

GUIA PARA INSPEÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA
Data:
1.Razão Social:
2. Nome fantasia:
3-Alvará/ Licença sanitária:
4-Inscrição Estadual / Municipal:
5-CNPJ / CPF:
6-Fone:
7- E-Mail:
8-Endereço (Rua/ Av.):
9- Complemento:
10-Bairro:
11-Município:
12-UF:
13-CEP:
15- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE):
<input type="checkbox"/> 5611-2/01 - restaurantes e similares
<input type="checkbox"/> 5611-2/02 - bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas
<input type="checkbox"/> 5611-2/03- lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
<input type="checkbox"/> 5612-1/00 serviços ambulantes de alimentação
<input type="checkbox"/> 5620-1/02 serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê
16- Número de refeições servidas diariamente:
<input type="checkbox"/> até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500
17- Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários):
<input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais
18 - Tem responsável pelas Boas Práticas? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Formação Acadêmica:
<input type="checkbox"/> Curso de Qualificação
<input type="checkbox"/> Nível Técnico. Qual?
<input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?
19 - Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:
20 - Possui Alvará Sanitário?
<input type="checkbox"/> sim
<input type="checkbox"/> não
<input type="checkbox"/> Em processo de regularização
<input type="checkbox"/> Não se aplica

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - ELIMINATÓRIO					
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).				IE	
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.				IE	
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				IE	
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.				1	
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).				1	
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				2	
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				1	
2. ESTRUTURA	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).				12	
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				2	
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				12	
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				12	
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				3	
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				6	

3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (continuação)	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				3	
3.6 <u>Áreas de preparação</u> higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				3	
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.				2	
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.				4	
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				2	
5. MANIPULADORES	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.				3	
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.				9	
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				3	
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.				6	
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.				2	
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				2	
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				4	

6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS (continuação)	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
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.				8	
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.				16	
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.				2	
7.PREPARO DO ALIMENTO					
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).				12	
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				9	
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				8	
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.				12	
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				8	
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				12	
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				16	
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				16	
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.				12	

7.PREPARO DO ALIMENTO (continuação)	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.				12	
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo.				6	
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				12	
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO					
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				8	
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.				8	
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				6	
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.				12	
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.				12	
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				16	
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.				6	
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				4	
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.				8	

9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	AD	IN	NA	Risco*	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - CLASSIFICATÓRIO					
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos devidamente capacitado(responsável técnico, proprietário ou funcionário designado).				IC	
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.				IC	

AD – Adequado

IN – Inadequado

NA – Não se Aplica (essa opção não poderá ser marcada nos itens Imprescindíveis)

IE - Item Eliminatório não pontuado

IC - Item Classificatório não pontuado que melhor qualificam o serviço

FORMA DE CALCULAR O RISCO
A pontuação do item indica o risco sanitário, que é calculado para cada item pontuado. Após o cálculo de cada item é feito o somatório do risco sanitário dos itens pontuados, determinando o risco sanitário final do serviço de alimentação. Em seguida é verificada a classificação da categoria do serviço de alimentação.
INSTRUÇÕES PARA O USO DO GUIA DE AVALIAÇÃO
<ol style="list-style-type: none"> 1) Avaliar o atendimento aos itens eliminatórios (seu atendimento permite que o estabelecimento seja categorizado) 2) Avaliar o atendimento aos itens pontuados (adequado, inadequado ou não aplicável). Só pontuam os itens inadequados; 2) Avaliar os itens classificatórios; 3) Realizar o cálculo do risco sanitário por item pontuado e depois totalizar os pontos do serviço de alimentação; 4) Classificar o serviço de alimentação em um dos 4 grupos. <p>Risco* - (VIERA <i>et al.</i>, 2022)</p>

QUADRO - Categorização dos serviços de alimentação com base no risco sanitário

CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO				
CATEGORIA	PONTUAÇÃO DO RISCO*	RISCO SANITÁRIO	CARACTERÍSTICA	SITUAÇÃO
A	de 0 e 2	Baixo	Qualidade sanitária Muito Boa	Apto para funcionar
B	de 3 e 68	Médio	Qualidade sanitária Boa	Apto para funcionar
C	de 69 e 155	Médio com alerta para falhas em itens de alto impacto	Qualidade sanitária Aceitável	Apto para funcionar
PENDENTE	igual ou maior de 156	Alto	Qualidade sanitária Inaceitável	Interromper imediatamente as atividades

Risco* - (VIERA et al., 2022)

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento	
LOCAL:	DATA DA VERIFICAÇÃO:

TÉCNICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
Nome e assinatura do responsável pela visita:	
Nome e assinatura do responsável pela visita:	
LOCAL:	DATA:

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 817, de 10 de Maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Brasília, DF, 2013.

Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt0817_10_05_2013.html

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução nº 10, de 11 de março de 2014. Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação. Brasília, DF, 2014. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0010_11_03_2014.pdf

VIERA, F. D. et al. Proposal of a new method for the risk scoring and categorization of Brazilian food services. Food Res. Int., Essex, v. 156, p. 111127, 1 June 2022. doi:

10.1016/j.foodres.2022.111127. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996922001843>

HOSKEN, Jacqueline Toledo. Proposta de Categorização dos serviços de alimentação no Estado do Rio de Janeiro com foco no risco sanitário de doenças transmitidas por alimentos. 2022. 169 f. Dissertação de Mestrado em Saúde Coletiva – Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro, Universidade do Estado

do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2022. Disponível em:

https://pesquisa.bvsalud.org/brasil/?output=&lang=pt&from=&sort=&format=&count=&fb=&page=1&skfp=&index=au&q=Jacqueline+Toledo+Hosken+&search_form_submit=