|  |
| --- |
| **1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO** |
| **Razão Social:** **CNPJ:** |
| **Nome Fantasia:** |
| **Endereço:**  |
| **Telefone: e-mail:** |
| **Resp. Técnico: (se houver)** |
| **Licença Sanitária nº: validade: / / /**  |
| **Nº de Funcionários:** |

|  |
| --- |
| **ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO - BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** |
|  |
|  | **Sim** | **Não** | **Não se aplica** | **OBS:** |
|  |
| **EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS** |
| Piso, paredes e teto têm revestimento liso, impermeável e lavável nas áreas de manipulação? |  |  |  |  |
| Piso, paredes e teto estão bem conservados e pintados de cor clara? Sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamento em toda a instalação? |  |  |  |  |
| Portas e janelas estão ajustadas aos batentes impedindo a entrada de insetos e poeira?  |  |  |  |  |
| Portas e janelas são protegidas com tela mosquiteiro para impedir entrada de insetos? |  |  |  |  |
| As instalações são ligadas à rede de esgoto? |  |  |  |  |
| Os ralos e pias têm sifão?  |  |  |  |  |
| A área interna está livre de objetos em desuso? |  |  |  |  |
| A área externa está livre de objetos em desuso? |  |  |  |  |
| A área de manipulação apresenta boa iluminação?  |  |  |  |  |
| As instalações elétricas (fiação e tomadas) são embutidas e protegidas? Não há uso de extensões e adaptadores de tomada? |  |  |  |  |
| O local é arejado, garantindo ventilação e renovação do ar? |  |  |  |  |
| Há coifas e exaustores em número suficiente para garantir a renovação do ar nas áreas de manipulação?  |  |  |  |  |
| Os sanitários estão organizados, separados por sexo, em bom estado de conservação? |  |  |  |  |
| Os sanitários têm dispensadores de sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico e álcool 70? Os dispensadores estão sempre abastecidos? |  |  |  |  |
| Há lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação? Com dispensadores de sabonete líquido e papel toalha sempre abastecidos?  |  |  |  |  |
| Os equipamentos, móveis (mesas, bancadas) e utensílios presentes na área de manipulação de alimentos apresentam-se íntegros? Sem pontos de ferrugem ou descascamento? São laváveis e impermeáveis? |  |  |  |  |
| Os locais e móveis usados para armazenar alimentos (prateleiras, armários) apresentam-se íntegros? Sem pontos de ferrugem ou descascamento? Têm superfícies impermeáveis e de fácil limpeza? |  |  |  |  |
|  |
|  **HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS** |
| A higienização das instalações é realizada com frequência? |  |  |  |  |
| Coifas e exaustores são mantidos limpos e em funcionamento correto? |  |  |  |  |
| Há local exclusivo e separado (DML depósito de material de limpeza) para guarda de produtos de limpeza? Em local fora da área de manipulação?  |  |  |  |  |
| Os manipuladores contam com álcool 70% para desinfecção das mãos e de utensílios nas áreas de manipulação? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS** |  |  |  |  |
| A dedetização das instalações é feita periodicamente? Há certificado de controle de pragas (controle de ratos e insetos) emitido por empresa especializada e licenciada? |  |  |  |  |
|  |
| **ABASTECIMENTO DE ÁGUA** |  |  |  |  |
| A água usada no estabelecimento é fornecida pelo SAMAE? Não há uso de água de poço? |  |  |  |  |
| A limpeza e desinfecção da caixa d’água são feitas semestralmente? Há certificado emitido por empresa especializada e licenciada? |  |  |  |  |
|  |
| **MANEJO DOS RESÍDUOS** |  |  |  |  |
| Os resíduos (lixo, restos, recicláveis) são separados? A retirada do lixo das áreas de manipulação é feita com frequência? |  |  |  |  |
| Os resíduos retirados são depositados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos (DTR - Depósito Temporário de Resíduos) para aguardar a coleta? |  |  |  |  |
| Todos os resíduos são direcionados para coleta e destinação correta? (coleta pública, retirada por empresa licenciada) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **MANIPULADORES** |  |  |  |  |
| Há controle periódico e acompanhamento das condições de saúde dos manipuladores?  |  |  |  |  |
| Os manipuladores usam uniforme completo de cor clara, limpo e de uso exclusivo nas áreas de manipulação (calça, jaleco, touca cobrindo todo o cabelo - não pode ser boné ou lenço - **sapato fechado**?  |  |  |  |  |
| Os manipuladores mantêm os cabelos presos na touca, têm unhas curtas, não usam barba? |  |  |  |  |
| Os manipuladores não usam esmalte, não usam maquiagem, não usam adornos de qualquer tipo (brincos, anéis, pulseiras, alianças, correntes, relógio, piercing e outros)? |  |  |  |  |
| Os manipuladores não usam celular nas áreas de manipulação? |  |  |  |  |
| Há local adequado (armário) para guarda dos objetos pessoais dos manipuladores? |  |  |  |  |
| Há cartazes de orientação para os manipuladores sobre a forma correta de lavar as mãos, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS** |  |  |  |  |
| Há seleção de fornecedores e matérias-primas? Todos os alimentos são adquiridos de empresas licenciadas? |  |  |  |  |
| É realizada uma inspeção nas embalagens verificando se estão integras, dentro da validade e bom estado de conservação? |  |  |  |  |
| O transporte de matérias-primas é realizado em condições adequadas de higiene e conservação? |  |  |  |  |
| Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado?  |  |  |  |  |
| As matérias-primas e alimentos refrigerados são recebidos e encaminhados imediatamente para refrigeração? |  |  |  |  |
| São utilizados estrados/pallets (laváveis e impermeáveis) para que o alimento não fique em contato direto sobre o piso nas áreas de armazenamento e também na área de manipulação? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **PREPARAÇÃO DO ALIMENTO** |  |  |  |  |
| As matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade estão adequadamente acondicionados e identificados? (nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original) |  |  |  |  |
| O óleo e gordura utilizado em fritura têm troca e descarte correto? |  |  |  |  |
| O descongelamento é realizado de forma adequada? (refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção). |  |  |  |  |
| No momento da produção é realizado um controle para não haver cruzamento entre alimentos crus e cozidos?  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO** |  |  |  |  |
| O armazenamento dos alimentos prontos para consumo final ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária? (Para conservação quente, os alimentos devem ser mantidos à temperatura superior a 60ºC; Alimentos refrigerados devem ser mantidos em temperatura abaixo de 10°C). |  |  |  |  |
|  |
| **EXPOSIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO** |
| As áreas de exposição do alimento preparado, salão de consumo ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?  |  |  |  |  |
| A temperatura dos equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados está sendo regularmente monitorada (acima de 60° para alimentos quentes e abaixo de 10° para alimentos refrigerados)? |  |  |  |  |
| Para venda de alimentos em auto-serviço (self-service), os clientes têm luvas descartáveis e álcool 70% à disposição? |  |  |  |  |
| Há funcionários exclusivos para recebimento de dinheiro e cartões? |  |  |  |  |
| Os molhos, maionese e pimentas são servidos em sachês ou recipientes descartáveis, de uso individual e sem retorno (não usa bisnagas)? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Responsável legal:**

**Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**