**MODELO DE MANUAL**

**DE**

**BOAS PRÁTICAS**

**Logomarca/Nome do estabelecimento**

**LOCAL**

**ANO**

O presente manual foi elaborado por (NOME COMPLETO), seu cumprimento e atualizações são de responsabilidade da empresa (NOME EMPRESA)

As orientações técnicas descritas são específicas para as condições estruturais e operacionais do Serviço de Alimentação desta Empresa não devendo ser utilizado como rotina em outros estabelecimentos de produção de alimentos.

Foram utilizadas as seguintes publicações e referências técnicas oficiais:

Resolução – RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA - MS;

PORTARIA 2619/11 – SMS

Portaria CVS - 5, de 9-4-2013

**O cumprimento deste Manual é de responsabilidade única e exclusiva da (NOME EMPRESA)**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(NOME E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL)

**Considerações acerca do Manual de Boas Práticas**

O Manual de Boas Práticas é um documento onde estão descritas as atividades que a empresa executa para que os alimentos sejam produzidos com segurança e qualidade.

O Manual de Boas Práticas é a reprodução fiel da realidade da empresa sendo de conhecimento de toda a equipe. É mantido atualizadosempre que a empresa realiza alterações em sua estrutura física ou operacional, na admissão de novos colaboradores ou até mesmo na compra de novos equipamentos.

Para permitir o controle dos documentos em cada página encontra-se a numeração e cabeçalho, com informações que identificam o documento.

**SUMÁRIO**

[1. IDENTIFICAÇÃO 6](#_Toc26)

[1.1 Localização 6](#_Toc27)

[1.2 Nome, telefone e e-mail do Responsável Técnico 6](#_Toc28)

[1.3 Movimentação de Alimentos 6](#_Toc29)

[2. Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal 6](#_Toc30)

[2.1 Controle e Saúde de Funcionários 6](#_Toc31)

[2.2 Higiene e segurança dos funcionários 7](#_Toc32)

[2.2.1 Uso de uniformes 7](#_Toc33)

[2.2.2 Procedimento em relação à segurança do trabalho 7](#_Toc34)

[2.2.3 Higiene pessoal 8](#_Toc35)

[2.2.4 Higiene das mãos 8](#_Toc36)

[2.3 Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal 9](#_Toc37)

[2.4 Regras para Visitantes 9](#_Toc38)

[3. Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos 10](#_Toc39)

[3.1 Recepção e Controle de Mercadorias 10](#_Toc40)

[3.1.1 Principais características dos gêneros 11](#_Toc41)

[3.2 Armazenamento de Produtos 13](#_Toc42)

[3.2 Pré-preparo dos Alimentos 16](#_Toc43)

[3.3 Preparo dos Alimentos 16](#_Toc44)

[3.4 Distribuição de Alimentos Preparados 18](#_Toc45)

[3.5 Coleta de Amostras 18](#_Toc46)

[4. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE 19](#_Toc47)

[4.1 Higiene instalações, equipamentos e utensílios 19](#_Toc48)

[4.1.1 Higienização das instalações 20](#_Toc49)

[4.1.2 Higienização de Equipamentos e Utensílios 21](#_Toc50)

[4.1.3 Periodicidade da Limpeza 24](#_Toc51)

[5. SUPORTE OPERACIONAL 24](#_Toc52)

[5.1 Abastecimento e Reservatório de Água 24](#_Toc53)

[5.2 Esgotamento Sanitário 25](#_Toc54)

[5.3 Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos 25](#_Toc55)

[5.4 Abastecimento de Gás 25](#_Toc56)

[5.5 Controle integrado de vetores e pragas urbanas 25](#_Toc57)

[6 QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES 27](#_Toc58)

[6.1 Localização 27](#_Toc59)

[6.2 Instalações 27](#_Toc60)

[6.3 Equipamentos, utensílios e móveis 28](#_Toc61)

[6.4 Piso 28](#_Toc62)

[6.5 Paredes, tetos e forros 28](#_Toc63)

[6.6 Portas e janelas 29](#_Toc64)

[6.7 Iluminação 29](#_Toc65)

[6.8 Ventilação 29](#_Toc66)

[6.9 Vestiários e Instalações Sanitárias 30](#_Toc67)

[6.10 Área de distribuição e Consumo dos Alimentos 30](#_Toc68)

**anexos**

ANEXO 01 - TÉCNICA DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

ANEXO 02 - HIGIENE DAS CAIXAS VAZADAS

ANEXO 03 - CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

ANEXO 04 - CONTROLE DE VETORES E PRAGAS - DEDETIZAÇÃO

# IDENTIFICAÇÃO

# Localização

Rua, nº

Bairro – Cidade - Estado

CEP

# Nome, telefone e e-mail do Responsável Técnico

Nome completo  
  
Telefone: (XX) XXXX - XXXX

E-mail:

# Movimentação de Alimentos

Descreva quais os tipos de atividades são realizadas na cozinha (recebimento, armazenamento, produção, distribuição e/ou descarte de resíduos).

# Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

# Controle e Saúde de Funcionários

Os funcionários com registro em carteira fazem (exame admissional, demissional, periódico, coproparasitológico, coprocultura aso), (periodicidade) na empresa (nome empresa)

A empresa (possui/ não possui) pcmso – programa de saúde ocupacional, desenvolvido por (nome empresa) e realizado em (data) com validade (data).

(Manipulam/Não manipulam) alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário (são/não são) encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

# Higiene e segurança dos funcionários

# Uso de uniformes

(funcionários recebem uniformes, quantidades, observações

ex: A equipe de cozinha recebe três camisetas da empresa de cores variadas e o sapato de segurança, é orientada a trabalhar de calça jeans.

Os uniformes são mantidos (bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, botas de borracha para limpeza do estabelecimento).

# Procedimento em relação à segurança do trabalho

Os funcionários da área de produção de alimentos (foram/não foram) treinados quanto à segurança do trabalho e uso de equipamento de proteção individual (EPI).

A empresa dispõe de EPIS (em local de fácil acesso, limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados), considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

É obrigatório o uso de equipamentos de proteção individual (EPI): (sapatos de segurança, luvas e japona térmica). o uso de avental plástico (é/não é) restrito às atividades onde há grande quantidade de água e (é/não é) utilizado próximo à fonte de calor. nenhuma peça do uniforme é lavada dentro da cozinha. é vedado o (uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme). funcionários que entram na câmara fria (são/não são) orientados a utilizar a japona térmica que fica disponível (local).

O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que (envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes)

Luvas térmicas (são/não são) utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos. a luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na (manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários).

A empresa (possui/ não possui) PPRA – programa de prevenção de riscos ambientais baseado na nrs. 09, 15 e 16, que foi desenvolvido em (data) (nome empresa).

# Higiene pessoal

Os funcionários da área de alimentos (tomam banho diariamente, barba e bigodes raspados diariamente, mantêm as unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base e usam maquiagem leve). (é/não é) vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercings*, relógio, anéis e alianças, entre outros. os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, (são/não são) colocados nos bolsos inferiores dos uniformes.

Durante a manipulação dos alimentos é vetado: (falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade). é vetado o uso de (máscara nasobucal).

# Higiene das mãos

Os manipuladores de alimentos adotam procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente (antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis). (A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas), são realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas são trocadas e descartadas sempre que (há interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas são tocados com as mesmas luvas), para se evitar a contaminação cruzada.

Higienizam as mãos ao: (chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.)

Estão afixados cartazes sobre o procedimento (correto/não correto) da higienização das mãos em (pias exclusivas para este fim), instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, (nos lavatórios dos banheiros e vestiários.)

(INSERIR INSTRUÇÕES DE TRABALHO PARA HIGIENE DE MÃOS)

Os funcionários (obedecem/não obedecem) aos procedimentos para a higienização de mãos (anexo 01): umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e acionar coletor de papel sem contato manual.

Os produtos de higiene com ação antisséptica (são/não são) aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos.

# Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

A capacitação de pessoal em boas práticas é realizada por programa (próprio/terceirizado)

(responsável pelo último treinamento) (todos manipuladores foram capacitados)

ex: os funcionários da área de produção de alimentos foram treinados quanto à higiene pessoal e à manipulação do produto ao iniciarem a função pela gerente de bar do estabelecimento. posteriormente, em dezembro de 2017, duas funcionárias da capacitação ministrado pela nutricionista (função/nome) duração de (horas)

Os treinamentos são programados (periodicidade) e a empresa (guarda/ não guarda) registro nominal da participação. são ministrados por (nome e cargo), (trabalha/não trabalha) efetivamente no local, profissional (habilitado/não habilitado), (foi/não) foi submetido a capacitação em boas práticas com conteúdo mínimo exigido pela vigilância sanitária.

# Regras para Visitantes

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar (devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos e sapato fechado.)

# Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos

# 3.1 Recepção e Controle de Mercadorias

No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo são realizadas (avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.) (São/não são) conferidas as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação conforme as indicações a seguir:

|  |  |
| --- | --- |
| **produto** | **Critérios para recebimento (Temperatura)** |
| Carne refrigerada (bovina, suína, ave, pescado) | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Frios e embutidos industrializados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Hortifrutigranjeiros “in natura” | temperatura ambiente |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Laticínios e derivados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Massas frescas | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Produto congelado (carnes, peixes, sucos e etc.) | -18ºC com tolerância até -12ºC |
| Produtos refrigerados | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Produtos resfriados | de 6º a 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Produtos “estoque seco” | temperatura ambiente |
| Produtos industrializados | registrada na embalagem |
| Produtos salgados, defumados, curados | registrada na embalagem |
| Sobremesas refrigeradas | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Sucos concentrados estabilizados | registrada na embalagem |
| Sucos concentrados resfriados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Carne refrigerada (bovina, suína, ave, pescado) | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Laticínios e derivados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Congelados | -18ºC com tolerância até -12ºC |
| Massas resfriadas | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Produtos salgados, defumados, curados | Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados | temperatura ambiente |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Hortifruti “in natura” | Temperatura ambiente |
| Leite “in natura” e seus derivados | até 10ºC ou de acordo c/ fabricante |
| Sobremesas refrigeradas | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Produtos estocáveis | Temperatura ambiente |
| Sucos concentrados (xaropes) cong. | -18ºC com tolerância até -12ºC |
| Sucos resfriados (xaropes) estabilizados | Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante |
| Polpas de frutas (congeladas) | -18ºC com tolerância até -12ºC |
| Pó para refresco | temperatura ambiente |

Os alimentos (são/não são) armazenados na seguinte ordem: resfriados, congelados e demais alimentos.

Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, (apresentam-se/ não se apresentam) em condições de higiene. Sua recepção (ocorre/ não ocorre) em área exclusiva para recebimento de mercadorias, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo são (limpas e íntegras), os dizeres de rotulagem (são/não são) conferidos. Adquirem produtos (com/sem) rotulagem de acordo com a legislação vigente.

Os alimentos industrializados devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

# 3.1.1 Principais características dos gêneros

No ato da compra e do recebimento de gêneros alimentícios são observadas características de acordo com o produto:

* **Características de cereais, farinhas e leguminosas:**

Devem estar isentos de matéria terrosa, livres de umidade, isentos de parasitas, fungos e vestígios de insetos; com coloração específica de cada espécie. As farinhas devem ter aspecto de pó fino ou granuloso, dependendo da espécie, não devem estar empedradas, fermentadas ou rançosas.

* **Características de latas:**

Não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas.

* **Características de vidros:**

Não deve estar trincado, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

* **Características de hortifrutigranjeiros:**

É importante observar tamanho, cor, aroma, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar sem presença de insetos e moluscos.

A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Devem ficar estocados em local arejado, limpo e fresco, longe de fontes de calor. As embalagens de ovos não devem ser reutilizadas, nem utilizadas para outra finalidade. É recomendável a refrigeração

* **Características de leite, queijos, laticínios e massas frescas:**

Observar se as embalagens de leite e seus derivados não estão estufadas ou, algum modo, alteradas e apresentam-se dentro do prazo de validade. O leite deve apresentar-se líquido, homogêneo, cor branco leitoso, odor característico e sabor suave, entre salgado e adocicado. As massas devem estar isentas de fungos (bolores) e com grau de umidade e condições sensoriais adequadas.

* **Características sensoriais da carne bovina e suína:**

Não deve haver formação de gelo superficial, água dentro da embalagem nem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada); a consistência deve ser firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico; a cor característica é vermelho brilhante(internamente), vermelho púrpura a marrom, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou outras cores estranhas ao produto.

* **Características sensoriais de aves:**

Não deve haver formação de gelo entre ou sobre as peças; água dentro da embalagem, nem sinal de recongelamento (gelo avermelhado); a consistência deve ser firme, não amolecida, nem pegajosa; com odor característico; a cor característica é amarelo-rosada, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou outras colorações estranhas.

* **Características sensoriais de peixes:**

Não deve haver sinal de recongelamento; a consistência deve ser firme, não amolecida, nem pegajosa; com odor característico; a cor característica do filé, geralmente, é branca ou ligeiramente rósea. Se o peixe estiver inteiro, a carne deve estar presa à espinha, o ventre desinchado, as escamas bem brilhantes, guelras úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes, superfície não pegajosa. Pescados salgados, curados ou defumados podem ser comprados em temperatura ambiente, desde que especificado na embalagem.

* **Características sensoriais de embutidos e frios:**

Não comprar salsichas que estiverem com aspecto pegajoso e coloração esverdeada, bolhas de ar no seu interior, manchas na superfície e partes gordurosas amareladas. Recusar linguiças que apresentarem desprendimento de líquido leitoso ou esbranquiçado.

# 3.2 Armazenamento de Produtos

As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos são armazenados em local (limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor). Os alimentos (são/não são) armazenados separadamente dos materiais de limpeza e embalagens e descartáveis.

(quando se aplica) As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas (apresentam rotulagem, são armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo, na impossibilidade são armazenadas separadas dos demais produtos)

(São/não são) vetados todos os tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.

(São/não são) armazenadas caixas de papelão sob refrigeração na câmara fria, (são/não são) mantidas separadas das demais mercadorias e (não apresentam/apresentam) bolor ou umidade

Os alimentos, ou recipientes com alimentos, (não permanecem/permanecem) em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens (são/não são) armazenados sobre prateleiras e/ou estrados, estando estes obrigados a (manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas.) As prateleiras e/ou estrados são de material (liso, resistente, impermeável e lavável)

Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, são (identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção). O estabelecimento (comercializa/não comercializa) alimentos com embalagens que apresentem (sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas)

Matérias primas e ingredientes que sofrem fracionamento ou são transferidos de suas embalagens originais, são (manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original), ou através de etiquetas contendo: (nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência). Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, são armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: (nome e marca do produto, data de preparo e prazo de validade).

Os alimentos (são/não são) organizados de modo que os que vencem primeiro estão dispostos na frente dos demais produtos (primeiro que vence, primeiro que sai).

Os alimentos destinados à refrigeração (são/não são) acondicionados em volumes que permitem adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

O estabelecimento (dispõe/não dispõe) de refrigeradores exclusivos para separa alimentos quanto a temperatura. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, (aqueles prontos ao consumo são dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos). O refrigerador (é/não é) regulado para o alimento que necessita a temperatura mais baixa.

Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem (são/não são) armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados, ou (são/não são) armazenados em embalagens fechadas, evitando a contaminação.

Os equipamentos de refrigeração e freezers apresentam-se em (bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado). É (proibido/permitido) desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

As temperaturas de armazenamento de produtos congelados e refrigerados (obedecem/não obedecem) às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento (são/não são) usadas as recomendações a seguir:

Produtos congelados:

|  |  |
| --- | --- |
| **TEMPERATURA RECOMENDADA (°c)** | **PRAZO DE VALIDADE (DIAS)** |
| 0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos) | 10 |
| - 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos) | 20 |
| -11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos) | 30 |
| < -18 (menor que dezoito graus negativos) | 90 |

Produtos resfriados:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRODUTO RESFRIADO** | **TEMPERATURA RECOMENDADA (°c)** | **PRAZO DE VALIDADE (DIAS)** |
| Pescados e seus produtos manipulados crus | Máximo 2 (dois graus) | 3 |
| Pescados pós-cocção | Máximo 2 (dois graus) | 1 |
| Alimentos pós-cocção, exceto pescados | Máximo 4 (quatro graus) | 3 |
| Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus | Máximo 4 (quatro graus) | 3 |
| Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída | Máximo 4 (quatro graus) | 2 |
| Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos | Máximo 4 (quatro graus) | 3 |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos | Máximo 4 (quatro graus) | 2 |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios | Máximo 4 (quatro graus) | 3 |
| Demais alimentos preparados | Máximo 4 (quatro graus) | 3 |
| Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo | Máximo 5 (cinco graus) | 5 |
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas | Máximo 5 (cinco graus) | 3 |
| Leite e derivados | Máximo 7 (sete graus) | 5 |
| Ovos | Máximo 10 (dez graus) | 7 |

# Pré-preparo dos Alimentos

Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais (são/não são) lavados antes de serem abertos, sempre que possível. Alimentos crus (não entram/ entram) em contato com os alimentos semi-preparados e prontos para consumo.

O descongelamento de alimentos (é/não é) efetuado segundo a recomendação do fabricante. O descongelamento lento (é/não é) efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5 ºC. Alimentos (são/não são) descongelados em temperatura ambiente. O descongelamento rápido (é/não é) feito em forno de micro-ondas. Após o descongelamento, o produto (é/não é) recongelado.

Para o dessalgue de carnes e pescados (é/não é) seguida a orientação do fabricante. O dessalgue é realizado com (água potável sob refrigeração a 5ºC e/ou com água sob fervura)

A higienização de hortifrutícolas é realizada (em local adequado, com água potável e com produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA). O procedimento de higienização inclui: (remoção mecânica das partes deterioradas, remoção das sujidades sob água corrente potável, desinfecção por imersão em solução desinfetante). Quando realizada com solução clorada os hortifrutícolas (permanecem/não permanecem) imersos por 15 a 30 minutos ou segundo recomendação do produto. (São/Não são) seguidas as recomendações de diluição. As instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre o correto procedimento de higienização (são/não são) afixadas dos locais onde ocorre essa operação.

# Preparo dos Alimentos

Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, e (atingem/não atingem) no mínimo 74ºC no seu centro geométrico.

(Caso não atinja 74ºC) Para garantir a qualidade higiênico sanitária do alimento, o estabelecimento (estabelece padronização de processos, monitora por meio de planilha) (Descreva as outras operações)

A cocção por fritura atende aos seguintes requisitos:

I - Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não são aquecidos a mais de 180 ºC

II - A reutilização do óleo só é realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer é desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo é filtrado em filtros próprios;

IV - O óleo não é descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;

V - óleos de fritura utilizados e inservíveis são reciclados pela empresa (nome)

A qualidade sanitária de preparações a base de ovos é garantida por meio dos seguintes procedimentos:

I - Compram ovos de fornecedores certificados e com número de registro da ANVISA

II - Não servem preparações com ovos crus ou mal cozidos

III - Ovos são fervidos por sete minutos e ovos fritos apresentam gema dura

IV - Utilizam ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações que não envolve a cocção (maionese, cremes, mousses)

V - O conteúdo do ovo não entra em contato com a superfície externa da casca

VI - Não vende ovos com a casca rachada

VII - Não utiliza ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos

VIII - Armazena os ovos, preferencialmente, refrigerados

IX - Confere o prazo de validade dos ovos

X - Não reutiliza as embalagens de ovos, nem as utiliza para outras finalidades

XI - Não realizam a lavagem de ovos

O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados são (realizados em equipamento de refrigeração e os produtos são identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade).

O processo de resfriamento de um alimento preparado (é/não é) realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado (é/não é) reduzida de sessenta graus Celsius a dez graus Celsius em até duas horas. Em seguida, o mesmo (é/não é) conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 ºC, ou congelado à temperatura igual ou inferior a 18 ºC negativos.

# Distribuição de Alimentos Preparados

Os pratos são (a *la carte,* por kilo, e/ou marmita). Ex: Os pratos são a *la carte* e são distribuídos ao ficarem prontos, não resultando em perigo de contaminação.

Os alimentos expostos para consumo imediato são protegidos de: (poeira, insetos e outras pragas, saliva ou cabelo do consumidor, produtos de limpeza). O tempo e temperatura de exposição (são/não são) registrados em planilha e (são/não são) descartados alimentos que estiverem fora dos critérios abaixo. A água balcão térmico (é/não é) trocada diariamente e (é/não é) mantida acima de 80°C.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **TEMPERATURA ºc no centro geométrico** | **tempo de exposição (horas)** |
| Alimentos quentes | Mínima de 60 | Máximo 6 |
| Abaixo de 60 | Máximo 1 |
| Alimentos frios | Até 10 | Máximo 4 |
| Entre 10 e 21 | Máximo 2 |

Os ornamentos da área de consumação ou refeitório (não apresentam/ apresentam) risco de contaminação para os alimentos expostos, (não estão/ estão) localizados entre alimento e fluxo de ar e (não estão/ estão) localizados sobre balcão de distribuição. Possui (número) (ventiladores/ar condicionado) que (incidem/não incidem) diretamente sobre os alimentos. O estabelecimento (realiza/não realiza) higienização de ar condicionado, ventiladores e cortinas de ar (descrever periodicidade)

O estabelecimento (reutiliza/não reutiliza) as sobras. (descrever o destino dado as sobras, doação, nome de quem recebe, aproveitamento para dia seguinte). No caso de aproveitamento, descrever acondicionamento, manutenção e validade. Critérios de tempo/temperatura

# Coleta de Amostras

Pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais devem coletar amostras.

O estabelecimento (colhe, não colhe) as amostras na 2° hora de distribuição, (utiliza/ não utiliza) os mesmos utensílios empregados na distribuição, (identifica/ não identifica) as embalagens ou sacos das amostras. Na etiqueta que identifica as embalagens possui: (nome do estabelecimento, data, nome do produto, hora, nome do responsável).

O manipulador segue o seguinte método de colheita de amostras: (higieniza as mãos, abre a embalagem sem tocar ou soprar a parte interna, coloca a amostra de 100 g de alimentos, retira todo ar possível e fecha a embalagem)

Alimentos distribuídos sob refrigeração (são/não são) guardados no máximo a 4°C, por 72h (líquidos guardados somente nesta condição). Alimentos distribuídos quentes (são/não são) guardados sob congelamento a -18°C por 72h.

# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

# Higiene instalações, equipamentos e utensílios

Os equipamentos, utensílios, materiais de apoio e as instalações (são/não são) mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. (Obedece/ Não obedece) as etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue; desinfecção química (água sanitária) seguida de enxague final. A higienização dos equipamentos e utensílios (ocorre/não ocorre) em área própria.

Utiliza método (químico/ físico) para higienização de equipamentos, utensílios, materiais de apoio e as instalações. Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos. Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

É proibido: (varrer a seco, lavar panos de limpeza na área de manipulação, fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos, reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, animais domésticos no local de trabalho e escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção são (identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos). (São/ Não são) registrados na ANVISA e (possuem/não possuem) todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informam: (os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA; o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional; informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente).

As operações de higienização (são/não são) realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores utilizam (luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha e obedecem as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos).

# 4.1.1 Higienização das instalações

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Frequência** | **Como fazer?** | **Que produto usar?** |
| **Bancadas** | Semanal / e quando necessário | Retirar todos os utensílios da bancada Etapas: água + Esponja + detergente + enxaguar + borrifar solução clorada + secar naturalmente ou passar pano seco e limpo. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100 -200 PPM |
| **Pias** | Diário | Retirar todos os utensílios e equipamentos de cima da pia.  Etapas: água + Esponja + detergente + Escova + enxaguar + borrifar solução clorada + secar naturalmente. Observar os cantinhos principalmente dentro do bojo da pia. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100 -200 PPM |
| **Paredes** | Mensal / e quando necessário | Retirar os resíduos com auxilio de esponja e detergente, passar pano molhado sobre toda a superfície. | Solução detergente |
| **Luminárias** | Trimestral | Retirar as lâmpadas, passar pano úmido com detergente. | Detergente |
| **Teto** | Trimestral | Passar pano úmido com detergente em toda sua extensão, retirar as teias de aranha. | Detergente |
| **Telas das janelas** | Mensal | Retirar as telas e passar um pano úmido com solução de detergente, deixar secar naturalmente e colocar no local de origem. | Detergente |
| **Ralos** | Diário | Recolher os resíduos acumulados; Lavar com água e detergente; Enxaguar com solução clorada 200ppm. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100 -200 PPM |
| **Janelas** | Mensal / e quando necessário | Retirar os resíduos com auxilio de esponja e detergente, passar pano molhado sobre toda a superfície.  Etapas: água + detergente + limpa vidro + secar. | Solução detergente  Limpa vidros |

# 4.1.2 Higienização de Equipamentos e Utensílios

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Frequência** | **Como fazer?** | **Que produto usar?** |
| **Refrigerador Industrial** | Semanal | Desligar o equipamento; Remover os produtos de um equipamento para outro, remoção das partes móveis.  Etapas equipamento: Água + detergente + esfregar + Enxaguar + Clorar.  Etapas partes móveis: Limpar e clorar.  Colocar os alimentos após 10 minutos do equipamento ligado.  **Obs:** Observar limpeza do teto, parede, maçanetas, borracha de vedação, porta interna e externa. | Solução de detergente e Solução clorada a 100 ou 200 PPM. |
| **Fogão** | Diário / e quando necessário | Retirar as partes móveis, proteger os queimadores contra água com saco plástico.  Etapas: Água + Desincrustante ou Detergente em todas as partes do fogão + Enxágue ou Limpeza com pano úmido. | Detergente ou Desincrustante |
| **Forno** | Quando for utilizado | Coleta de Resíduos + Retirar e higienizar partes móveis.  Etapas partes móveis: água + detergente + enxaguar + desincrustante + esfregar+ enxaguar.  Etapas Equipamento: Água + Detergente + Esfregar com esponja + Enxaguar + Desincrustante + Esfregar com esponja + Enxaguar ou limpar com pano úmido. | Solução detergente  Desincrustante (utilizar se necessário) |
| **Freezer** | Mensal | Desligar o equipamento; Remover os produtos de um equipamento para outro; Descongelar; remoção das partes móveis.  Etapas equipamento: Água + detergente + esfregar + Enxaguar + Clorar.  Etapas partes móveis: Limpar e clorar.  Colocar os alimentos após 10 minutos do equipamento ligado.  **Obs:** Observar limpeza da porta, paredes, maçanetas, borracha de vedação, cantos. | Solução de detergente e Solução clorada a 100 – 200 PPM. |
| **Liquidificador / Batedeira / Processador de alimentos** | Semanal / e quando necessário | Desligar da tomada.  Etapas: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + Solução Clorada.  Obs: Na parte do motor não jogar água limpar com pano úmido. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Balança de piso e bancada** | Semanal / e quando necessário | Desligar da tomada.  Etapa: pano úmido + esponja com sabão + pano úmido + secar com pano. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Balcão térmico** | Conforme o uso | Desligar o equipamento; Escorrer a água quente; Deixar o equipamento esfriar; Remover os sólidos do interior com pano.  Etapas equipamento: Água + detergente + esfregar + Enxaguar + Deixar secar naturalmente. Borrifar solução clorada só no bojo onde fica a resistência.  **Obs:** Cuidado para não cair água na parte do motor. Colocar água no nível da resistência antes de ligar. | Solução de detergente e Solução clorada a 100 ou 200 PPM. |
| **Bebedouro** | Diário | Desligar da tomada.  Etapas: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + Solução Clorada nas torneiras e no bojo superior.  Obs: Na parte do motor não jogar água limpar com pano úmido. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Carro de transporte inox** | Semanal / e quando necessário | Etapas: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + deixar secar naturalmente. | Solução de detergente |
| **Coifa** | Semanal | Desligar o equipamento. Retirar as telas de proteção.  Etapas parte externa: Água + Detergente + Enxágue + secar com pano úmido.  Etapas parte interna: Água + Detergente e/ou Desincrustante em todas as partes internas + Enxágue + secar com pano úmido.  Obs: semestralmente chamar empresa para limpar o interior da chaminé. | Detergente ou Desincrustante |
| **Extrator de suco** | Semanal / e quando necessário | Desligar da tomada.  Etapas: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + Solução Clorada.  Obs: Na parte do motor não jogar água limpar com pano úmido. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Paletes e estrados** | Trimestral | Etapa: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + deixar secar ao natural. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Picador de legumes com tripé alto** | Semanal / e quando necessário | Etapas partes fixas e móveis: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + Solução Clorada. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Refresqueira** | Diário / e quando necessário | Desligar da tomada.  Etapa parte móvel: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + Solução Clorada.  Etapa parte fixa: pano úmido + esponja com sabão + pano úmido + solução clorada. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100 PPM |
| **Moedor de carne** | Conforme o uso | Desligar da tomada.  Etapas: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + água quente + Solução Clorada.  Obs: Na parte do motor não jogar água limpar com pano úmido. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Caixas e monoblocos** | Semanal / e quando necessário  (ver anexo 02) | Etapa: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + deixar secar ao natural.  Obs: se necessário deixar de molho na solução clorada por 30 minutos. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Recipiente de lixo** | Diário | Etapa: Água + Detergente + Esfregar + Enxaguar + deixar secar ao natural.  Obs: quinzenalmente deixar de molho na solução clorada por 30 minutos. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100-200 PPM |
| **Utensílios de**  **Cozinha** | Semanal / e quando necessário | Etapas: Água + detergente + Esfregar + Água fervente + álcool 70% + obs: Guardar em local apropriado, limpo e tampado. | Solução de detergente  Solução Álcool 70 % |
| **Panelas e assadeiras** | Semanal / e quando necessário | a) Diariamente : Retirar os resíduos com auxílio de fibra de aço + detergente, esfregar bem panelas, alças e cantos, enxaguar + lavar a fibra de aço + detergente + esfregar novamente + enxágüe + borrifar solução clorada, deixar agir, secar com pano limpo e seco e guardar.  b) Semanal: pode ser usada pasta de brilho para dar brilho nas assadeiras e panelas .  Em panela muito incrustadas: Retirar os resíduos. Imergi-las em tanque com água quente e desincrustrante, aguardar 15 minutos. Utilizar fibra de aço + detergente, esfregar todas as partes + Enxaguar + Borrifar solução clorada. | Solução Detergente  Desincrustrante  Solução clorada |
| **Utensílios de mesa: talheres e pratos.** | Semanal / e quando necessário | Colocar os talheres em remolho na Água + detergente, em seguida usar esponja + detergente + enxágüe + Água fervente + borrifar álcool 70% ou solução clorada. | Solução Detergente Solução de Álcool a 70 % ou solução clorada. |
| **Tábua de corte**  **(altileno)** | Semanal / e quando necessário | Desprezar o resíduo, Raspar a tábua com auxílio de espátula + Enxaguar +Água + detergente + esfregar + Enxaguar + deixar de molho na solução de Cloro por 15 minutos. | Solução detergente,  Solução clorada 100 - 200 PPM. |
| **Coador de café** | Diário / e quando necessário | Desprezar o pó no lixo, lavar o coador com solução de detergente, enxaguar bem e ferver por 5 min., torcer, ensacar e guardar na geladeira. | Solução detergente |
| **Prateleiras, gavetas ou armários** | Semanal / e quando necessário | Retirar todos os utensílios da gaveta ou armário  Etapas: água + Esponja + detergente + enxaguar + borrifar solução clorada + secar naturalmente ou passar pano seco e limpo. | Solução de detergente  Solução Clorada a 100 -200 PPM |
| **Mesas de refeitório** | Semanal / e quando necessário | Etapas: solução de detergente + esponja + pano úmido com água + borrifar solução clorada + pano úmido com água + secar.  Obs: não jogar água para não estragar | Solução de detergente  Solução Clorada a 100 -200 PPM |
| **Ventilador de teto e parede** | Trimestral | Desligar o equipamento. Passar pano úmido com detergente em toda sua extensão, retirar as teias de aranha. | Detergente |

# 4.1.3 Periodicidade da Limpeza

|  |  |
| --- | --- |
| **FREQUÊNCIA** | **ATIVIDADE** |
| **Diária** | Pisos e rodapés, ralos, maçanetas, pias, recipientes de lixo, equipamentos e utensílios em geral (conforme e o uso) |
| **Semanal** | Paredes, portas, janelas, prateleiras (armários), geladeiras e parte externa do sugar. |
| **Quinzenal** | Freezer |
| **Mensal** | Telas, luminárias, interruptores. |
| **Trimestral** | Parte interna do sugar |
| **Semestral** | Caixa d’água, teto ou forro, caixa de gordura |
| **Conforme necessidade** | Tomadas, monoblocos, pias, bancadas (a cada troca de atividade) e demais equipamentos. |

# SUPORTE OPERACIONAL

# Abastecimento e Reservatório de Água

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos (é/ não é) proveniente de abastecimento público. (Caso não seja, descrever de onde ela é proveniente, e sobre a empresa operadora e documentos necessários)

O reservatório de água potável (fica/não fica) tampado e (é/ não é) de fácil higienização com superfície interna (lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos). A higienização do reservatório (é/ não é) executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e (é/ não é) realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros. A limpeza é realizada por (nome), realizada em (data).

O gelo utilizado é comprado da empresa (nome empresa) / O gelo é feito no próprio estabelecimento. O gelo é (potável, protegido de contaminação, manipulado em condições higiênico-sanitárias) e (adequado/inadequado) para o consumo.

A verificação de frequência e método de higiene dos reservatórios de água está descrita no Anexo 03**.**

# Esgotamento Sanitário

O sistema de esgoto é (ligado à rede pública de coleta/ sistema alternativo). (sistema alternativo é tratado adequadamente/ aprovado pela autoridade ambiental)

Os despejos das pias da área de produção (passam/não passam) por uma caixa de gordura instalada (fora/dentro) da área de manipulação e armazenamento e (é/ não é) limpa de (periodicidade)

# Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos

O estabelecimento (faz/não faz) separação de materiais recicláveis e resíduos orgânicos. São/não são separados e removidos, quantas vezes necessárias, para um local exclusivo, em (condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas).

Nas áreas de produção de alimentos, o lixo é depositado em recipientes com (tampas acionadas por pedal, sem contato manual, com pedal funcionando). O lixo sai da cozinha pelo (mesmo local/local diferente) onde entram as matérias primas e (são/não são) determinados horários diferentes para cada atividade.

# Abastecimento de Gás

A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo (é/não é) instalada em local ventilado, (é/não é) protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação especifica.

# Controle integrado de vetores e pragas urbanas

(São/não são) implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros.

Existem as barreiras físicas instaladas: (telas, proteção nas portas, proteção nos ralos, portas com fechamento automático). O estabelecimento (tem/não tem) controle de aparecimento de pragas através de planilha.

A aplicação de produtos desinfestantes é realizada (periodicidade) quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes. A última aplicação de controle químico foi realizada em (data), por (nome da empresa), prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, (certificação, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente). (É/ Não é) efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.

A frequência, métodos e responsáveis pela prevenção ou controle químico do controle de vetores e pragas estão descritos no **anexo 04.**

# QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

# Localização

As instalações externas do estabelecimento são livres de (focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas).

A construção (atende/não atende) às normas de edificações vigentes estaduais ou municipais e (é/não é) concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e (garantir/não garantir) acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

# Instalações

Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações (são/não são) separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo.

(caso não possua áreas separadas por meios físicos) As instalações ou outras medidas de separação facilitam (os procedimentos de higienização e manutenção). (Tem/não tem) fluxos contínuos, sem (cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo)

O retorno de utensílios sujos (não oferece/oferece) risco de contaminação aos utensílios limpos (descrever como é).

(Existe/não existem) locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. (não oferecem/oferecem) risco de contaminação cruzada entre atividades pois acontecem em (momentos distintos/no mesmo momento/seguem a ordem): pré-preparo, higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, pisos, qualquer outro local contaminado.

O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário (tem/ não tem) relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda. Reformas (são/não são) executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, (ocorre/não ocorre) em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos**.**

(Existe/não existe) um lavatório exclusivo para a higiene das mãos na área de produção. O lavatório possui sabonete (líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, papel toalha descartável não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual).

# Equipamentos, utensílios e móveis

Os equipamentos que entram em contato com alimentos são (de fácil higienização e não transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores). (Existem/não existem) equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

O estabelecimento (possui/não possui) câmaras frigoríficas. São revestidas pro material (lavável, impermeável, resistente). Elas possuem (interruptor de segurança que sinaliza “ligado” e “desligado”, dispositivo de segurança que permita abrir porta por dentro, isento de ralo ou grelha, termômetro, prateleiras). O termômetro é de (fácil leitura, calibrado, com visor do lado externo da câmara). As prateleiras são de material (lavável, impermeável, resistente)

# Piso

(Descreva as características das instalações relacionas a piso de todas áreas)

* Piso: constituído de material liso, resistente, antiderrapante, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Tem inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.
* Ralos/ canaletas: são sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

# Paredes, tetos e forros

(Descreva as características das instalações relacionas a paredes, tetos e forros de todas áreas)

Ex:

* Teto/ forro: não transmitem contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros são lisos, de material não inflamável e impermeável. São livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.
* Paredes: são sólidas, com acabamento liso e impermeável, não tendo divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

# Portas e janelas

(Descreva as características das instalações relacionas a portas e janelas de todas áreas)

* Janelas: são teladas, ajustadas aos batentes e não permitem que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.
* Portas: são ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos possuem mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

# Iluminação

A iluminação é (uniforme, sem ofuscamento e não altera as características sensoriais dos alimentos). As lâmpadas e luminárias (estão/não estão) protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas (são/não são) embutidas e, quando externas, estão (protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente).

# Ventilação

O sistema de ventilação garante (o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.) A circulação de (ventilação natural portas e janelas/ exaustor, ar insuflado filtrado). O fluxo de (ar é/não é) direcionado da área limpa para a suja.

O sistema de ventilação (possui/não possui) telas milimétricas removíveis, (passam/não passam) por manutenção e higienização periódicas

(São/não são) utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

# Vestiários e Instalações Sanitárias

(Descreva as características das instalações relacionas a vestiários e instalações sanitárias de clientes e funcionários)

* Vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias: não se comunicam diretamente com a área de (armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos). (São/não são) separados por gênero e as portas externas (são/não são) dotadas de fechamento automático. Os vestiários (possuem/ não possuem) armários individuais e chuveiros. Os banheiros dispõem de (vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal), pias (com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual).

# Área de distribuição e Consumo dos Alimentos

Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, (há/não há) um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes (se comunicam/ não se comunicam) com as áreas de produção de alimentos.

###### ANEXO 01 - TÉCNICA DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS



###### ANEXO 02 - HIGIENE DAS CAIXAS VAZADAS

Periodicidade: Diária/Mensal

**Procedimento:**

* Lavar com água, sabão e esponja
* Enxaguar
* Passar solução clorada
* Enxaguar com água

**Mensalmente:**

* Lavar com água, sabão, esponja;
* Imergir em solução de cloro por 40 minutos na caldeira;
* Enxaguar com água;

**Produto:**

* Água, detergente neutro ou em pó.
* Solução clorada: 200ml de água sanitária para 10 litros de água.

###### ANEXO 03 - CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **FEITO POR** | **RESERVATÓRIO I** | **RESERVATÓRIO II** | **RESERVATÓRIO III** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

###### ANEXO 04 - CONTROLE DE VETORES E PRAGAS - DEDETIZAÇÃO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **TIPO DE SERVIÇO** | **FEITO POR** | **VERIFICADO POR** | **COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |