

ANEXO III

CHECK LIST PARA VERIFICAÇÃO DE HIGIENE PESSOAL, ARMAZENAMENTO, PREPARO DOS ALIMENTOS, INSTALAÇÕES E ETC.

INSTALAÇÕES	S	N	NA
Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências);			
Ausência de objetos em desuso e animais domésticos;			
Acesso controlado, não comum a outros usos;			
Organização do local projetada de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e limpeza;			
Piso			
Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.			
Parede			
Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.			
Teto			
Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.			
Iluminação			
Iluminação adequada, sem zona de sombras ou contrastes excessivos;			
Luminárias localizadas sobre a área de produção dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental.			
Água			
Água potável originada de: rede pública tratada, poço raso ou poço profundo tratados.			
Instalações sanitárias			
Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;			
Em bom estado de conservação, organização e higienização;			
São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado);			
Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sinfonado e tampa giratória;			
Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento automático (sem contato manual).			

EQUIPAMENTOS	S	N	NA
Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios			
Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza;			
Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.			

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	S	N	NA
Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou indicio da presença de vetores e pragas urbanas (insetos, roedores, etc.);			

MANEJO DE RESÍDUOS	S	N	NA
Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;			
Recipientes destinados a Coleta Seletiva (Papel e Plástico) identificados e íntegros;			
Recipientes dotados de tampa e acionadas sem contato manual;			
São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.			

MANIPULADORES	S	N	NA
Usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo;			
Possui cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;			
Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, sem barba ou bigode, unhas curtas e sem esmalte ou base, sem adornos e sem maquiagem.			
O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui 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.			

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	S	N	NA
As matérias primas, ingredientes e embalagens são armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação;			
As matérias primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade;			
As matérias primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.			

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	S	N	NA
As matérias primas e ingredientes que não são utilizadas em sua tonalidade são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;			
O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça;			
A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc.) são regularmente monitoradas;			

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade.			

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
A área de exposição do alimento preparado e de consumação são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas;			
Os manipuladores usam utensílios ou luvas descartáveis;			
Os utensílios como pratos, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido;			
A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.			

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	S	N	NA
Respeita a proibição de venda de sucos artificiais, salgados industrializados, salgados fritos e salgadinhos de milho;			
Vende refrigerante apenas em lata;			

OBSERVAÇÕES:

PAU DOS FERROS/RN, ____ / ____ / ____

CONTRATANTE

CONTRATADA

Documento Digitalizado Público

Anexo III do TR - Check list limpeza

Assunto: Anexo III do TR - Check list limpeza
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 24/03/2026 10:35:16.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/03/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2530712

Código de Autenticação: d70ba2773f

