



## Roteiro de inspeção interna - Bares e Lanchonetes



O formulário a seguir foi adaptado do site da secretaria municipal de saúde de Curitiba ([www.saude.curitiba.pr.gov.br](http://www.saude.curitiba.pr.gov.br)). As exigências, por sua vez, foram formuladas conforme a resolução RDC Nº 216/04. Este roteiro serve apenas para conferência das exigências locais e controles internos.

Responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_



EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÃO, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Edificação e instalação com fluxo ordenado e sem cruzamentos, com acesso independente, não comum a outros usos.				
Piso (anti-derrapante), parede e teto com revestimento contínuo, impermeável e lavável.				
Portas e janelas ajustadas aos batentes. Portas com fechamento automático (área de manipulação), janelas e exaustores com telas milimétricas de cor clara e removíveis para a limpeza.				
Pias abastecidas de água corrente, conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica, ralos sifonados e grelhas que permitam o fechamento.				
Áreas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.				
Iluminação permitindo visualização total. As luminárias devem ser protegidas contra explosão e quedas acidentais.				
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, permitindo a higienização dos ambientes.				
Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação com áreas de preparação, armazenamento e refeitórios. Organizadas e em bom estado de conservação. As portas dotadas de fechamento automático.				

Instalações sanitárias com lavatórios, papel higiênico, sabonete líquido inodoro, papel toalha não reciclado, ou outro sistema higiênico e coletor de papel acionado por pedal.				
Equipamentos, móveis e utensílios em contato com o alimento em adequado estado de conservação, manutenção, calibração e resistentes a corrosão. Os equipamentos não podem transmitir odores e sabores aos alimentos.				
Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisos, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições que possam comprometer a higienização.				

#### HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Área de manipulação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				
Saneantes regularizados no MS. Praticando diluição recomendada pelo fabricante, guardados em local reservado.				
Utensílios e equipamentos utilizados na higienização guardados em local exclusivo.				

#### CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas (através de medidas eficazes de controle).				
Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser executado por empresa licenciada. Resol. RDC nº 18/00 – a cada 6 meses				



**ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

<b>Exigência</b>	<b>Cumprido</b> 	<b>Não cumprido</b> 	<b>Prazo para cumprimento</b>	<b>Observações</b>
Utilizar somente água potável, (caso contrário a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudo microbiológico laboratorial).				
Gelo utilizado fabricado a partir de água potável, mantido em condições higiênicas que evitem sua contaminação.				
Reservatório de água edificado com materiais que não comprometam a qualidade da água, devidamente tampado. Higienizado a cada 6 meses com registro das operações.				



**MANIPULADORES - EQUIPE**

<b>Exigência</b>	<b>Cumprido</b> 	<b>Não cumprido</b> 	<b>Prazo para cumprimento</b>	<b>Observações</b>
Cuidado com a higiene pessoal, uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos.				
Roupas e objetos pessoais guardados em local específico reservado para este fim.				
Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim. Não é permitido o uso de barba. Unhas curtas e limpas, sem adornos e esmalte.				
Não fumar, manipular dinheiro ou outros atos que possam contaminar o alimento.				
Higienização correta das mãos. Fixação de cartazes orientando a correta lavagem das mãos.				
Treinamento em boas práticas de manipulação.				

**MATÉRIAS – PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**



<b>Exigência</b>	<b>Cumprido</b> 	<b>Não cumprido</b> 	<b>Prazo para cumprimento</b>	<b>Observações</b>
Matérias-primas inspecionadas no recebimento, com origem comprovada.				
Armazenamento dos produtos em local limpo e organizado, identificados, respeitando o prazo de validade e conservação (primeiro que vence, primeiro que sai).				
Armazenamento sobre estrados e/ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação e limpeza. Os estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				

**PREPARAÇÃO DO ALIMENTO**

<b>Exigência</b>	<b>Cumprido</b> 	<b>Não cumprido</b> 	<b>Prazo para cumprimento</b>	<b>Observações</b>
O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.				
Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos à processo de higienização.				
Adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.				
Matérias-primas e ingredientes não utilizados em sua totalidade devem ser adequadamente acondicionados e identificados com designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.				
Óleos e gorduras aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C devem ser substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor, formação intensa de espuma e fumaça.				

O descongelamento é deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas (quando o alimento for submetido imediatamente à cocção).				
Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento				
Quando armazenado sob refrigeração ou congelamento deve possuir as informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				
A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.				

#### EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTOPREPARADO

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
As áreas de exposição do alimento preparado, devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e adequado estado de conservação.				
Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos devem ser devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene e manutenção mantendo a temperatura do alimento em 60°C. O estabelecimento deve manter planilha do monitoramento das temperaturas.				
Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, quando feitos de material não-descartável, são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.				
Área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro é reservada. Os funcionários responsáveis por esta atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.				

