



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

I – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO					
Nome/Razão Social:					
CNPJ nº:		Processo sanitário:			
Endereço:		Bairro:			
Município:		CEP:		Fone:	
Responsável Técnico:					
Formação profissional:			Nº. conselho:		
Área residencial () Industrial () Nº. de funcionários da empresa:					
1) ABASTECIMENTO DE ÁGUA E ESGOTAMENTO SANITÁRIO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
1.1) Utiliza-se exclusivamente água corrente e potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada por meio de laudos laboratoriais).					
1.2) Água com teor de cloro residual entre 0.2 a 2.0 mg/l					
1.3) Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica e ralo/grelhas com dispositivo de fechamento reversível.					
1.4) Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).					
1.5) Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.					
2) ESTRUTURA FÍSICA	SIM	NÃO	NO	N/A	OBSERVAÇÕES
2.1) Dimensionamento compatível para a produção					
2.2) Piso, paredes e teto em material adequado e devidamente conservado.					
2.3) Áreas devidamente higienizadas.					
2.4) Ventilação e iluminação adequadas.					
2.5) Caixa de gordura fora de área de produção e adequadamente dimensionada.					
2.6) Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações					
2.7) Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos dotados de papel higiênico, sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e solução antisséptica, coletores com tampa acionadas sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos.					
2.8) Instalações sanitárias não se comunicam com área de produção, refeitório ou armazenamento de alimentos.					
2.9) Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.					
2.10) Existe vestiário para funcionários e/ou armário para guarda de pertences					
3) HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NO	N/A	OBSERVAÇÕES
3.1) Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.					



ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

3.2) Os materiais de limpeza utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados nos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento .					
3.3) Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.					
3.4) Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.					
4) CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
4.1) Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.					
4.2) 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.)					
4.3) Realiza controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada, inclusive dos veículos, quando couber					
5) MANIPULADORES	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
5.1) Os manipuladores possuem fardamento completo e limpo					
5.2) Não usam adornos					
5.3) Possuem curso de capacitação em boas práticas de manipulação com comprovação					
5.4) Utilizam EPI adequado às atividades desenvolvidas					
5.5) Fornecimento de água potável e copos adequados desenvolvidas					
6) MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
6.1) Matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas					
6.2) Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras					
6.3) Alimento armazenado sobre estrados ou prateleiras e espaço mínimo para circulação de ar/higiene					
6.4) Matérias-primas e ingredientes respeitam o prazo de validade					
6.5) Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original, conforme recomendação do fabricante.					
6.6) Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento com comprovação (planilhas)					
6.7) Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária adequada. Gelo de fabricação própria: verificar laudo da água.					
7) PREPARO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
7.1) Lavatórios exclusivo da área de preparação dotados de sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e produto antisséptico, lixeiras acionadas sem contato manual, toalhas de papel não-reciclado ou outro sistema higiênico de secagem das mãos, além de cartazes orientativos					



ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

7.2) Presença de lixeira com tampa sem contato manual					
7.3) Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene					
7.4) Descongelamento é efetuado em condições adequadas (sob refrigeração ou em forno de microondas ou em água corrente com controle de temperatura a 21°C, devidamente embalado)					
7.5) Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos					
7.6) O alimento preparado é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C ou conforme o fabricante					
7.7) Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados					
7.8) Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo					
7.9) O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado					
8) ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
8.1) Alimento porcionado e/ou fracionado devidamente acondicionado e armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo ou abertura e prazo de validade recomendado pelo fabricante.					
8.2) Alimento industrializado refrigerado e/ou congelado armazenado na temperatura recomendada pelo fabricante.					
8.3) Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja \leq a 4°C. Planilha de controle de T° na conservação e exposição					
8.4) Os alimentos preparados devem ser conservados sob refrigeração mantidos à temperatura < 5°C.					
8.5) Na exposição dos alimentos perecíveis industrializados, a temperatura de conservação respeita a recomendada pelo fabricante.					
8.6) Alimentos preparados conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C.					
8.7) Existe barreira de proteção que previna a contaminação do alimento em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fonte.					
8.8) Na comercialização, os alimentos perecíveis e não perecíveis estão devidamente rotulados e de acordo com a legislação pertinente					
9) TRANSPORTE DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
9.1) Alimentos preparados aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes					
9.2) Armazenamento e transporte do alimento preparado ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a					



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

qualidade higiênico-sanitária (> 60 °C por no máximo de 06 horas)					
9.3) Os veículos utilizados para transporte de alimentos licenciados, exclusivos e adequados ao tipo de produto transportado, conservados e limpos					
10) RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NO	NA	OBSERVAÇÕES
10.1) Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário devidamente capacitado)					
10.2) Empresa possui Manual de Boas Práticas implantado					
10.3) Possui os Procedimentos Operacionais Padronizados implantados: (a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; (b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; (c) Higienização do reservatório; (d) Higiene e saúde dos manipuladores					

Legenda: NA – Não se aplica NO - não observado

Base legal: RDC ANVISA nº 216/2004; Portaria MS nº 2914/2011; NR MTE nº 24/1993; NR MTE nº 6/2010; RDC ANVISA nº 259/2002; Portaria municipal nº 49/95 - NTE 01/95;

EQUIPE DE INSPEÇÃO	DATA	
	Matrícula	Assinatura
Nome		