

Anexo III – Declaração de vistoria nas dependências de produção

PROCESSO Nº

Declaramos, como representantes do Setor de Nutrição do Refeitório do Campus Litoral Norte da UFRGS, que foi aplicado check-list de verificação da Portaria da SES/RS 799/2023, conforme consta abaixo, nas dependências da empresa de razão social

CNPJ
endereço

O percentual de conformidade atingido foi:

() > 70% - Apta para contratação.

() < 70%

(Nome, cartão UFRGS e assinatura)

Lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação

1. Identificação da Empresa					
1.1. Razão social					
1.2. Nome Fantasia					
1.3. Alvará/Licença Sanitária			1.4. Inscrição Estadual () Municipal ()		
1.5. CNPJ () CPF ():		1.6. Fone:		1.7. Fax:	
1.8. E-mail					
1.9. Logradouro		1.10. Número		1.11. Complemento	
1.12. Bairro	1.13. Município		1.14. UF:	1.15. Cep:	
1.16. Códigos da CNAE			1.17. Classificação de risco		
1.18. Número de funcionários			1.19. Produção diária de alimentos/Número de Refeições		
1.20. Número de manipuladores de alimentos					
1.21. Responsável Técnico/Responsável pela Manipulação de Alimentos			1.22. Formação		
1.23. Responsável Legal do Estabelecimento:					
1.24. Responsável pelas Boas Práticas de manipulação:					
2. Dados da inspeção					
2.1. Motivo da Inspeção ☐ Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária ☐ Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária ☐ Programas específicos de Vigilância Sanitária ☐ Verificação ou apuração de Denúncia ☐ Investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos ☐ Outros:					
2.2. Data					
2.3. Observações:					
CRITÉRIOS DE INSPEÇÃO		AVALIAÇÃO			EVIDÊNCIAS (fatos, informações que denotam a ocorrência ou não de uma não conformidade)
		C	NC	NA	
3. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.					
3.1. Edificações e instalações projetadas a fim de possibilitar o fluxo ordenado, sem cruzamentos, de forma a não comprometer a segurança dos alimentos, nas etapas de preparação de alimentos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição ou consumação).					
3.2. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com o volume e complexidade das preparações.					
3.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações.					
3.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.					
3.5. Piso de material impermeável, de fácil					

higienização, e em adequado estado de conservação, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos.				
3.6. Paredes apresentam revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos.				
3.7. Teto de material impermeável, de fácil higienização, de cor clara, em adequado estado de conservação, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos.				
3.8. Portas das áreas de preparação e armazenamento íntegras, impermeáveis, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, mantidas fechadas, dotadas de fechamento automático e proteções nas partes inferiores contra a entrada de vetores e pragas.				
3.9. Janelas de superfícies impermeáveis, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas, removíveis para limpeza e adequado estado de conservação, nas áreas internas do serviço de alimentação, como as áreas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição ou consumação de alimentos.				
3.10. Caixas de gordura e de esgoto com dimensão compatível ao volume de resíduos, limpas e fechadas localizadas preferencialmente fora da área de manipulação de alimentos, que impeçam o acesso de vetores e pragas urbanas.				
3.11. Grelhas e ralos sifonados dotados de dispositivos que permitam o fechamento, de fácil remoção para higienização e que evitem o acesso de vetores e pragas urbanas.				
3.12. Lâmpadas, quando localizadas na área de preparação, armazenamento e dentro dos equipamentos dotadas de dispositivo de proteção, quando forem de material que ofereça risco de explosão ou queda.				
3.13. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.				
3.14. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.				
3.15. Ventilação e circulação de ar capaz de garantir a sua renovação, inclusive nas áreas de exposição, distribuição ou consumação, mantendo o ambiente livre de fungos, fumaça, condensação, dentre outros, que possam comprometer a qualidade e segurança dos alimentos.				
3.16. Componentes do sistema de climatização limpos e em bom estado de conservação e o ar não incide diretamente sobre os alimentos preparados.				

3.17. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos.				
3.18. Registro da limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos, verificadas, datadas e rubricadas.				
3.19. Estabelecimento dotado de coifa ou outro sistema eficaz, sobre os equipamentos quentes de preparação de alimentos, com sistema de exaustão interno com elementos filtrantes e telas milimetradas.				
3.20. Estabelecimento mantém os registros, verificados, datados e rubricados da manutenção periódica do sistema de exaustão interno e elementos filtrantes.				
3.21. Área de preparação de alimentos, armazenamento ou área de distribuição ou consumação, sem comunicação direta com sanitários, vestiários mantidos organizados e em adequado estado de conservação.				
3.22. Área interna do serviço de alimentação, como as áreas de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo e distribuição ou consumação de alimentos, livre de objetos em desuso ou estranhos às atividades e de materiais que possam ser fonte de contaminação e, bem como da presença de animais, com exceção de cães guia e do disposto no item 3.14.				
3.23. Serviço de alimentação contém uma área interna exclusiva para consumação de alimentos preparados para uso de tutores e seus animais de estimação, local identificado, com acesso independente e isolado por barreira física, capaz de impedir a contaminação das demais áreas de consumação.				
3.24. Serviço de alimentação que permite a presença de animais de estimação e seus tutores garante, no mínimo, as condições higiênico-sanitárias adequadas do local, mantendo o ambiente limpo, sem acúmulo de pelos, sem resíduos de fezes, urina e/ou alimentos para animais e sem acúmulo de lixo.				
3.25. Área externa do serviço de alimentação livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente permite área de consumação exclusiva e identificada para uso de tutores e seus animais de estimação.				
3.26. Instalações sanitárias e vestiários mantidos organizados, em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.				
3.27. Instalações sanitárias dos manipuladores de alimentos dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha não reciclado e lixeiras sem acionamento manual ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.				
3.28. Estabelecimento possui lavatório para higiene de mãos para clientes, podendo ser o mesmo lavatório presente no sanitário, suprido de sabonete líquido ou sabonete líquido espuma,				

papel toalha ou outro sistema de secagem de mãos seguro e lixeiras sem acionamento manual.				
3.29. Áreas de exposição, distribuição ou consumação do estabelecimento dotadas de álcool 70% em gel, próprio para uso em mãos, em lugares estratégicos e em quantidade suficiente, e, no mínimo, na entrada do estabelecimento e junto aos bufês.				
3.30. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias dos manipuladores de alimentos dotadas de tampa acionada sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.				
3.31. Lavatórios dotados de torneira com fechamento não manual, exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com 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 e coletor de papel, acionado sem contato manual.				
3.32. Equipamentos, móveis, utensílios e embalagens que entram em contato com alimentos e/ou água conservados adequadamente, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos e/ou água, conforme legislação específica.				
3.33. Equipamentos, móveis, utensílios possuem <i>design</i> higiênico que permita a adequada higienização.				
3.34. Equipamentos de refrigeração e congelamento de alimentos em bom estado de conservação e limpeza, em número suficiente, conforme as necessidades das atividades e os tipos de alimentos a serem armazenados, respeitando o limite de capacidade e garantindo a manutenção de temperatura.				
3.35. Equipamento de distribuição de alimentos preparados, tais como bufê quente e frio, inclusive em áreas destinadas a grelhados, saladas e sobremesas, bem como os bufês de sorveterias, e em quaisquer equipamentos de distribuição de alimentos em bufês equipado com protetor salivar, de fácil higienização.				
3.36. Protetor salivar previne que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.				
3.37. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, isentas de rugosidades, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				
3.38. Estabelecimento mantém a calibração dos instrumentos de medição de temperatura, dos equipamentos de conservação a quente e a frio, como refrigeradores, congeladores, <i>pass-through</i> quente, entre outros.				
3.39. Calibração dos instrumentos de medição de temperatura realizada, no mínimo anualmente.				
3.40. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição de temperatura,				

verificados, datados e rubricados.				
3.41. Registros da manutenção periódica de refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio e demais equipamentos, verificados, datados e rubricados.				
3.42. Existência de programa de manutenção periódica dos equipamentos e utensílios.				
3.43. Existência do programa de manutenção periódica de instrumentos ou equipamentos de medição.				
4. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.				
4.1. Operações de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.				
4.2. Funcionários capacitados para a operação de higienização comprovadamente documentada.				
4.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas diariamente, verificados, datados e rubricados.				
4.4 Caixas de gorduras periodicamente limpas e localizadas fora da área de manipulação dos alimentos.				
4.5. Descarte de resíduos atende o disposto em legislação específica.				
4.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				
4.7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.				
4.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				
4.9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedece às instruções recomendadas pelos fabricantes.				
4.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.				
4.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados, limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.				
4.12. Panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, conservados limpos e trocados frequentemente.				
4.13. Higienização dos panos através de esfregação com solução de detergente neutro, e, posteriormente, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos e enxague ou com uso de solução clorada ou outro desinfetante próprio para esse fim, de acordo com as indicações do fabricante.				
4.14. Higienização em local próprio, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos, e a secagem, em				

local que não propicie a sua contaminação.				
4.15. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, substituídas, quando necessário e desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado.				
4.16. Funcionários responsáveis pelas atividades de higienização com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.				
5. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.				
5.1. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas.				
5.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.				
5.3. Controle químico de vetores e pragas urbanas, sempre que se fizer necessário, realizado por empresa especializada e licenciada.				
5.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa especializada estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.				
5.5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas fornecidas pela empresa especializada.				
5.6. Registros do controle de vetores e pragas urbanas, verificados, datados e rubricados.				
6. Abastecimento de Água.				
6.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.				
6.2. Utilização de solução alternativa coletiva permitida somente quando não houver rede pública de abastecimento de água ou em casos de urgência ou intermitência.				
6.3. Água utilizada pelo estabelecimento analisada quanto à potabilidade, com frequência mínima anual, quando for utilizada água de abastecimento público e, com frequência mínima semestral, quando for utilizada água de solução alternativa coletiva.				
6.4. A coleta de amostras de água realizada na área de manipulação dos alimentos e a análise realizada por laboratório analítico licenciado e contempla, ao menos, os seguintes parâmetros, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica: a) <i>Escherichia coli</i> (ausência em 100 mL); b) Cloro residual livre entre 0,2 e 2,0 mg/L (miligramas por litro); c) Turbidez até 5 unidades – (unidades de turbidez).				
6.5. Ações corretivas adotadas e registradas quando houver desvio dos parâmetros acima estabelecidos, de acordo com procedimentos descritos no Procedimento Operacional Padronizado.				
6.6. O estabelecimento dispõe de reservatório de				

água com capacidade mínima suficiente para o consumo de um dia de operação.				
6.7. O reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, constituído de material que não comprometa a qualidade e segurança da água, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.				
6.8. Reservatório higienizado por empresa especializada e licenciada, sempre que necessário, com frequência mínima semestral, anteriormente à análise de potabilidade da água.				
6.9. Existência de registro que comprova a higienização do reservatório de água, discriminando método, produtos e concentrações utilizadas.				
6.10. Registros da higienização do reservatório de água mantidos pelo estabelecimento e disponível para a autoridade sanitária.				
6.11. Quando da utilização de equipamentos com sistemas de filtração de água, bebedouro, suporte para galão de água e similares, monitorados quanto à manutenção, limpeza e/ou troca dos filtros, conforme instruções do fabricante, devendo ser mantidos os registros datados e verificados.				
6.12. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evite sua contaminação.				
6.13. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água potável.				
7. Manejo de Resíduos.				
7.1. Lixeiras mantidas limpas, de fácil higienização e transporte, devidamente identificadas, íntegras, revestidas com sacos protetores, dotadas de tampas, acionadas sem contato manual e em número suficiente localizadas nas áreas internas e externas do estabelecimento.				
7.2. Lixos coletados no estabelecimento retirados frequentemente, de forma a evitar acúmulos, focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas, estocados em local limpo e fechado.				
7.3. Descarte de óleos e gorduras e a destinação dos resíduos sólidos seguem a legislação específica.				
8. Manipuladores.				
8.1. Estabelecimentos dispõem de manipuladores em número suficiente para as atividades desenvolvidas, de maneira a cumprir as boas práticas de manipulação de alimentos.				
8.2. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros dos exames admissionais e periódicos.				
8.3. Manipuladores afastados das atividades de manipulação de alimentos quando apresentam doenças de pele, lesões e/ou doenças infectocontagiosas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
8.4. Uniforme de uso exclusivo para atividade de				

manipulação de alimentos, limpo, em adequado estado de conservação, com mangas compridas, cobrindo a totalidade dos braços, calças compridas, calçados fechados, proteção cobrindo a totalidade dos cabelos e equipamentos de proteção individual – EPI, necessários às atividades desenvolvidas e exclusivos nas dependências internas do estabelecimento.				
8.5. Uniforme do manipulador trocado, no mínimo, diariamente.				
8.6. Manipuladores não tem contato com animais, têm bons hábitos de higiene, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem maquiagem e cabelos completamente protegidos. Quando da presença de barba e/ou bigode e/ou cavanhaque e/ou costeleta aparados e curtos, totalmente cobertos.				
8.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.				
8.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente ao início das atividades, após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários e sempre que necessário.				
8.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.				
8.10. Roupas e demais objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.				
8.11. Manipuladores capacitados na admissão abordando no mínimo nos seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação, sendo mantidos os registros das capacitações.				
8.12. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, mantidos os registros das capacitações.				
8.13. Capacitações comprovadas mediante documentação.				
8.14. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.				
9. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens.				
9.1. Seleção de fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.				
9.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens transportados em condições adequadas de higiene e conservação.				
9.3. Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens realizado em áreas cobertas e limpas evitando fluxo cruzado.				
9.4. Matérias-primas e ingredientes inspecionados no recebimento, no mínimo,				

quanto aos seguintes critérios: integridade da embalagem, características organolépticas, prazo de validade, temperatura e rotulagem, conforme indicação do fabricante, que possibilitem a rastreabilidade.				
9.5. Registros verificados, datados e rubricados no recebimento das matérias-primas e ingredientes.				
9.6. Matérias-primas e ingredientes reprovados no recebimento e/ou aguardando devolução, junto aos fornecedores, e/ou com prazo de validade expirado, avariado, entre outros, segregados e identificados dos demais alimentos próprios para o consumo.				
9.7. Matérias-primas e ingredientes utilizados no preparo dos alimentos armazenados e conservados conforme as indicações do fabricante e com prazo de validade vigente.				
9.8. Matérias-primas e ingredientes utilizados no preparo dos alimentos apresentam características organolépticas próprias do alimento.				
9.9. Embalagens que entram em contato direto com alimentos protegem quanto a agentes externos, alterações e contaminações seguindo critérios da legislação específica.				
9.10. Embalagens das matérias-primas e ingredientes conservadas limpas e íntegras, livres de sujidades ou poeira prevenindo a contaminação cruzada.				
9.11. Matérias-primas e ingredientes que não exijam condições especiais de conservação, na rotulagem, quando não utilizados em sua totalidade: a) Quando conservados na embalagem original, adequadamente fechados, mantém as informações de procedência; b) Quando retirados da embalagem original, adequadamente acondicionados, em recipientes indicados para uso em alimentos, mantém as informações obrigatórias da embalagem original.				
9.12. Matérias-primas e ingredientes que exijam condições especiais de conservação, na rotulagem, ou que possam sofrer alterações após aberto, quando conservados ou retirados da embalagem original mantém as informações de procedência e data de abertura e o prazo de validade indicados pelo fabricante, depois de aberto.				
9.13. Equipamento de refrigeração e de congelamento mantido em bom estado de conservação, limpo, livre de objetos em desuso ou que possam contaminar os alimentos e estar regulado para o alimento que necessita de menor temperatura de conservação.				
9.14. Temperatura de armazenamento das matérias-primas, conforme indicações do fabricante.				
9.15. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.				
9.16. Armazenamento de alimentos refrigerados no mesmo equipamento de refrigeração segue os seguintes critérios:				

a) Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; b) Alimentos pré-preparados ou semi-prontos nas prateleiras centrais; c) Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.				
9.17. Equipamento de refrigeração e congelamento regulado para o alimento que necessita da menor temperatura de conservação.				
9.18. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes físicos, químicos e biológicos.				
9.19. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras laváveis, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.				
10. Preparação e Armazenamento do Alimento				
10.1. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.				
10.2. Embalagens primárias das matérias-primas e ingredientes limpas antes da preparação dos alimentos e quando aplicável.				
10.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para o pré-preparo ou preparação do alimento, por no máximo 30 minutos.				
10.4. Na preparação das conservas vegetais o líquido de cobertura contém quantidade de ácido necessária para garantir que o pH de equilíbrio no produto final alcance valor igual ou inferior a 4,5.				
10.5. Existência de registros que comprovam o controle do monitoramento do pH das conservas vegetais, verificados, datados e rubricados.				
10.6. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C, o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
10.7. Existência de registros que comprovam a eficácia do controle do tratamento térmico verificados, datados e rubricados.				
10.8. Serviços de alimentação elaboram produtos de origem animal, tais como embutidos, carnes maturadas, defumadas, preparações lácteas, entre outros, inclusive com inovações tecnológicas e esses produtos fazem parte das preparações gastronômicas do serviço de alimentação identificadas como tais e servidos nas preparações expostas ao consumo.				
10.9. Registros do controle da elaboração de produtos de origem animal mantidos, verificados, datados e rubricados.				
10.10. Reaquecimento do alimento para manutenção a quente, no mínimo 75°C, em todas as partes.				
10.11. Óleos e gorduras utilizados na preparação dos alimentos submetidos à fritura aquecidos à temperatura não superior a 180°C.				

10.12. Controle da qualidade de óleos e gorduras para frituras através de avaliação organoléptica ou do uso de fitas teste ou outro método eficaz.				
10.13. Mantidos os registros do controle de qualidade de óleos e gorduras para fritura.				
10.14. Alimentos congelados procedem ao descongelamento antes do tratamento térmico, com exceção dos casos que o fabricante indicar tratamento térmico ainda congelado, seguindo as orientações da rotulagem.				
10.15. Descongelamento conduzido sob refrigeração à temperatura igual ou inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido à cocção imediata.				
10.16. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração, utilizados imediatamente e não congelados novamente.				
10.17. Temperatura do alimento preparado conservado a quente superior a 60°C, por no máximo 6 horas, a contar a partir do término da preparação.				
10.18. Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente.				
10.19. Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado.				
10.20. Temperatura no processo de resfriamento reduzida de 6°C a 10°C, em no máximo 2 horas, submetido imediatamente à refrigeração ou congelamento.				
10.21. Alimento para distribuição ou consumação a frio atinge a temperatura inferior ou igual a 5°C após o processo de resfriamento.				
10.22. Existência de registro de tempo e temperatura do processo de resfriamento verificado, datado e rubricado.				
10.23. Produtos pré-preparados e preparados protegidos em recipientes fechados ou cobertos com plástico filme PVC, próprios para alimentos, conservados refrigerados em temperatura inferior ou igual a 5°C, por até 3 dias, identificados individual ou coletivamente no mínimo, com a designação do produto, data de pré-preparo ou preparo e prazo de validade.				
10.24. Produtos pré-preparados e preparados armazenados sob congelamento mantidos a temperatura inferior ou igual a -18°C, por até 90 dias.				
10.25. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.				
10.26. Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados.				
10.27. Procedimentos de higienização de hortifrutícolas consumidos crus seguem os seguintes critérios: a) Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; b) Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável e corrente; c) Desinfecção com produtos específicos para				

uso em hortifrutícolas, registrados no Ministério da Saúde para essa finalidade e utilizados de acordo com as indicações do fabricante; d) Enxágue, se houver, com água potável.				
10.28. Adoção de medidas de controle de hortifrutícolas garante que a higienização e não constituem fontes de contaminação do alimento.				
10.29. Frutas, legumes e hortaliças, inclusive com casca, prontos para o consumo e/ou utilizados em preparações de alimentos e bebidas, além dos dispostos em decorações e ornamentações, seguem os procedimentos de higienização, conforme item 10.27.				
10.30. Processamento de frutas quando fracionadas, descascadas e/ou picadas realizado em área específica para essa atividade, seguem os procedimentos de higienização, conforme item 10.27.				
10.31. Frutas prontas para o consumo embaladas, rotuladas, de acordo com a legislação vigente e conservadas sob refrigeração.				
10.32. Ovos utilizados nos serviços de alimentação obedecem aos seguintes critérios: a) Ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; b) Ovos dentro do prazo de validade, seguindo as indicações da rotulagem, conservados afastados de fonte de calor, preferencialmente refrigerados e que não propiciem a contaminação cruzada; c) Não são utilizadas preparações com ovos crus; d) Alimentos preparados com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente assegurando a sua inocuidade; e) Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura ou submetidos a outros tratamentos térmicos comprovadamente seguros; f) Embalagens de ovos não reutilizadas para outras finalidades.				
10.33. Registros, verificados, datados e rubricados do tratamento térmico comprovadamente seguro.				
10.34. Coleta de amostras de todos os alimentos preparados e bebidas (100g ou 100mL). As unidades de alimentação e nutrição de hospitais, cozinhas institucionais e industriais coletam os alimentos e bebidas seguindo os seguintes critérios: a) Amostras armazenadas em embalagens apropriadas para alimentos e bebidas, de primeiro uso, identificadas, com no mínimo, a denominação e data da preparação; b) Amostras armazenadas por 72 horas, sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C; c) Demais serviços de alimentação, além dos especificados acima estão sujeitos à exigência de coleta e guarda de amostras, de acordo com a autoridade sanitária.				
11. Transporte do Alimento preparado.				
11.1. Alimento preparado, aguardando o				

transporte, protegido contra contaminantes, em temperatura adequada, identificado com, pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.				
11.2. Temperatura de transporte do alimento preparado segue os seguintes critérios: a) Alimentos quentes maior ou igual a 60°C; b) Alimentos refrigerados menor ou igual a 5°C; c) Alimentos congelados menor ou igual a -18°C.				
11.3. Controle de temperatura de alimentos pré-preparados e/ou preparados em unidades de alimentação e nutrição de hospitais, cozinhas institucionais e industriais, quando transportados.				
11.4. Existência controle de temperatura de alimentos pré-preparados e/ou preparados no transporte, verificados, datados e rubricados, na saída do local de preparo e na chegada ao local de consumo.				
11.5. Alimentos preparados transportados e distribuídos no menor tempo possível e garante a manutenção da temperatura, de acordo com os critérios estabelecidos no item 11.2.				
11.6. Meios de transporte utilizados para a distribuição do alimento pré-preparado e preparado, próprios para esse fim, mantidos limpos e organizados dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.				
12. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado.				
12.1. Áreas de exposição do alimento preparado e de distribuição ou consumação mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.				
12.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, prioritariamente por antissepsia das mãos ou uso de utensílios ou luvas descartáveis.				
12.3. Equipamentos de calor e frio de exposição ao consumo e distribuição de alimentos preparados sob temperatura controlada e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.				
12.4. Alimentos preparados mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.				
12.5. Conservação dos alimentos preparados e expostos ao consumo na distribuição ou consumação obedece aos seguintes critérios: a) Alimentos mantidos a frio, temperatura menor ou igual a 5°C por até 6h; b) Alimentos mantidos a quente, temperatura maior ou igual a 60°C por até 6h.				
12.6. Existência de registro da temperatura do alimento preparado distribuído verificado, datado e rubricado.				
12.7. Refeições coletivas prontas para o consumo recebidas pelas cozinhas institucionais, obrigatoriamente, procedentes de cozinhas industriais.				
12.8. Equipamento de exposição ao consumo e distribuição na área de consumação dotada de protetor salivar que previna a contaminação do				

alimento preparado em decorrência da ação do manipulador e consumidor.				
12.9. Água utilizada no "banho-maria" dos equipamentos de exposição ao consumo e distribuição do alimento preparado, trocada, no mínimo, diariamente.				
12.10. Água dos recipientes para o enxague das colheres ou boleadores para sorvetes e similares, trocada no mínimo a cada 2h e sempre que necessário.				
12.11. Serviços de bufê ou similares o conjunto de talheres, tais como garfos, facas e colheres, pratos e copos higienizados e dispostos de modo a minimizar a contaminação pelas mãos do cliente.				
12.12. Ornamentos e plantas localizados na área de distribuição ou consumação não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.				
12.13. Área de serviço de alimentação de atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para pagamento de despesas reservadas para esse fim.				
12.14. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos simultaneamente ou sem prévia antissepsia das mãos.				
13. Documentação e Registro.				
13.1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.				
13.2. Os POP contêm instruções sequenciais das operações, a frequência de execução, as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, com data e identificação do responsável pelo estabelecimento.				
13.3. O responsável pelas atividades de manipulação, formalmente designado, tem a responsabilidade pela tomada de decisão para as ações corretivas diante de desvios do padrão.				
13.4. Registros mantidos por período mínimo de 90 dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos.				
13.5. As atividades previstas nos POP, monitoradas, registradas e verificadas, com data e identificação do responsável.				
13.6. Em caso de desvio do padrão estabelecido no POP, as ações corretivas tomadas, registradas e verificadas, com data e identificação do responsável.				
13.7. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados aos seguintes itens: a) higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) controle integrado de pragas urbanas; c) higienização do reservatório; d) higiene e saúde dos manipuladores.				
13.8. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis contém 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, o POP contempla a operação de desmonte dos equipamentos.				
13.9. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contempla 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 apresenta comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.				
13.10. O POP referente à higienização do reservatório especifica as informações constantes do item 13.8, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, apresenta o certificado de execução do serviço.				
13.11. O POP relacionado à higiene e saúde dos manipuladores contempla as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia 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 higiênica sanitária dos alimentos. São especificados 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 descrito determina a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização e mantém em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.				
14. Responsabilidade.				
14.1. Responsável pelas atividades do serviço de alimentação submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de no mínimo 12 horas, presencial, à distância ou híbrido, abordando pelo menos, os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. O curso deve ser ministrado por profissionais de nível superior da área de alimentos, vinculado a uma instituição de ensino de graduação, nível técnico ou profissionalizante e por órgãos públicos.				
14.2. Estabelecimento dispõe de documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação-dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.				
14.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais				

atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.				
14.4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.				
14.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos admissionais e, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.				
14.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.				
14.7. Responsável pela manipulação dos alimentos, em caso de surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar, realiza notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância em Saúde.				
14.8. Estabelecimentos que têm obrigatoriedade de possuir Responsável Técnico legalmente habilitado pelo Conselho Profissional, o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico permanece à disposição da autoridade sanitária.				
15. Produção de alimentos preparados sem glúten em serviços de alimentação.				
15.1. Estabelecimento que elabora alimentos preparados e identificados como “sem glúten” ou expressão equivalente, além dos requisitos específicos abaixo, observa todos os demais procedimentos de boas práticas para os serviços de alimentação, constantes nessa Portaria.				
15.2. Matérias-primas e ingredientes utilizados na preparação de alimentos “sem glúten” armazenados isolados fisicamente dos alimentos com glúten, de modo a evitar a contaminação cruzada.				
15.3. Área de produção de alimentos preparados “sem glúten” separada e isolada fisicamente das demais áreas.				
15.4. Área de produção de alimentos preparados “sem glúten” dotada de equipamentos, móveis e utensílios exclusivos para essa finalidade, inclusive fritadeiras.				
15.5. Óleos e gorduras exclusivos para a produção de alimentos preparados “sem glúten”.				
15.6. Área de produção dos alimentos preparados “sem glúten” dotada de pia exclusiva provida com produtos saneantes para higienização dos equipamentos e utensílios, panos de limpeza e esponjas, de modo a evitar a contaminação cruzada por glúten.				
15.7. Uniformes dos manipuladores exclusivos, lavados e guardados separadamente dos demais uniformes.				
15.8. Responsável pela manipulação dos alimentos preparados “sem glúten” capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos preparados “sem glúten” e doença celíaca.				
15.9. Capacitação em manipulação dos				

alimentos preparados “sem glúten” ministrado por profissionais de nível superior da área de alimentos.				
15.10. Existência de registro da capacitação do responsável pela manipulação dos alimentos preparados “sem glúten”, disponível para a autoridade sanitária.				
15.11. Responsável pela manipulação dos alimentos preparados capacita os seus manipuladores em boas práticas de manipulação de alimentos preparados “sem glúten” e doença celíaca, a fim de garantir a preparação segura desses alimentos.				
15.12. Existência de registro da capacitação dos manipuladores de alimentos preparados “sem glúten”, disponível para a autoridade sanitária.				
15.13. Na produção de alimentos preparados “sem glúten”, utilizados exclusivamente matérias-primas e ingredientes rotulados com a inscrição “não contém glúten”.				
15.14. Na produção de alimentos preparados sem glúten, em matérias-primas e ingredientes, dispensados da obrigatoriedade de rotulagem, utilizados alimentos originalmente “livres de glúten” e de contaminação cruzada.				
15.15. Todos os alimentos produzidos sem glúten, embalados e rotulados em serviços de alimentação seguem os dizeres de rotulagem exigidos pela Lei nº 10.674/2003 ou outra que venha a substituí-la, além das demais legislações sanitárias de rotulagem vigentes.				
15.6. O POP da descrição da produção de alimentos preparados “sem glúten” contempla o fluxograma sem cruzamentos, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança do alimento preparado sem glúten.				
Siglas e abreviaturas: C: Conforme NC: Não conforme NA: significa que o requisito não foi avaliado				
Representante do estabelecimento que acompanhou a inspeção:	Fiscal(s) sanitário(s):			
Assinatura:	Assinatura(s):			