



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
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES - ÁREA EXTERNA E INTERNA:				
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.).				
PISO, PAREDES E TETO/FORRO:				
2 Revestimento liso, impermeável e lavável e em adequado estado de conservação.				
PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
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.				
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS:				
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.				
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:				

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.				
	ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:	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.				
	CLIMATIZAÇÃO:	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.				
	VENTILAÇÃO:	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.				
	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:	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.				
	ABASTECIMENTO DE ÁGUA:	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.				
	GELO:	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
27	Gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação e armazenado em local exclusivo.				
	MANEJO DOS RESÍDUOS:	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.				
	ESGOTAMENTO SANITÁRIO:	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.				
	LEIAUTE (LAYOUT):	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.				
	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:	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.				
	HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E	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.				
	VESTUÁRIO:	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.				
	AVALIAÇÃO	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.				
	CONTROLE DE SAÚDE:	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.				
	PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E	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).				
	RECEPÇÃO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS:	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.				
	CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO:	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.				
	FRACIONAMENTO DO ALIMENTO:	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.				
	ÓLEOS E GORDURAS:				
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.				
	DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:	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.				
	ARMAZENAMENTO A QUENTE:	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.				
	RESFRIAMENTO DO ALIMENTO:	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.				
	CONSERVAÇÃO A FRIO:	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.				
	HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:	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.				
	RESPONSABILIDADE:	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.				
	ESTABELECIMENTO QUE UTILIZA TRANSPORTE PARA O ALIMENTO PREPARADO.	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.				
	EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO.	Sim	Não	Não se Aplica	Observações/ Ação
	ÁREA DE EXPOSIÇÃO:				
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				
	EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO	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".				
	UTENSÍLIOS:	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.				
	ORNAMENTOS E PLANTAS:	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.				
	RECEBIMENTO DE DINHEIRO:	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.				
	AMOSTRA DE ALIMENTOS:	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				
86				