



Formulário Geral de Autoinspeção Sanitária  
Manipulação de Alimentos  
RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº. 003/DIVS/2010  
Publicado DOE nº 18.855 de 26/05/2010



	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
<b>EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES - ÁREA EXTERNA E INTERNA:</b>				
1 Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem a presença de animais. Com acesso controlado, independente e exclusivo (não comum a outros usos como habitação, etc.).				
<b>PISO, PAREDES E TETO/FORRO:</b>				
2 Revestimento liso, impermeável e lavável e em adequado estado de conservação.				
<b>PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>				
3 Ajustadas aos batentes.				
4 Portas na área de preparação de alimentos dotadas de fechamento automático.				
5 Janelas e outras aberturas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, providas de telas milimetradas e removíveis.				
<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS:</b>				
6 Separados por sexo e em quantidade suficiente.				
7 Independentes e sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.				
8 Mantidos organizados e em adequado estado de conservação.				
9 Portas de acesso dotadas de fechamento automático.				
10 Instalações sanitárias com lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.				
11 Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.				
12 Instalações sanitárias para clientes atendem os mesmos requisitos descritos para funcionários.				
<b>LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:</b>				

13	Existência de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com cartaz de orientação sobre a correta lavagem das mãos, dotados de torneiras com fechamento automático, sabonete líquido inodoro 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.				
	<b>ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
14	Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização e não compromete a higienização e as características sensoriais dos alimentos.				
15	Luminárias apropriadas com sistema de proteção contra explosão e quedas acidentais em todo o estabelecimento.				
16	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.				
	<b>CLIMATIZAÇÃO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
17	Equipamentos e filtros para climatização conservados.				
18	Apresentou registro (planilhas) da limpeza dos componentes do sistema de climatização e troca de filtros.				
	<b>VENTILAÇÃO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
19	fumaça, partículas em suspensão (pós, fuligem), condensação de vapores.				
20	Não incidência do fluxo de ar diretamente sobre os alimentos de ventilador e ar condicionado.				
	<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
21	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
22	Adota medidas para não atrair vetores e pragas urbanas, como o não acúmulo de lixo e restos de alimentos.				
23	Apresentou comprovante de execução do serviço constando o prazo de validade, expedido por empresa especializada licenciada no órgão competente.				
	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
24	Instalações abastecidas com água corrente.				
25	Possui laudos atestando a potabilidade da água, realizado				

26	Reservatório de água edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, limpos periodicamente, conservados e devidamente tampados.				
	<b>GELO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
27	Gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação e armazenado em local exclusivo.				
	<b>MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
28	O estabelecimento dispõe de lixeiras em número e capacidade suficiente, dotados de saco plástico e com tampa acionada sem				
29	Realiza a retirada com frequência e estoca em local isolado das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.				
	<b>ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
30	Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				
32	Ralos com dispositivo que permitam seu fechamento.				
33	Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de preparação, armazenamento de alimentos e limpos periodicamente.				
	<b>LEIAUTE (LAYOUT):</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
34	Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos facilitando as operações de manutenção e higienização.				
	<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
35	Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não liberam substâncias tóxicas, odores, sabores e em adequado estado de conservação.				
36	Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis que não possam comprometer a higienização.				
37	Os fogões, chapas, fritadeiras e similares são dotados de coifa ou outro dispositivo de exaustão.				
	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
38	Mantidos em boas condições higiênico-sanitárias.				
39	Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.				
40	Produtos de higienização e material de limpeza identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.				

41	Materiais utilizados para higienização das instalações são distintos dos utilizados para higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				
	<b>VESTUÁRIO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
42	Utilizam uniformes compatíveis com a atividade. Estão conservados, limpos, com uso exclusivo nas dependências internas e trocados no mínimo diariamente.				
	<b>AVALIAÇÃO</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
43	As roupas e objetos pessoais estão guardados em local específico (vestiário).				
44	Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.) e maquiagem. Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.				
	<b>CONTROLE DE SAÚDE:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
45	Manipuladores possuem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO).				
46	Manipuladores que apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos estão afastados da atividade de preparação de alimentos.				
	<b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
47	Existência de capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.				
48	Possuem registros dessas capacitações, contendo no mínimo (conteúdo programático, data, período, número de funcionários participantes).				
	<b>RECEPÇÃO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
49	Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes				
50	paletes, estrados e/ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				
	<b>CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
51	Na preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada.				
52	Não há contato entre alimentos crus e prontos para o consumo.				
53	Funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sépsia das mãos antes de manusear alimentos preparados e entre uma atividade e outra.				

54	Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.				
	<b>FRACIONAMENTO DO ALIMENTO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
55	Os alimentos retirados da embalagem original estão acondicionados em sacos, potes plásticos, vidro com tampa e identificados com nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade.				
	<b>ÓLEOS E GORDURAS:</b>				
56	Aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
57	Substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente do aroma, do sabor e da formação intensa de espuma e fumaça.				
	<b>DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
58	Descongelamento realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 4°C (quatro graus Celsius) ou em forno de microondas.				
59	Alimentos descongelados estão mantidos sob refrigeração e não são novamente recongelados.				
	<b>ARMAZENAMENTO A QUENTE:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
60	Os alimentos preparados a quente devem ser conservados à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.				
	<b>RESFRIAMENTO DO ALIMENTO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
61	No resfriamento a temperatura do alimento é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.				
62	O alimento preparado é resfriado antes da conservação sob refrigeração ou congelamento.				
	<b>CONSERVAÇÃO A FRIO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
63	Sob refrigeração o alimento está conservado a temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), e congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).				
64	6.7.2 Alimentos preparados são consumidos no prazo máximo de 5 (cinco) dias e conservado sob refrigeração, identificados com: nome do produto, data de preparo e prazo de validade.				
	<b>HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação

65	Para alimentos consumidos crus é realizado a higienização (lavagem e desinfecção).				
66	Produtos utilizados na higienização dos alimentos regularizados junto a ANVISA/MS.				
	<b>RESPONSABILIDADE:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
67	O estabelecimento possui um responsável capacitado pela atividade de manipulação.				
68	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovante de curso de capacitação de alimentos, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.				
	<b>ESTABELECIMENTO QUE UTILIZA TRANSPORTE PARA O ALIMENTO PREPARADO.</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
69	Armazenamento, transporte e consumo do alimento preparado ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.				
70	A temperatura do alimento preparado é monitorada durante as etapas de armazenamento, transporte e exposição para consumo quando aplicável.				
71	Veículos dotados de cobertura para proteção da carga, exclusivo para alimentos.				
72	Possui registro desse monitoramento.				
73	Veículos licenciados pelo órgão competente.				
	<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO.</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
	<b>ÁREA DE EXPOSIÇÃO:</b>				
74	Mantida organizada e limpa.				
75	Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessa área compatíveis com as atividades, em número suficiente e em bom estado de conservação.				
76	Manipuladores realizam anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas				
	<b>EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
77	Equipamento de exposição devidamente dimensionado, limpo, conservado e com dispositivo de medição de temperatura.				

78	Equipamento de exposição do alimento preparado, na área para consumo, dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.				
79	Existência próximo ao equipamento de exposição do alimento preparado de: 1- Lavatório exclusivo para os clientes com cartaz de orientação sobre a correta lavagem das mãos, dotados de torneiras com fechamento automático, sabonete líquido inodoro anti-séptico, álcool gel a 70°, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual. 2- Ou álcool gel a 70°.				
80	Existência de cartaz de orientação ao consumidor, no início do equipamento de exposição dos alimentos, com o dizer: "PARA SEGURANÇA DE SUA SAÚDE E DE TERCEIROS NÃO FALE ENQUANTO ESTIVER SE SERVINDO".				
	<b>UTENSÍLIOS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
81	Utensílios utilizados: pratos, copos, talheres, descartáveis, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.				
	<b>ORNAMENTOS E PLANTAS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
82	Se localizados na área de consumo, ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.				
	<b>RECEBIMENTO DE DINHEIRO:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
83	Área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas é reservada e com funcionário exclusivo para esta atividade.				
	<b>AMOSTRA DE ALIMENTOS:</b>	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
84	O estabelecimento guarda uma amostra de 75 a 100g (setenta e cinco a cem gramas) de cada alimento preparado sob refrigeração, armazenado em recipiente descartável de primeiro uso, por no mínimo 72 (setenta e duas) horas para ser entregue a autoridade sanitária quando solicitado em caso de Doenças Transmitidas por Alimentos, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servido o alimento e refeição (almoço, janta, etc).				

**DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO:**

	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
85				Dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
86				Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis