétricas?			
1.4.6 Portas ajustadas ao batente e com proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores?			
1.4.7 Móveis, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação, limpeza e organização?			
1.4.8 Cartazes com os dizeres de proibido fumar e de proibição de venda de bebidas para menores?			
1.4.9 O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos?			
1.4.10 Dispõe de lixeiras com saco plástico e tampa acionada por pedal, com os pés?			
2. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	NA*
2.1 Armazena as matérias-primas, ingredientes e outros produtos em local limpo, organizado, sem luz solar direta?			
2.2 As matérias-primas, ingredientes e produtos que necessitam de refrigeração estão armazenadas em equipamentos em bom estado de conservação, limpeza, organização e controle de temperatura?			
2.3 As matérias-primas, ingredientes e produtos estão identificados por meio de rótulo ou etiqueta? Com nome, data de fabricação e validade?			
2.4 Adota medidas para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, pré-preparados e prontos para o consumo?			
2.5 O descongelamento de alimentos ocorre sob refrigeração?			
2.6 O dessalgue de carnes e pescados ocorre sob refrigeração ou fervura?			
2.7 Expõe alimentos manipulados ou prontos para consumo com proteção adequada contra insetos, poeira, etc.?			
2.8 Produtos expostos à venda em perfeito estado de conservação, rotulagem, dentro do prazo de validade e sob adequados critérios de tempo e temperatura a sabe:			

2.9 Alimentos quentes acima de 60°C por no máximo 6 horas ou, se abaixo de 60°C, por no máximo 1 hora?			
2.10 Alimentos frios abaixo de 10°C por no máximo 4 horas ou, se entre 10-21°C, por no máximo 2 horas?			
2.11 Utiliza gelo produzido com água potável?			
2.12 As frutas e verduras e legumes são higienizados corretamente, a saber: 1º - Lavados com água corrente potável. 2º - Colocados em imersão (de molho) em solução de água sanitária por 15 minutos (uma colher de sopa de hipoclorito de sódio/água sanitária para cada um litro de água). 3º - Enxaguados em água potável.			
2.13 Se o estabelecimento for restaurante comercial por quilo, bufê, restaurante de escola, creche ou asilo coleta amostras dos pratos prontos?			
3. MANIPULADORES DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	NA*
3.1 Estão livres de doenças infecto contagiosas ou transmissíveis, lesões ou ferimentos na pele, mãos, braços ou mucosas?			
3.2 Usam uniformes limpos e em condições de uso, de troca diária e sapatos fechados e antiderrapantes?			
3.3 Usam gorro ou touca protegendo todo o cabelo?			
3.4 Mantêm a higiene pessoal adequada, com banho diário; unhas limpas, curtas e sem esmalte; barba e bigode raspados; sem adornos como brinco, anel, aliança, etc.?			
3.5 Apresentam comportamentos adequados que evitem a contaminação do alimento, como: não falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, mascar goma ou comer, passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça, utilizar celular, etc., enquanto estiver lidando com alimentos?			
3.6 Higienizam as mãos, com frequência, sempre que necessário e especialmente ao chegar, ao utilizar o sanitário, ao recolher o lixo, ao pegar em dinheiro, ao trocar ou iniciar nova atividade?			
4. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS	SIM	NÃO	NA*
4.1 Os sanitários e os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos ou refeitórios?			
4.2 Possui lavatório de mãos com sabonete líquido, papel toalha, álcool gel 70%, lixeira com tampa acionada por pedal?			
5. SUPORTE OPERACIONAL	SIM	NÃO	NA*
5.1 A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos?			
5.2 Os produtos de limpeza utilizados tem registro no Ministério da Saúde?			
5.3 Utiliza água potável proveniente da rede pública?			

5.4 Possui reservatório de água (caixa d'água) limpo, tampado, em bom estado de conservação e higienizado a cada 6 meses?			
5.5 Há caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, com limpeza realizada periodicamente?			
6. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES	SIM	NÃO	NA*
6.1 O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados implantados e de fácil acesso aos funcionários e à fiscalização sanitária?			
6.2 Registram em planilhas os controles de temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de armazenamento e de distribuição?			
6.3 Dispõem de comprovação dos serviços de controle de pragas e vetores efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária?			
6.4 Registram as datas dos procedimentos de limpeza da caixa de gordura?			
6.5 Registram o procedimento de higienização do reservatório de água?			
6.7 Dispõe de comprovação dos serviços de limpeza dos sistemas de exaustão e coifa?			
6.8 Dispõe de arquivo com o registro nominal da participação dos funcionários em capacitações em Boas Práticas?			
6.9 Dispõe de comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)?			

***NA – não se aplica ao seu tipo de atividade**

Responsável pelo preenchimento:	
Nome: _____	
CPF: _____	
Assinatura: _____	
Jundiaí, SP	Data: ____/____/____

Referências:

1. Portaria CVS 5/2013, aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
2. Resolução RDC 216/2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.