



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 003/ DIVS/2005

A Diretora da Diretoria de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições regimentais constantes do Decreto nº 4.793 de 31 de agosto de 1994, que lhe autoriza os serviços de Vigilância Sanitária, e:

considerando a Resolução ANVISA/MS - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004;

considerando a necessidade de complementação e visando a abrangência dos requisitos inerentes as realidades locais;

considerando a necessidade de promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação;

considerando a necessidade de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

considerando a necessidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

Resolve:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, anexo I.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data da publicação.

Florianópolis, 27 de junho de 2005.

RAQUEL RIBEIRO BITTENCOURT
Diretora de Vigilância Sanitária - SES/SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ANEXO I

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:		6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):		10-Nº:	11-Complemento:
12-BAIRRO:		13-MUNICÍPIO:	
14-UF:	15-CEP:		
16-RAMO DE ATIVIDADE:			
17-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		18-NÚMERO DE TURNOS:	
19-TÉCNICO RESPONSÁVEL:			
20-REPRESENTANTE LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
21-MOTIVO DA INSPEÇÃO:			
<input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> OUTROS			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 AREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa do estabelecimento, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Controlado, independente, não comum a outros usos (habitação, etc.).			
1.3 AREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna do estabelecimento, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem a presença de animais.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Revestimento liso, impermeável e lavável.			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltrações e outros).			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Revestimento liso, impermeável e lavável.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Revestimento liso, impermeável e lavável.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltrações, bolores, descascamentos e outros).			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Ajustadas aos batentes.			
1.7.2 Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos, dotadas de fechamento automático.			
1.7.3 Portas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.			
1.7.4 Telas removíveis e limpas.			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Ajustadas aos batentes.			
1.8.2 Janelas e outras aberturas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.			
1.8.3 Telas são removíveis e estão limpas.			
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS:			
1.9.1 Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
1.9.2 Mantidos organizados e em adequado estado de conservação.			
1.9.3 Portas externas dotadas de fechamento automático.			
1.9.4 Instalações sanitárias com lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
1.9.5 Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.			

B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:			
1.10.1 Existência de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.			
1.10.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.11.1 Iluminação da área de preparação proporcionando a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.			
1.11.2 Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
1.11.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.12.1 Ventilação garantindo a renovação do ar e a manutenção do ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.			
1.12.2 Não incidência do fluxo de ar diretamente sobre os alimentos.			
1.12.3 Equipamentos e filtros para climatização conservados.			
1.12.4 Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes, registradas e realizadas conforme legislação específica.			
1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.13.1 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
1.13.2 Higienização das instalações adequada e com frequência.			
1.13.3 Instalações mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas.			
1.13.4 Operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações realizadas rotineiramente.			
1.13.5 Registro das operações de limpeza realizadas não rotineiramente.			
1.13.6 Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde.			
1.13.7 Diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.13.8 Produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
1.13.9 Utensílios e equipamentos utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.			
1.13.10 Utensílios utilizados na higienização de instalações, distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e			

utensílios que entrem em contato com o alimento.			
1.13.11 Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.14.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.14.2 Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
1.14.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.14.4 Quando aplicado o controle químico, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.			
1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.15.1 Instalações abastecidas com água corrente.			
1.15.2 Utiliza solução alternativa de abastecimento de água com potabilidade atestada sementralmente mediante laudos laboratoriais.			
1.15.3 Gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
1.15.4 Reservatório de água edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos entre outros defeitos e em adequado estado de conservação e higiene e devidamente tampados.			
1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.16.1 Dispõem de recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte devidamente identificados e íntegros, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos.			
1.16.2 Resíduos frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.17.1 Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.17.2 Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento.			
1.17.3 Caixas de gordura e de esgoto com dimensões compatíveis ao volume de resíduos.			
1.17.4 Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de preparação, armazenamento de alimentos em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.17.5 Caixas de gordura periodicamente limpas. Descarte dos resíduos atendendo ao disposto em legislação específica.			
1.18 LEIAUTE:			
1.18.1 Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos facilitando as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			

1.18.2 Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações.			
1.18.3 Separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
OBSERVAÇÕES: _____ _____ _____			
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica.			
2.1.2 Em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
2.1.3 Realiza manutenção programada e periódica dos equipamentos e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição. Mantem registro da realização dessas operações.			
2.1.4 Possui superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização, nem serem fontes de contaminação dos alimentos.			
2.2 MOVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.2.1 Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica.			
2.2.2 Adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
2.2.3 Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos.			
2.2.4 Realiza manutenção programada e periódica dos utensílios. Mantem registro dessa operação.			
2.3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
2.3.2 Freqüência de higienização adequada.			
2.3.3 Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde.			
2.3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.3.5 Produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
2.3.6 Utensílios e equipamentos utilizados na higienização próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis, em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.			
2.3.7 Utiliza utensílios de uso exclusivo para higienização.			

OBSERVAÇÕES: _____

B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3 MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme compatível com a atividade, conservados e limpos. Trocados no mínimo diariamente.			
3.1.2 Usados exclusivamente nas dependências internas. As roupas e objetos pessoais guardados, em local específico, e reservado para este fim.			
3.1.3 Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Maquiagem; cabelos presos e protegidos por redes, tocas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após a manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, tocar materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário.			
3.2.2 Manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
3.3 CONTROLE DE SAÚDE:			
3.3.1 Existência de registro do controle da saúde dos manipuladores, realizado de acordo com a legislação específica.			
3.3.2 Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos afastados da atividade de preparação de alimentos.			
3.4 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.4.1 Existência de supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
3.4.2 Possuem registros dessas capacitações.			
3.5 VISITANTES:			
3.5.1 Visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.			
OBSERVAÇÕES: _____			

4 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
4.1 SELEÇÃO E TRANSPORTE:			
4.1.1 Especificação dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.			
4.1.2 Transporte desses insumos realizado em condições adequadas de higiene e conservação.			

B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.2 RECEPÇÃO:			
4.2.1 Realizada em área protegida e limpa.			
4.2.2 Inspeccionados e aprovados na recepção.			
4.2.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes integros.			
5.2.4 Adoção de medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.			
4.2.5 Temperatura das matérias-primas e dos ingredientes dos produtos que necessitem de condições especiais de conservação verificada nas etapas de recepção e armazenamento.			
4.2.6 Lotes reprovados ou com prazo de validade vencida imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente, sendo determinada a destinação final.			
4.3 ARMAZENAMENTO:			
4.3.1 Armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.			
4.3.2 Adequadamente acondicionados e identificados e sua utilização respeita o prazo de validade.			
4.3.3 Armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
OBSERVAÇÕES:			

5 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
5.1 QUANTITATIVO DE FUNCIONÁRIOS:			
5.1.1 Quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.			
5.2 RECIPIENTES PARA COLETA DE RESÍDUOS:			
5.2.1 Dotados de tampas e acionados sem contato manual.			
5.3 CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO:			
5.3.1 Utilizadas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação			

específica.			
5.3.2 Durante a preparação dos alimentos adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
5.3.3 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.			
5.3.4 Funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.			
5.3.5 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.			

B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.4 FRACIONAMENTO DO ALIMENTO:			
5.4.1 Após a abertura ou retirada da embalagem original as matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.			
5.4.2 Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, quando aplicável, minimizando o risco de contaminação.			
5.5 TRATAMENTO TÉRMICO:			
5.5.1 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
5.5.2 Eficácia do tratamento térmico, avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.			
5.6 ÓLEOS E GORDURAS:			
5.6.1 Existem medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituem uma fonte de contaminação química do alimento preparado.			
5.6.2 Aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).			
5.6.3 Substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.			
5.7 DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:			
5.7.1 Realizado o descongelamento dos alimentos congelados, antes do tratamento térmico, (excetuando os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado).			
5.7.2 Descongelamento realizado de forma a evitar a multiplicação microbiana. O descongelamento efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			

5.7.3 Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, e não são recongelados.			
5.8 ARMAZENAMENTO A QUENTE:			
5.8.1 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.			

B – AVALIAÇÃO:	SIM	NÃO	NA(*)
5.9 RESFRIAMENTO DO ALIMENTO:			
5.9.1 No processo de resfriamento a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.			
5.9.2 Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados são previamente submetidos ao processo de resfriamento.			
5.10 CONSERVAÇÃO A FRIO:			
5.10.1 Os alimentos são conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).			
5.10.2 Obedece a prazo máximo de 5 (cinco) dias, para consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior..			
5.10.3 Caso utilizem temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.			
5.10.4 Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, possuem invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.			
5.10.5 Temperatura de armazenamento regularmente monitorada e registrada.			
5.11 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:			
5.11.1 Alimentos consumidos crus submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial, quando aplicável.			
5.11.2 Produtos utilizados na higienização dos alimentos, regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.			
5.12 CONTROLE E GARANTIA DA QUALIDADE:			
5.12.1 Estabelecimento implementou e mantém documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.			
5.13 RESPONSABILIDADE:			
5.13.1 Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devendo ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.			
5.13.2 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovadamente curso de capacitação, abordando, no mínimo, os			

seguintes temas:			
a) Contaminantes alimentares;			
b) Doenças transmitidas por alimentos;			
c) Manipulação higiênica dos alimentos;			
d) Boas Práticas.			
OBSERVAÇÕES: _____			

B – AVALIAÇÃO:	SIM	NÃO	NA(*)
6 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
6.1 CUIDADOS NECESSÁRIOS:			
6.1.1 Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar no mínimo: designação do produto, data de preparo e prazo de validade.			
6.1.2 Armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.			
6.1.3 A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas.			
6.2 RECIPIENTES PARA COLETA DE RESÍDUOS:			
6.2.1 Dotados de tampas e acionadas sem contato manual.			
6.3 TRANSPORTE:			
6.3.1 Meios de transporte do alimento preparado higienizados, sendo adotadas medidas, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.			
6.3.2 Veículos dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			
OBSERVAÇÕES: _____			

7 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
7.1 ÁREA DE EXPOSIÇÃO:			
7.1.1 Áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
7.1.2 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.			

7.1.3 Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.			
7.2 EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO:			
7.2.1 Equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devidamente dimensionados, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
7.2.2 Temperatura desses equipamentos regularmente monitorada.			
7.2.3 Equipamento de exposição do alimento preparado, na área para consumo, dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			
7.3 UTENSÍLIOS:			
7.3.1 Utensílios utilizados na área de consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, descartáveis, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
7.4 ORNAMENTOS E PLANTAS:			
7.4.1 Se localizados na área de consumo, ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.			

B-AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
7.5 RECEBIMENTO DE DINHEIRO:			
7.5.1 Área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada.			
7.5.2 Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.			
OBSERVAÇÕES:			

8 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NA(*)
8.1 MANUAL DE BPF E POP:			
8.1.1 Serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.			
8.1.2 Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à Autoridade Sanitária, quando requerido.			
8.1.3 Os POP contêm as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Estão aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.			
8.2 REGISTROS:			
8.2.1 Registros mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
8.3 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP			
8.3.1 Higienização das instalações, equipamentos e móveis:			
8.3.1.1 Existência de POP estabelecido			
8.3.1.2 POP descrito, sendo cumprido.			
8.3.2 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
8.3.2.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
8.3.2.2 POP descrito, sendo cumprido.			
8.3.3 Higienização do reservatório:			
8.3.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
8.3.3.2 POP descrito, sendo cumprido.			
8.3.4 Higiene e saúde dos manipuladores:			
8.3.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
8.3.4.2 POP descrito, sendo cumprido.			
OBSERVAÇÕES:			

--

Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes no POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada à carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete aos órgãos de Vigilância Sanitária estaduais e municipais, em articulação com o órgão competente no âmbito estadual, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos de serviço de alimentação, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável
Matrícula:

Nome e assinatura do responsável Matrícula:

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento:

LOCAL: _____

DATA: ____ / ____ / ____

(*) NA: Não se aplica

Excluem-se deste Regulamento os Lactários, as Unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os Bancos de Leite Humano, as cozinhas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde e os Estabelecimentos Industriais.

Publicação:

Diário Oficial - SC Nº 17.669

Data: 30/06/2005