



04	Existe telamento nas aberturas para o exterior da área da cozinha, inclusive nos exaustores de forma removíveis que facilitem a limpeza?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art.328 §3• RDC 216/04 Item 4.1.4	N					
05	A iluminação, artificial e /ou natural, é satisfatória?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 49 RDC 216/04 Item 4.1.8	N					
06	As instalações elétricas estão embutidas e em bom estado de conservação?	RDC 216/04 Item 4.1.9	N					
07	Existe proteção contra quedas acidentais e explosões para as luminárias da área de produção e área de armazenamento de alimentos?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 IV RDC 216/04 Item 4.1.8	R					
08	Ventilação, artificial e/ou natural, é satisfatória, garantindo a renovação do ar?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 47 § Único	N					
09	Existe coifa com sistema de exaustão para o fogão?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 436 I	N					
10	Existem lixeiras com tampa e pedal, providas de sacos plásticos em seu interior?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 323 RDC 216/04 Item 4.5.2	N					
11	Os ralos sifonados e grelhas possuem dispositivo que permitam seu fechamento?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 IX RDC 216/04 Item 4.1.5	I					
12	Existe lavatório exclusivo para higienização das mãos, com sabonete líquido, inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclável e lixeira com tampa e pedal?	RDC 216/04 Item 4.1.14	N					
13	O local está limpo e organizado?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 316	I					
14	As áreas internas e externas estão livres de objetos em desuso?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 567	N					
15	Ausência de animais no local?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 322 III	I					
16	Incomunicabilidade do banheiro com a área da cozinha?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 55 § 1º	I					
17	Pias, lavatórios, e outros aparelhos sanitários estão adequados, sem infiltrações, vazamentos ou defeitos que possam acarretar acidentes?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 22	N					
	<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>N</b>	<b>O</b>
				<b>I</b>	<b>Ã</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>O</b>
				<b>M</b>	<b>O</b>			
18	Equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, com superfícies de material liso, impermeável e lavável, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 II RDC 216/04 Item 4.1.17	N					
19	Há equipamentos e utensílios em quantidade suficiente?	RDC 216/04 Item 4.8.2	N					
20	Utensílios e equipamentos em boas condições de higiene, e protegidos, quando for o caso, com	Lei3910/97 Dec. 3910/97	I					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	armários providos de portas?	Art. 439 VIII						
21	Estrados (pallets) de material lavável, liso e resistente?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 VII	I					
22	Saneantes possuem registro do órgão competente?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 XII RDC 216/04 Item 4.2.5	N					
23	Existe local reservado apropriado para a guarda de equipamentos de limpeza e produtos saneantes?	RDC 216/04 Item 4.2.6	I					
24	Utiliza equipamento de medição de temperatura?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 VI	I					
	<b>MANIPULADORES</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S I M</b>	<b>N Ã O</b>	<b>N A</b>	<b>N O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
25	É mantido o rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos (pulseiras, relógios, brincos, colares e etc)?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 326 I,VII	I					
26	Manipuladores sem lesões na pele, tosse ou sintomas de enfermidades?	RDC 216/04 Item 4.6.2	I					
27	Uso de uniforme completo de cor clara, com proteção para os cabelos e sapatos em bom estado de conservação e limpeza, adequados à natureza da atividade e de uso exclusivo para o local de trabalho?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 326 II, III, IX	N					
28	Atestado de saúde atualizado?	Lei3910/97 Dec. 3910/9 Art. 326 VIII	I					
29	Roupas e objetos pessoais são guardados em local específico e reservados para esse fim?	RDC 216/04 Item 4.6.3	N					
	<b>MATERIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGEM</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S I M</b>	<b>N Ã O</b>	<b>N A</b>	<b>N O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
30	O armazenamento dos gêneros alimentícios é feito em local limpo e organizado, sobre pallets, estrados e/ou prateleiras?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 328 VII	I					
	<b>PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S I M</b>	<b>N Ã O</b>	<b>N A</b>	<b>N O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
31	Existem mecanismos para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?	RDC 216/04 Item 4.8.3	I					
32	Os alimentos estão acondicionados em recipientes apropriados e com tampa?	RDC 216/04 Item 4.9.1	I					
33	Alimentos manipulados no local estão bem protegidos, identificados com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade?	RDC 216/04 Item 4.8.6	I					
34	O descongelamento é conduzido sob refrigeração?	RDC 216/04 Item 4.8.12	I					
35	Os alimentos quentes são preparados em temperatura superior a 60°C?	RDC 216/04 Item 4.8.15	I					
36	Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração são mantidos a temperatura igual ou inferior a 5°C?	RDC 216/04 Item 4.8.5	I					
	<b>TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S I M</b>	<b>N Ã O</b>	<b>N A</b>	<b>N O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
37	Existe controle do tempo e temperatura no transporte do alimento?	RDC 216/04 Item 4.9.2	I					
38	Os veículos estão em boas condições de higiene para o transporte?	RDC 216/04 Item 4.9.3	I					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	DOCUMENTAÇÃO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
			I	Ã	A	O	
			M	O			
39	Comprovante de capacitação dos manipuladores?	RDC 216/04 Item 4.6.7	N				
40	Comprovante de limpeza semestral da caixa d'água?	RDC 216/04 Item 4.4.4	N				
41	Laudo de potabilidade da água semestral (quando não for do sistema público)?	RDC 216/04 Item 4.4.1	I				
42	Controle de pragas e roedores atualizado?	Lei3910/97 Dec. 3910/97 Art. 573 § Único	I				

**PARTE II – INSTALAÇÃO EXTRADOMICILIAR**

	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
			I	Ã	A	O	
			M	O			
01	Bancas e tabuleiros adequados às mercadorias expostas, com a dimensão máxima de 1m x 60cm?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 407 I,II	N				
02	Cestas, panelas, vitrines, caixarias, pequenos recipientes térmicos em boas condições de higiene e conservação, proporcionando completa proteção contra insetos, poeiras e outros intempéries?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 407 § Único	I				
03	Gêneros alimentícios originados de estabelecimento industriais, acondicionados em recipientes rotulados?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 408	I				
04	Sucos, água, refrescos e sorvete são industrializados e estão acondicionados dentro de embalagem original devidamente lacrada?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 411	I				
05	Os utensílios (copos, pratos, talheres e outros) são descartáveis, de uso único, não sendo permitido a sua reutilização?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 412	I				
06	As salsichas estão acondicionadas em água fervente, separadas do molho pronto antes de serem servidas? As que não foram cozidas estão mantidas em recipientes fechados e refrigerados?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 413	I				
07	Frutas e legumes estão em perfeitas condições de consumo, expostos em recipientes adequados?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 414	I				
08	Ausência de frutas fracionadas expostas à venda?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 414 § Único	I				
09	Recipientes destinados à fritura estão em local protegido, fora do alcance do público?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 419	N				
10	O óleo de fritura é substituído regularmente? Está em boas condições de uso, sem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 419 § Único	I				
11	Recipientes para lixo são providos de tampa?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 416 § Único	I				
12	Está localizado a mais de 100m de Centros de Saúde e de Ensino?	LEI 392/97 DECRETO	N				

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

		3910/97 Art. 421						
13	O local de estacionamento do ambulante encontra-se limpo?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 416	I					
	<b>MANIPULADORES</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S I M</b>	<b>N Ã O</b>	<b>N A</b>	<b>N O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
14	Uniforme adequado, de acordo com a natureza do serviço (bata de cor clara, boné, gorro ou touca e sapatos adequados)?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 417	I					
15	Abstenção de fumo?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 326 VIII	I					
16	Unhas curtas, limpas e sem pinturas?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 326 V	I					
17	Existe mecanismo para lavagem e antissepsia das mãos?	RDC 216/04 Item 4.10.2	I					
	<b>DOCUMENTAÇÃO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>		<b>S I M</b>	<b>N Ã O</b>	<b>N A</b>	<b>N O</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
18	Atestado de Saúde?	Lei3910/97 Dec. 3910/9 Art. 326 VIII	I					
19	Capacitação em Boas Práticas?	RDC 216/04 Item 4.6.7	N					
20	Laudo de Vistoria?	LEI 392/97 DECRETO 3910/97 Art. 415	N					

### 3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

**OBSERVAÇÕES:** os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

**CONSIDERAÇÕES:**

**CONCLUSÃO:**

- ( ) Apto a receber licença sanitária.  
 ( ) Apresenta irregularidades de baixo risco, concedido prazo em Termo de Intimação de \_\_\_\_\_ dias para adequação.  
 ( ) Apresenta irregularidade de risco iminente á saúde pública, encaminhar para interdição.

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado