



Roteiro de inspeção interna – Restaurantes e similares



O formulário a seguir foi adaptado do site da secretaria municipal de saúde de Curitiba (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.				
Dimensionamento compatível às operações. Separação entre as atividades por meios físicos ou outros, evitando a contaminação cruzada.				
Piso (antiderrapante), 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.				
Caixas de gordura fora das áreas de manipulação e preparação com adequado estado de conservação e funcionamento, periodicamente limpas e descarte de acordo com a legislação.				
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 protegidas em tubulações externas e íntegras, permitindo a higienização dos ambientes.				

Ventilação com renovação de ar, não incidindo sobre os alimentos.				
Equipamentos e filtros para climatização conservados, manutenção programada e periódica devidamente registradas.				
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 – a cada 6 meses				



ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
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.				



MANEJO DE RESÍDUOS

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Acondicionamento de resíduos isolado da área de manipulação e armazenamento de alimentos de forma que evite focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.				



MANIPULADORES - EQUIPE

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades, afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde.				
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.				
Higienização correta das mãos. Fixação de cartazes orientando a correta lavagem das mãos.				
Não fumar, manipular dinheiro ou outros atos que possam contaminar o alimento.				
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.				

MATÉRIAS – PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS



Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores. O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação.				
Matérias-primas inspecionadas no recebimento, com origem comprovada, verificação da temperatura, sendo esta área protegida e limpa.				
Os lotes reprovados ou com prazo de validade vencida, identificados e armazenados separadamente por período determinado.				
Armazenamento dos produtos em local limpo e organizado, adequadamente acondicionados e identificados. Sua utilização deve respeitar o prazo de validade e conservação. Para alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação da validade, deve ser observada a ordem de entrada.				

Armazenamento sobre estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir ventilação e limpeza. Os estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				
Monitoramento dos equipamentos de conservação, com registro de temperatura, hora e data.				



PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para a preparação dos alimentos, devem ser mantidas em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.				
O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das refeições alimentícias.				
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.				
Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				
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.				
Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos à processo de higienização. Os produtos utilizados na higienização são regularizados no MS.				

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de 70°C.				
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 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				
A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.				
Quando armazenado sob refrigeração ou congelamento deve possuir as informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				



ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Meios de transporte higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas, dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				


EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
As áreas de exposição do alimento preparado, de consumo ou refeitório 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 em adequado estado de conservação.				
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação dos alimentos mantidas em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.				
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.				
O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção.				
Utensílios utilizados na consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, quando feitos de material não-descartável, devem ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido.				
Ornamentos e plantas localizados na área de consumo ou refeitório, não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.				
Área onde se realiza o recebimento de dinheiro é reservada. Os funcionários responsáveis por esta atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.				

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
Local dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária.				
Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis. Aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.				
POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis.				
POPs referentes ao Controle integrado de vetores e pragas urbanas.				
POPs referentes à higienização do reservatório.				
POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores e medidas adotadas nos casos de lesões nas mãos e outras enfermidades.				

RESPONSABILIDADE

Exigência	Cumprido 	Não cumprido 	Prazo para cumprimento	Observações
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.				
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.				