

2. QUESTIONAMENTOS

ITEM	ESTRUTURA	LEGISLAÇÃO	S I M	N Ã O	N O	N A	OBSERVAÇÃO
01	Pé direito do local é adequado às atividades desenvolvidas?	Dec. 3910/97 Art. 47 parágrafo único	N				
02	O fluxo é ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, facilitando limpeza, manutenção e desinfecção com acesso às instalações controlado e independente, não comum a outros usos?	RDC 216/04 Item 4.1.1	N				
03	Separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou outros eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?	RDC 216/04 item 4.1.2	I				
04	Revestimento de pisos, paredes e teto com material liso, impermeável e lavável?	Dec. 3910/97 Art. 328, IX RDC 216/04 Item 4.1.3	N				
05	Os ambientes estão perfeitamente isolados de umidades, infiltrações e mofos, logo não demonstrando fissuras e trincas nas superfícies dos pisos, paredes e tetos?	Dec. 3910/97 Art. 31	N				
06	Os ambientes demonstram revestimento das esquadrias (janelas, portas e demais aberturas) com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único	N				
07	Portas e janelas ajustadas aos batentes?	RDC 216/04 Item 4.1.4	N				
08	Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos dotadas de fechamento automático?	RDC 216/04 Item 4.1.4	N				
09	Aberturas externas, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimetradas, removíveis para facilitar a limpeza?	Dec. 3910/97 Art.328 § 3º RDC 216/04 Item 4.1.4	N				
10	Iluminação natural e artificial dos ambientes adequadas à atividade desenvolvida?	Dec. 3910/97 Art. 49 e Art. 51.	N				
11	Uso de luminárias com proteção?	NR 24 Item 24.2.9 RDC 216/04 Item 4.1.8	N				
12	Interruptores, tomadas, espelhos das caixas, fiação elétrica e de cabeamento lógico em conformidade com as normas Técnicas da ABNT?	Dec. 3910/97 Art. 44 c/c NR 10 Item 10.4.2	N				
13	Ventilação natural dos ambientes suficiente, ocasionando conforto térmico, não sendo no mínimo a 2/3 da superfície iluminada natural. Demonstra ventilação artificial adequada nos ambientes onde houver?	Dec. 3910/97 Art. 50 e Art. 51	N				
14	Sistema de climatização dos ambientes demonstrando funcionamento e higienização adequados de forma periódica dos filtros e demais acessórios?	Dec. 3910/97 Art. 64 c/c Portaria Nº 3523/98 do MS Art. 5	N				
15	Rampa(s) de acesso(s); WC adequados; Esquadrias;	Dec. 3910/97	N				

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	Elevadores (funcionalidade), escadas (corrimão), corredores e demais acessos demonstram atendem os padrões normativos de acessibilidade e estão em conformidade com à atividade desenvolvida pelo estabelecimento?	Art. 72 § 4o , Art. 54 e NBR 9050						
16	Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	RDC 216 /04 Item 4.1.7	N					
17	Ausência de animais no local?	Dec. 3910/97 Art. 322 III RDC 216 / Item 4.1.7	N					
18	Há ventilação adequada garantindo a renovação do ar e evitando a incidência direta do fluxo de ar sobre os alimentos?	Dec. 3910/97 RDC 216/04 Item 4.1.10	N					
ITEM	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	LEGISLAÇÃO		S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
				I	Ã	O	A	
				M	O	O	O	
19	Existem instalações sanitárias independentes para ambos os sexos para os clientes e funcionários, nas proporções adequadas com a capacidade de pessoas do estabelecimento e sem comunicação direta com os demais ambientes?	NR 24 Item 24.2.1 e Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 56 , Art. 55 § 1o Inciso I e II e Art. 318	N					
20	Banheiros apresentam boas condições de limpeza e higiene, com portas externas dotadas de fechamento automático?	NR 24 Item 24.7.5 RDC 216/04 Item 4.1.12	N					
21	Gabinetes sanitários com lavatórios são dotados com produtos destinados à higiene pessoal: sabão líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico e toalhas descartáveis de papel não reciclado para higienização das mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, vasos sanitários com tampo e sobre tampo e papel higiênico e lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?	Dec. 3910/97 Art. 325 parágrafo único. RDC 216/04 item 4.1.13	N					
22	Banheiros demonstram dispositivos hidráulicos (torneiras, válvulas, registros, sifões) com funcionalidade adequada e em bom estado de conservação?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 inciso II	N					
23	Existem avisos com procedimentos para lavagem das mãos nas instalações sanitárias?	RDC 216/04 Item 4.6.4						
24	Os armários dos funcionários estão em local adequado (vestiários) e são essencialmente individuais?	NR 24 Item 24.2.10	N					
ITEM	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	LEGISLAÇÃO		S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
				I	Ã	O	A	
				M	O	O	O	
25	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) com potabilidade atestada semestralmente?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. II .	I					
26	Água de abastecimento oriunda de fonte alternativa (poço) com potabilidade atestada mensalmente, demonstrando sistema de abastecimento de água adequado?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. I, II e III.	I					
27	Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água; ter superfícies lisas, resistentes e impermeáveis; permitir fácil acesso, inspeção e limpeza; dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações; protegidos contra infiltrações e penetração de corpos estranhos; e distantes de material estranho?	Dec. 3910/97 Art. 17 Inc. I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX RDC 216/04 Item 4.4.4	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

28	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N					
ITEM	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ESGOTO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	O	N	OBSERVAÇÃO
29	Existe sistema de esgotamento sanitário adequado (ou seja, ligado à rede da concessionária ou a um sistema individual de tratamento)?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 14 § 1o	R					
30	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N					
31	Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento?	Dec. 3910/97 Art. 328, IX RDC 216/04 Item 4.1.5	R					
32	Dispositivos hidráulicos (caixas de inspeção, caixas de gordura, sistema de ventilação, etc.) instalados com funcionalidade adequada, sem demonstrar vazamentos e com manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 Inciso II	N					
ITEM	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS	LEGISLAÇÃO	S	N	N	O	N	OBSERVAÇÃO
33	Dispositivos hidráulicos (calhas, ralos, condutores verticais e horizontais, caixas de inspeção e areia) instalados com funcionalidade adequada e demonstram manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 29	N					
	RESÍDUOS SÓLIDOS							
34	Possuem recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?	RDC 216/04 Item 4.5.1	N					
35	Possui coletores de resíduos dotados de tampas acionadas sem contato manual?	Dec. 3910/97 Art. 323 RDC 216/04 Item 4.5.2	N					
36	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Dec. 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	N					
37	Retirada frequente dos resíduos coletados e estocados em local fechado e isolado da área de manipulação?	RDC 216/04 item 4.5.3	I					
ITEM	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO	S	N	N	O	N	OBSERVAÇÃO
38	Equipamentos (coifa, freezer, bebedouros, etc.), móveis e utensílios estão em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 64 e Art. 68 RDC 216/04 Item 4.1.15	N					
39	As pias para lavagem de utensílios são de aço inoxidável e possuem sifão adequado?	Dec. 3910/97 Art. 326, II e Art. 25	R					
40	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometam a higienização?	Dec. 3910/97 Art. 328, VIII RDC 216/04 Item 4.1.17	N					
41	Possui limpeza periódica da caixa de gordura?	RDC 216/04 Item 4.2.2	N					
42	Os ambientes e as instalações estão em bom estado de conservação e higiene?	Dec. 3910/97 Art. 115 c/c NR 24 item 24.7.5	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

43	Procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a higiene dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios com frequência adequada de higienização?	Dec. 3910/97 Art. 44 e Art. 64. RDC 216/04 Item 4.2.1	I					
44	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolada?	Dec. 3910/97 Art. 36 RDC 216/04 Item 4.2.6	N					
45	Os produtos de limpeza e desinfecção existentes são aprovados pelo Ministério da Saúde e/ou possui registro na ANVISA?	RDC 59/2010 c/c RDC 216/04 item 4.2.5	N					
ITEM	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	LEGISLAÇÃO		S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
				I	Ã	O	A	
				M	O	O	A	
46	Os funcionários possuem Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequado para atividade desenvolvida?	NR 6 Item 6.3	N					
47	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal e do vestuário, uniforme compatível com o serviço?	Dec. 3910/97 Art. 326 I, II RDC 216/04 item 4.6.3	N					
48	Os funcionários usam gorros ou outro acessório que cubra os cabelos, possuem mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados e sem maquiagem?	Dec. 3910/97 Art. 326 III, V, VII RDC 216/04 item 4.6.6	I					
49	Há abstenção do fumo, manipulação de dinheiro e outros atos que comprometam a higiene dos alimentos?	Dec. 3910/97 Art. 326 , VII RDC 216/04 Item 4.6.5	I					
50	Existem manipuladores de alimentos com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos?	RDC 216/04 Item 4.6.2	I					
51	Existe registro do controle de saúde dos manipuladores?	RDC 216/04 Item 4.6.1	N					
52	Existe programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos?	RDC 216/04 item 4.6.7	N					
53	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para manipuladores?	RDC 216/04 item 4.6.8	N					
54	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual, cartazes de orientação sobre lavagem das mãos?	RDC 216/04 itens 4.1.14 e 4.6.4	N					
ITEM	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, EMBALAGENS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO		S	N	N	N	OBSERVAÇÃO
				I	Ã	O	A	
				M	O	O	A	
54	Operações de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de processamento?	RDC 216/04 item 4.7.2	N					
55	Matérias-primas, ingredientes e embalagens aprovados, apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias e obedecem à legislação sanitária?	RDC 216/04 item 4.8.1	N					
56	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado?	RDC 216/04 item 4.7.4	N					
	Matérias-primas, ingredientes e embalagens são	RDC 216/02	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

57	armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes?	item 4.7.5						
	Matérias-primas, ingredientes e embalagens estão adequadamente acondicionados e identificados, e são utilizados respeitando o prazo de validade? Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos?	RDC 216/02 item 4.7.5	N					
58	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estão armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável?	RDC 216/04 item 4.7.6	N					
ITEM	PREPARO DO ALIMENTO	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N O	N A	OBSERVAÇÃO
59	O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias?	RDC 216/04 item 4.8.2	I					
60	Ausência de contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?	RDC 216/04 item 4.8.3	N					
61	Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados?	RDC 216/04 item 4.8.4	N					
62	Exposição das matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação?	RDC 216/04 item 4.8.5	I					
63	Existe acondicionamento e identificação de alimentos utilizados parcialmente com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original?	RDC 216/04 item 4.8.6	N					
64	Existe substituição do óleo e gordura de frituras?	RDC 216/04 Item 4.8.11	N					
65	Existe descongelamento em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?	RDC 216/04 Item 4.8.13	I					
66	Os alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração, evitando o recongelamento?	RDC 216/04 Item 4.8.14	N					
67	Os alimentos congelados são identificados (designação, data de preparo e prazo de validade) ?	RDC 216/04 Item 4.8.18	N					
68	Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com uso de produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado?	RDC 216/04 Item 4.8.19	N					
	ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS PREPARADOS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N O	N A	OBSERVAÇÃO
69	Existe identificação dos alimentos mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes?	RDC 216/04 Item 4.9.1	N					
70	Há controle de tempo e temperatura no	RDC 216/04	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	armazenamento e transporte do alimento preparado até o consumo; monitoramento durante as diversas etapas?	Item 4.9.2						
71	Os veículos de transporte de alimentos são higienizados? São dotados de cobertura para proteção da carga?	RDC 216/04 Item 4.9.3	N					
72	Ausência de outras cargas que comprometam a segurança do alimento no veículo de transporte?	RDC 216/04 Item 4.9.3	N					
ITEM	EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	A	OBSERVAÇÃO
			I	M	O	O	A	
73	Existe organização e condições higiênico-sanitárias das áreas de exposição do alimento preparado e de consumação.	RDC 216/04 Item 4.10.1	I					
74	Os equipamentos, móveis e utensílios são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?	RDC 216/04 Item 4.10.1	I					
75	Os manipuladores realizam lavagem e anti-sepsia das mãos e usam de utensílios ou luvas descartáveis?	RDC 216/04 Item 4.10.2	I					
76	Existem barreiras de proteção nos balcões térmicos?	RDC 216/04 Item 4.10.4	I					
77	Os utensílios utilizados na consumação do alimento são higienizados e armazenados em local protegido?	RDC 216/04 Item 4.10.5	I					
79	A área de recebimento de dinheiro ou outra forma de pagamento das despesas é reservada?	RDC 216/04 Item 4.10.7	I					
80	Existe funcionário específico para área da caixa?	Dec. 3910/97 Art. 326, § 1º RDC 216/04 Item 4.10.7	I					
ITEM	CONTROLE DE TEMPERATURA	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	A	OBSERVAÇÃO
			I	M	O	O	A	
81	O tratamento térmico adequado atingindo é no mínimo 70°C?	RDC 216/04 Item 4.8.8	I					
82	Os alimentos preparados quentes são mantidos em condições de tempo e temperatura adequados (> 60° C, <6h)?	RDC 216/04 Item 4.8.15	N					
83	Os alimentos preparados frios são mantidos em condições de tempo e temperatura adequados (< 10°C)?	RDC 216/04 Item 4.8.16	N					
ITEM	DOCUMENTAÇÃO	LEGISLAÇÃO	S	N	N	N	A	OBSERVAÇÃO
			I	M	O	O	A	
84	As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) com acessibilidade aos mesmos?	RDC 216/04 item 4.11.1	N					
85	Os POP contem as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades?	RDC 216/04 item 4.11.12	N					
86	Possui e cumpre o POP Higienização das instalações, equipamentos móveis e utensílios.	RDC 216/04 item 4.11.14	N					
87	Possui e cumpre POP de higienização do reservatório de água	RDC 216/04 item 4.11.14	I					
88	Possui e cumpre POP Higiene e saúde dos manipuladores.	RDC 216/04 item 4.11.14	N					
89	Possui plano de limpeza dos componentes de climatização, troca de filtros e manutenção dos equipamentos.	RDC 216/04 item 4.1.11	N					
90	Possui plano e registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios?	RDC 216/04 item 4.1.16	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

91	Possui plano e registro de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição?	RDC 216/04 item 4.1.16	N				
93	Possui controle de temperatura das matérias-primas, que necessitam de controle especial, e ingredientes nas etapas de recepção e de armazenamento.	RDC 216/04 item 4.7.3	N				
94	Possui registro e monitoração da temperatura do expositor quente?	RDC 216/04 item 4.8.15	N				
95	Possui registro e monitoração da temperatura de armazenamento dos alimentos congelados	RDC 216/04 item 4.8.18	N				
96	Possui registro das operações de limpeza e desinfecção não rotineiras?	RDC 216/04 item 4.2.3	N				
97	Possui licença sanitária emitida pela VISA/MANAUS?	Dec. 3910/97 Art.316 Lei Complementar N 070/2009	N				
98	Possui documento comprobatório do serviço de controle de vetores e pragas urbano atualizado?	Dec. 3.910/97 Art. 573 Parágrafo Único	N				
99	Possui comprovante serviço de higienização reservatório de água realizado nos últimos 6 meses?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 16 §3º	I				
100	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO?	NR 7	R				
101	Apresentou o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB?	NR 23	N				
102	Possui placas com avisos nas mesas com orientação quanto a utilização excessiva do sal de cozinha, com a seguinte redação: " Evite colocar sal nos alimentos – a adição de cloreto de sódio (sal) em excesso é prejudicial à saúde, podendo causar hipertensão arterial e outros males. Cuide de sua saúde!"?	Lei 1681/12	N				
103	Possui o número de telefone DISK-VISA (0800 092 0123) em local visível para reclamações quanto à higiene do estabelecimento?	Dec.3910/97 Artigo 633	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 à saúde pública, encaminhar para interdição.

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado