

2	São adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada	RDC 216/04 4.8.3	N					
3	Exposição de alimentos perecíveis à temperatura ambiente por tempo mínimo necessário à preparação	RDC 216/04 4.8.5	N					
4	Acondicionamento e identificação de alimentos utilizados parcialmente (designação, data de fracionamento e validade)	RDC 216/04 4.8.6	N					
5	Substituição do óleo e gordura das frituras	RDC 216/04 4.8.11	N					
6	Descongelamento adequado (sob refrigeração < 5°C ou em microondas)	RDC 216/04 4.8.12 e 4.8.13	N					
7	Alimentos descongelados não são submetidos ao recongelamento	RDC 216/04 4.8.14	N					
8	Alimentos preparados quentes são mantidos em condições de tempo e temperatura adequados (>60°C, < 6h)	RDC 216/04 4.8.15	N					
9	O alimento preparado conservado pelo frio deve ser mantido em temperaturas adequadas de refrigeração (< 5°C) ou congelamento (≤ - 18°C)	RDC 216/04 4.8.16	N					
10	Identificação dos alimentos preparados congelados.	RDC 216/04 4.8.18	N					
	AÇOUGUE	LEGISLAÇÃO		S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
				I	M	Ã	O	
11	As carnes congeladas para comercialização são mantidas dessa forma, em balcões frigoríficos, até a venda final ao consumidor	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 357, § 3º	N					
12	Comercializa carnes procedentes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 358	I					
13	A carne é moída na presença do comprador	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 360	N					
14	Não realiza a industrialização de carnes (Charque, Carne de sol, Carnes temperadas)	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 362	N					
15	Tem paredes revestidas, até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 363, II	N					
16	Tem piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 363, III	N					
17	Tem teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes.	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 363, IV	N					
18	A edificação permite constante e franca renovação de ar	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 363, V	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

19	Possui água corrente em quantidade suficiente e são providos de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgotos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 366	I					
20	Equipamento, inclusive o tendal, em aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal está instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes não entrem em contato com o piso do estabelecimento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 367	N					
21	Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes	Lei Complementar 70/09 Art 190 VI, VII	R					
22	Utensílios e instrumentos são de aço inoxidável, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 367 Parágrafo Único	N					
23	As carnes são mantidas em temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a operação de desossa e corte	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 371	N					
24	As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrinas frigorificadas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 372	N					
25	Não mantêm carnes em contato direto com o gelo	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 373	N					
26	Realiza limpeza e higienização diária do estabelecimento e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 376	N					
27	Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, são armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folhas-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 377	N					
	PEIXARIA	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
28	O pescado congelado é oriundo de estabelecimentos registrados, devidamente conservados e acondicionados em invólucros rotulados	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 378 Paragrafo Único	N					
29	Não realiza qualquer industrialização do pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 379	N					
30	Tem paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 380, II	N					
32	Tem piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens por	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 380, III	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos							
33	Tem teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 380,IV	N					
34	A edificação permite constante e franca renovação de ar	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 380, V	N					
35	Dispõe de água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louças, com sifão, ligados ao sistema de esgotos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 382	I					
36	O pescado só é mantido fora da conservação frigorífica durante a fase de limpeza e evisceração	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 385	N					
37	Mantem o peixe fresco ou resfriado exposto a venda, conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 385, § 1º	N					
38	Mantem o peixe fracionado, exposto a venda, conservado obrigatoriamente em balcão frigorificado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art, 385, § 2º	N					
39	Realiza limpeza diária do local e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 388	N					
40	Possui em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais são retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 389	N					
41	Não realiza o preparo ou o fabrico de conservas no estabelecimento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 392	N					
	CÂMARA PRODUTOS REFRIGERADOS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
	A – Hortifruti B – Laticínios C – Frios D – Margarina E – Panificados F – Aves G – Carnes H – Pescados							
42	A porta da câmara fria está totalmente vedada e em perfeito estado de conservação	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 64	N					
43	A porta da câmara possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 44	N					
44	Possui termômetro para o controle da temperatura e apresenta número e área	Lei 392/97 Decreto	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento	3910/97 Art 328 VI						
45	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas e encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 64 Art 531 RDC 216/04 4.1.3	N					
46	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 370 RDC 216/04 4.7.6	N					
47	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 301 I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX RDC 216/04 4.7.5;	N					
48	Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado	RDC 216/04 4.7.4	N					
49	Os produtos armazenados são mantidos nas temperaturas adequadas e recomendadas pelos fabricantes e são observados os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade	Lei complementar 70/09 Art 289, V	i					
50	Os gêneros alimentícios são depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 348, § 1°	N					
	CÂMARA PRODUTOS CONGELADOS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
51	Porta da câmara fria está totalmente vedada e em perfeito estado de conservação	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 64	N					
52	Porta da câmara possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 44	N					
53	Possui termômetro para o controle da temperatura e apresenta número e área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, VI	N					
54	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas e encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 64 Art 531 RDC 216/04 4.1.3	N					
55	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 370 RDC 216/04 4.7.6	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

56	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos	RDC 216/04 4.7.5	N					
57	Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado	RDC 216/04 4.7.4	N					
58	Os produtos armazenados são mantidos nas temperaturas adequadas e recomendadas pelos fabricantes e são observados os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade	Lei Complementar 70/09 Art 289, V	I					
59	Os gêneros alimentícios são depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 348, § 1	N					
	INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	O	OBSERVAÇÃO
	DE – Depósito AC – Açougue PE – Peixaria SF – Salsicharia/Fiambreteria RO – Rotisserie PA – Padaria FV – Área de Fracionamento LQ – Lanchonete/Quiosques RE – Refeitório							
60	O local possui condições satisfatórias para os fins a que se destina, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 327	I					
61	Pé direito dos locais de trabalho adequados às atividades desenvolvidas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 47 Parágrafo Único	N					
62	Fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, facilitando a limpeza, manutenção e desinfecção	RDC 216/04 4.1.1	N					
63	Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com as operações de preparação de alimentos	RDC 216/04 4.1.2	N					
64	Separação entre as diferentes atividades por meio físicos ou outros eficazes de forma a evitar contaminação cruzada	RDC 216/04 4.1.2	N					
65	Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 IX RDC 216/04 4.1.3	N					
66	Portas e janelas ajustadas aos batentes. As portas das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de fechamento automático	RDC 216/04 4.1.4	N					
67	Aberturas externas, inclusive do sistema de exaustão, providas de telas milimetradas, removíveis para facilitar a limpeza	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 § 3º RDC 216/04	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

		4.1.4						
68	Instalações abastecidas de água corrente e potável	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 14 RDC 216/04 4.1.5	I					
69	Rede de esgoto ou sistema de esgoto isolado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 14 § 1º RDC 216/04 4.1.5	N					
70	Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 IX RDC 216/04 4.1.5	N					
71	Caixas de gordura e de esgoto com dimensões compatíveis ao volume de resíduos, localizadas fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos e estarem em adequado estado de conservação e funcionamento	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 21, III RDC 216/04 4.1.6	N					
72	Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	RDC 216/04 4.1.7	N					
73	Ausência de animais	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 322 III RDC 216/04 4.1.7	N					
74	Iluminação suficiente. Luminárias localizadas sobre as áreas de preparação de alimentos devem ser protegidas contra queda acidentais e explosão e estarem em adequado estado de conservação e higiene	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 328 IV; Art. 47 Parágrafo Único RDC 216/04 4.1.8	N					
75	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 44 RDC 216/04 4.1.9	N					
76	Ventilação adequada e que garante a renovação do ar. Fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 47 Parágrafo Único). RDC 216/04 4.1.10	N					
	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO		S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
				I	Ã	A	O	
				M	O			
77	Limpeza e manutenção dos equipamentos de climatização	RDC 216/04 4.1.11	N					
78	Lavatório(s) exclusivo(s) para a higiene das mãos nas áreas de manipulação. Dotado	RDC 216/04 4.1.14	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	de sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual							
79	Equipamentos, móveis e utensílios de material adequado e em perfeito estado de conservação, higiene, funcionamento e sem sinais de corrosão	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 64 RDC 216/04 4.1.15;	N					
80	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometem a higienização	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 VIII RDC 216/04 4.1.17	N					
81	Fogão dotado de coifa e sistema de exaustão adequado e suficiente de modo a evitar o superaquecimento e o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes da coção e fritura de alimentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 436 I, Parágrafo Único	N					
82	Sifão adequado para as pias	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 25	N					
83	Dispositivos adequados para a guarda de utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 439 IV	N					
	HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
84	Condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão adequadas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 316 Art 328 II RDC 216/04 4.2.1	N					
85	Limpeza periódica das caixas de gordura	RDC 216/04 4.2.2	N					
86	Produtos saneantes regularizados, identificados e guardados em local adequado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328 XII RDC 216/04 4.2.5	N					
87	Guarda de utensílios e Equipamentos de limpeza em local adequado.	RDC 216/04 4.2.6	N					
88	Funcionários da limpeza com uniforme diferenciado	RDC 216/04 4.2.7	N					
	MANIPULADORES	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
89	Manipuladores com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados das atividades	RDC 216/04 4.6.2	I					
90	Asseio corporal e do vestuário	Lei 392/97 Decreto 3910/97	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

		Art 326 I RDC 216/04 4.6.3						
91	Uniforme compatível com as atividades, em bom estado de conservação e higiene e uso de sapato fechado	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326, II,IX RDC 216/04 4.6.3	N					
92	Roupas e objetos pessoais guardados em local específico para esse fim	RDC 216/04 4.6.3	N					
93	Funcionários não fumam, não manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar os alimentos	RDC 216/04 4.6.5.	N					
94	Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326, III RDC 216/04 4.6.6	N					
95	Uso de adornos, maquiagem, unhas curtas e sem pintura, não usar barba	RDC 216/04 4.6.6	N					
96	Lavagem e anti-sepsia das mãos e afixação de cartazes sobre lavagem e anti-sepsia destas	RDC 216/04 4.10.2 4.6.4	I					
97	Visitantes: cumprimento dos requisitos de higiene nas áreas de produção e manipulação de alimentos	RDC 216/04 4.6.8	N					
98	Empregados que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas	Lei Complementar 70/09 Art 190, VI,VII	N					
99	Funcionários usam EPIs (uniforme, avental, botas, luvas, capas)	Lei Complementar 70/09 Art 190,VI,VII	N					
	PRODUTOS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
100	Todos os alimentos exposto ao consumo ou entregues a vendas estão devidamente registrados nos órgãos competentes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 296	N					
101	Produtos danificados por umidade, fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 254 § 2º alínea "a"	N					
102	Alterados, deteriorados, ou ainda, contaminados ou infestados por parasitas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "b" Lei Complementar 70/09 Art 271, Art 289, VII	N					
103	Fraudados, adulterados ou falsificados	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "c" Lei	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

		Complementar 70/09 Art 289, VII						
104	Fora do prazo de validade	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art. 254, § 2º alínea "e" Lei Complementar 70/09 Art 289, VII	N					
105	Acondicionados em latas amassadas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "f" Lei Complementar 70/09 Art 289, VII	N					
106	Prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo (má conservação, embalagens avariadas)	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "g" Lei Complementar 70/09 Art. 271 Art 289 V, VII, IX	N					
107	Em desacordo com a legislação em vigor	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 254, § 2º alínea "h"	N					
	ÁREA EXTERNA	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
108	Área externa do estabelecimento livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, sem presença de animais, insetos e roedores	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 567 RDC 216/04 4.1.7	N					
	RESÍDUOS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO
110	Coletores de resíduos dotados de tampas e acionadas sem contato manual nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 323 RDC 216/04 4.5.2	N					
111	Possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lixo, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos, roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 531	N					
	RECEBIMENTO	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBSERVAÇÃO

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

112	Área de recebimento protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos inservíveis	RDC 216/04 4.7.2 e 4.1.7	N					
	Os veículos de transporte de alimentos são mantidos limpos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 261	N					
113	O transporte de alimentos perecíveis ou alteráveis é realizado em veículos providos de sistema de refrigeração ou congelamento, sendo os produtos cárneos transportados e distribuídos, obrigatoriamente, em veículos frigorificados	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 263 Art 264	N					
114	É verificada, na hora do recebimento, a temperatura dos produtos perecíveis. Estando os produtos dentro das temperaturas adequadas e conforme especificação do fabricante e registrados em planilhas	RDC 216/04 4.7.3	N					
115	São verificados nos produtos: data de validade, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, nº de registro SIF, nome e endereço do fabricante, fracionador, distribuidor e importador, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto e a adequada rotulagem	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 301 I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX RDC 216/04 4.7.3	N					
	ARMAZENAMENTO ESTOQUE SECO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	O	OBSERVAÇÃO
			I	Ã	A	O		
			M	O				
116	Armazenamento dos gêneros alimentícios em local limpo e organizado e protegido da ação de poeiras, raios solares, insetos e impurezas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 425 RDC 216/04 4.7.5	N					
117	Produtos destinados à devolução ou descarte, reprovados ou vencidos, estão identificados e armazenados separadamente	RDC 216/04 4.7.4	N					
118	Uso de paletes, estrados ou prateleiras para o armazenamento de alimentos e materiais	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, VII	N					
119	Material de limpeza ou similares armazenados separadamente dos alimentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, XII	N					
	SANITÁRIOS MASCULINO E FEMININO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	O	OBSERVAÇÃO
			I	Ã	A	O		
			M	O				
120	Instalações sanitárias deverão ser de material liso, resistente e impermeável, com paredes até altura mínima de um metro e cinquenta centímetros revestidos de material equivalente	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 55, § 2º	N					
121	Incomunicabilidade das instalações sanitárias e dos vestiários com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 318 RDC 216/04 4.1.12	N					
122	Instalações sanitárias e vestiários organizados e em adequado estado de	RDC 216/04 4.1.12	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	conservação. Portas externas dotadas de fechamento automático							
123	Instalações sanitárias providas de lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado ou outro método para secagem de mãos). Coletores de resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 325 Parágrafo Único RDC 216/04 4.1.13	N					
124	Peças, canalizações e aparelhos sanitários sem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 22, II	N					
125	Os vasos sanitários possuem assento com tampa	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 22, II Art 29	N					
	ÁGUA	LEGISLAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	OBSERVAÇÃO	
126	O estabelecimento possui reservatório em material adequado, conforme a legislação, livre de rachaduras, vazamentos e outros defeitos e em estado de higiene e conservação, com tampas íntegras	RDC 216/04 4.4.4	N					
127	Água proveniente de fonte alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial	RDC 216/04 4.4.1 Lei Complementar 70/09 Art 112, III Portaria Ministério da Saúde 2914/11 Art 34	I					
	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	LEGISLAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	OBSERVAÇÃO	
128	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, § 3º RDC 216/04 4.1.4;	N					
129	Os ralos e grelhas são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, IX RDC 216/04 4.1.5	N					
130	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 328, V RDC 216/04 4.3.1	N					
131	Controle químico de vetores e pragas urbanas, realizado por firma especializada e cadastrada no DVISA semestralmente, com manutenções mensais	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 573 Parágrafo	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

		Único RDC 216/04 4.3.2						
	DOCUMENTAÇÃO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	O	OBSERVAÇÃO
			I	Ã	A	O		
			M	O				
132	A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado	Lei Complementar 70/09 Art 180 Art 289, II	R					
133	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa e os Procedimentos Operacionais Padronizados	RDC 216/04 4.11.1 Lei Complementar 70/09 Art 155	N					
134	Supervisão e capacitação dos manipuladores de alimentos	RDC 216/04 4.6.7 Lei Complementar 70/09 Art 190 VI, VII	N					
135	Programa de Saúde: carteiras de saúde, PCMSO, ASO	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 326, VIII RDC 216/04 4.6.1; Lei Complementar 70/09 Art 203, XIII	N					
136	Higienização semestral, com registro, do reservatório de água	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 16, § 3º RDC 216/04 4.4.4	N					
137	Laudo de Análise de Potabilidade da água (quando não for de sistema público) semestral	RDC 216/04 4.4.1	N					
138	Plano de limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros e manutenção dos equipamentos conforme legislação específica	RDC 216/04 4.1.11	N					
139	Registro das operações de limpeza e desinfecção não rotineiras	RDC 216/04 4.2.3	N					
140	Planilhas de controle de temperatura de equipamentos frigoríficos: câmaras, balcões, congeladores, bem como dos alimentos armazenados	RDC 216/04 4.7.3 4.8.18	N					
141	Registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição	RDC 216/04 4.1.16	N					
142	Plano e registro que comprovem a manutenção programada e preventiva de equipamentos, maquinários e utensílios	RDC 216/04 4.1.16	N					
143	Exposição em local visível do telefone de contato para reclamações quanto a higiene do estabelecimento - DISK-VISA: 0800 092 0123	Lei 392/97 Decreto 3910/97 Art 633	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

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.