

## GUIA DE INSPEÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Item	DOCUMENTOS	Base Legal	Sim	Não	NA
1	Projeto Arquitetônico adequado conforme legislação sanitária aprovado pela VISA <b>(dependendo da atividade)</b>	Art. 456 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
2	MBP, POP's e Treinamentos atualizados, implementação das BPF.	Art. 374, Art. 375 do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.11.1;			
3	ASO's atualizados	Art. 369, inciso XX do Dec. Est. N° 5.711/2002, RDC 216, item 4.6.1			
4	Certificado de controle integrado de pragas atualizado	Art. 320 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
5	Certificado ou registro de limpeza e desinfecção de reservatório d'água	Art. 188 do Dec. Est. nº 5.711/2002			
Item	ESTRUTURA FÍSICA (ÁREA DE MANIPULAÇÃO)	Base Legal	Sim	Não	NA
6	Ausência de focos de contaminação, insalubridade, objetos em desuso nas áreas internas e externas	Art. 369, inciso III do Dec. Est. N° 5.711/2002, RDC 216/2004, item 4.1.7			
7	Acesso independente, sem comunicação com outras dependências que não façam parte da cozinha	RDC 216/2004, item 4.1.1			
8	Superfícies lisas, resistentes e de fácil higienização, livres de rachaduras, infiltrações, bolores e descascamentos (piso, parede, teto, bancadas, janelas, etc)	Art. 369, incisos V, VI, VIII, XVI do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.17			
9	Caixa de gordura fora da área de manipulação, em adequado estado de conservação e limpas periodicamente	RDC 216/2004, itens 4.1.6 e 4.2.2;			
10	Portas e janelas com proteção (telas) contra insetos e roedores	Art. 369, inciso VIII do Dec. Est. 5.711/02; RDC 216/2004, item 4.1.4			
11	Local ventilado adequadamente, isento de fungos bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, garantindo conforto térmico	Art. 369, inciso X do Dec. Est. 5.711/2002 (Obs <b>ventilação com tomada de ar externa §2º do Art. 282 do Dec 5.711/2002</b> ); RDC 216/2004, item 4.1.10			
12	Separação das áreas por barreira física ou técnica (quando higienização e preparo são executados no mesmo local observando-se rotina escrita com horários diferenciados)	RDC 216/2004, item 4.1.2			
13	Dimensionamento compatível com espaço suficiente, fluxo ordenado e sem cruzamentos das áreas	Art. 369, inciso IV do Dec. Est. N° 5.711/2002; RDC 216/2004, itens 4.1.1 e 4.1.2;			
14	Eliminação das águas servidas através da rede pública de esgoto ou fossa séptica (quando não houver rede de esgoto)	Art. 194 Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.5			
15	Piso com declive contendo ralos sifonados ligados à rede coletora de esgoto (Proibido o despejo de águas servidas para áreas externas e pátios internos)	Art. 369, inciso VI do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004,			
16	Equipamentos, móveis e utensílios adequados, em número suficiente e em bom estado de conservação	Art. 369, inciso XVI Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.15			
17	Lavatório para higienização de mãos, dotado de sabonete líquido, toalha de papel não reciclado e lixeira	Art. 369, inciso XII Dec. Est. N° 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.14			
18	Lixeiras com tampa de acionamento não manual	RDC 216/2004, itens 4.5.2 e 4.1.14			
19	Iluminação adequada e suficiente, com luminárias protegidas contra impactos e quebras	Art. 369, inciso IX do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.8			
20	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações	RDC 216/2004, item 4.1.9			
Item	DML - DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA	Base Legal	Sim	Não	NA
21	Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade	Art. 369, inciso XVIII do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.2.5			
22	Produtos de limpeza e higiene registrados nos órgãos competentes	Art. 369, inciso XVIII do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.2.5			

Item	VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Base Legal			
23	Vestiários independentes para cada sexo, contendo armários individuais fechados e com ventilação e iluminação adequadas	Art. 369, inciso XIII do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.12			
24	Instalações sanitárias separadas por sexo e separadas das instalações destinadas aos consumidores, ventiladas e iluminadas adequadamente	Art. 282; Art. 286; Art 369, inciso XI do Dec. Est. 5.711/2002; ( <b>Ventilação com tomada de ar externa - §2º Art 282</b> )			
25	I.S. dotadas de vaso sanitário, lavatório, papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado	Art. 369, inciso XI do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.13			
26	I. S e vestiários com piso, teto e paredes de superfícies de fácil higienização e livre de rachaduras e infiltrações	RDC 216/2004, item 4.1.3			
27	Não possuem comunicação direta com áreas de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios	RDC 216/2004, item 4.1.12			
Item	INFRA ESTRUTURA GERAL	Base Legal			
28	Estrutura física adequada ao projeto arquitetônico aprovado pela VISA e conforme legislação sanitária	Art. 369, incisos I, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII do Dec. Est. 5.711/2002;			
29	Possui acesso e trânsito facilitado às pessoas portadoras de deficiência, em conformidade com as Normas Técnicas da ABNT	Art. 319 do Dec. 5.711/2002			
30	Iluminação e ventilação adequadas em todos os ambientes	Art. 282 do Dec. Est. N°5.711;			
31	Equipamentos, mobiliário e utensílios em bom estado de conservação e limpeza e adequados ao ramo de atividade	Art. 369, inciso XVI Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.15			
32	Ambientes livres de fumaça de fumígenos (cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco)	Lei Municipal N° 9988/2009; Lei Municipal N° 13454/2019			
33	Instalações Sanitárias para o público separadas para cada sexo, dotadas de lavatório, papel higiênico, sabão líquido, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico para secagem das mãos, lixeiras com tampa de acionamento não manual	Art. 286 e Art. 369, inciso XI Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item 4.1.13; ( <b>Ventilação com tomada de ar externa - §2º Art 282</b> )			
34	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações	RDC 216/2004, item 4.1.9			
Item	BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Base Legal			
35	Possui elaboradas e implantadas as boas práticas de fabricação	Art. 374 do Dec. Est. N°5.711; RDC 216/2004			
36	Alimentos em condições adequadas de conservação e com prazo de validade devidamente identificados	Art. 376, Art. 377, Art. 378, Art. 379, Art. 380, Art. 381, Art. 382 do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, item			
37	Descongelamento realizado adequadamente (sob refrigeração ou em forno de microondas)	Art. 379 do Dec. Est. 5.711/2002; RDC 216/2004, itens 4.8.12 e 4.8.13			
38	Os funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro, cartões, etc, não manipulam alimentos, embalados ou não	RDC 216/2004, item 4.10.7			
39	Higienização correta das mãos. Fixação de cartazes orientando a correta lavagem das mãos	RDC 216/2004, item 4.6.4			
40	O estabelecimento somente adquire produtos alimentícios de fornecedores licenciados (carnes, frios, salgados, produtos de panificação, etc)	Art. 376, inciso II do Dec. Est. N°5.711; RDC 216/2004			