Roteiro de inspeção em Serviços de Alimentação

Razão social:	
Natureza jurídica:	Conveniaado ao SUS:
CNPJ:	Nº do Processo:
Representante Legal:	Profissão:

RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004/ANVISA; Portaria Nº 888 de 4 de Maio de 2021/MS; Nota Técnica SESAU 01 de Junho de 2017

O presente roteiro é um instrumento básico e orientador quanto as boas práticas dos serviços de alimentação em geral. Este não contempla todas as exigências necessárias nas diversas atividades desenvolvidas durante a produção de alimentos. Portanto, algumas legislações específicas poderão ser aplicadas durante as inspeções.

1. Abastecimento de água	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
1.1 Utiliza-se exclusivamente água corrente e potável para manipulação de alimentos				
1.2 Sistema de Abastecimento Público Coletivo (COMPESA);				
1.3 Sistema de Abastecimento Individual (poço e/ou alternativa);				
1.4 Sistema de Abastecimento Misto (poço + COMPESA);				
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).				
1.6 Água com teor de cloro residual livre de acordo com a legislação vigente				
2.Esgotamento sanitário	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
2.1 Instalações dispõem de conexões com rede de esgotamento público ou fossa séptica e ralo/grelhas com dispositivo de fechamento reversível.				
2.2 Caixa de gordura fora de área de preparação/manipulação e armazenamento de alimentos e adequadamente dimensionada				
3. Estrutura física	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
3.1 As Áreas do estabelecimento estão devidamente higienizadas e organizadas.				
3.2 Dimensionamento da àrea de produção compatível com o tipo de atividade exercida .				
3.3 Piso, parede e teto de material liso, resistente,impermeável e lavável.				
3.4 Ventilação e iluminação adequadas.				
3.5 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações				
3.6 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos dotados de sabonete líquido antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletores com tampa acionadas sem o contato manual.				
3.7 Instalações sanitárias não se comunicam com área de produção, refeitório ou armazenamento de alimentos.				
3.8 Existe separação entre as diferentes atividades por meiosfísicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				
3.9 Existe vestiário para funcionários e armários individuais para guarda de pertences.				
4. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e Utensílios	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
4.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições em boas condições de conservação e higiênico-sanitárias apropriadas.				
4.2 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				

5. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	SIM	NÃO	NA	Observações
5.1 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				
5.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas (telas, borrachas de vedação etc.)				
5.3 Realiza controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada, inclusive dosveículos, quando couber.				
6. Manipuladores	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
6.1 Os manipuladores de alimentos usam uniformes adequados, de cor clara, limpos e bem conservados				
6.2 Não usam adornos				
6.3 Possuem curso de capacitação em boas práticas de manipulação				
6.4 Utilizam EPI adequado às atividades desenvolvidas				
7. Matéria-prima, ingredientes e embalagens	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
7.1 Matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênicosanitárias adequadas e íntegras				
7.2 Alimento armazenado sobre estrados ou prateleiras íntegros e de fácil higienização, com espaço mínimo para circulação de ar/higiene				
7.3 Matérias-primas e ingredientes respeitam o prazo de validade				
7.4 Matérias-primas fracionadas, acondicionadas adequadamente e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura da embalagem original				
7.5 Temperatura dos alimentos, matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento com registro em planilhas.				
7.6 Gelo utilizado em alimentos deverá ser de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária adequada. Em caso do gelo industrializado, observar a presença do selo. Para o gelo fabricação própria, verificar laudo da água.				
8. Preparo do alimento	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
8.1 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de preparação dotados de sabonete líquido antisséptico, lixeiras acionadas sem contato manual, toalhas depapel não-reciclado ou outro sistema higiênico de secagem das mãos, além de cartazes orientativos				
8.2 Presença de lixeira com tampa sem contato manual e compatível com a demanda.				
8.3 Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene				
8.4 Descongelamento é efetuado em condições adequadas (sob refrigeração ou uso direto ou indireto de cozimento ou em água corrente com controle de temperatura a 21°C, devidamente embalado).				
8.5 Possue termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos				
8.6 O alimento preparado é conservado sob refrigeração a temperaturas entre 2ºC a 10ºC, ou congelado à temperatura entre 0°C a – 18°C				
8.7 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados pelo MS.				
8.8 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo				

8.9 O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado?				
9. Armazenamento e exposição do alimento	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
9.1 Alimento industrializado refrigerado e/ou congelado está armazenado na temperatura recomendada pelo fabricante				
*9.2 Os alimentos refrigerados ou congelados expostos ao consumo ou venda, estão em temperaturas adequadas, controladas e registradas em planilhas				
9.5 Alimentos preparados conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60ºC				
9.6 Existe barreira de proteção que previna a contaminação do alimento em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fonte.				
9.7 Na comercialização, os alimentos perecíveis e não perecíveis estão devidamente rotulados e de acordo com a legislação vigente				
*9.8 Alimentos preparados, aguardando o transporte estão conservados em temperatura adequada e identificados com:designação do produto, data de preparo e o prazo de validade e protegidos contra contaminantes				
10. Transporte do alimento	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**Observações**
10.1 O transporte do alimento preparado ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a sua qualidade (> 60 ºC por no máximo de 06 horas)				
10.2 Os veículos utilizados para transporte de alimentos são licenciados, exclusivos para este fim, adequados ao tipo de produto transportado, sendo mantidos conservados e limpos.				

Legenda: NA – Não se aplica

_____ Inspetor Sanitário/Matr.:

_____ Inspetor Sanitário/Matr.:

Recife, _____ de _____ de 20____.

Versão 1.22
(19/08/2022)