



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS – SUPERMERCADOS E HIPERMERCADOS

Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
	ÁREA EXTERNA			
2.3	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.	N		
	ÁREA INTERNA			
2.3	As instalações e dependências são mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.	N		
2.4.28	As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado.	N		
	PISO			
2.4.5	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros) e em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros) e sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos	N		
	TETO			
2.4.7	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção e em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros). .	N		
	PAREDES E DIVISÓRIAS			
2.4.6	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara e em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	N		
	PORTAS			
2.4.8	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	N		
	JANELAS E OUTRAS ABERTURAS			
2.4.9	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	N		
2.4.9	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	N		
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES			
2.4.20 2.4.16	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	N		
15.21	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	N		
2.4.20	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	N		
2.4.21	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	N		
	SANITÁRIOS DESTINADOS AO PÚBLICO			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

2.4.8, 2.4.5,2.4. 6,2.4.7,2. 4.9	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé, em bom estado de conservação e higiene.	N			
2.4.16, 15.23	Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.	N			
2.4.22	Possuem cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos.	N			
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO					
15.21	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.	I			
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA					
2.4.13	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	N			
2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N			
VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO					
2.4.15	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico.	N			
2.4.15.4	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	N			
2.4.4	A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.	N			
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES					
2.3	Frequência de higienização das instalações adequada.	N			
4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	N			
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS					
12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	N			
12.2, 12.3	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	N			
17.3 XXI	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	N			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA					
11.1 11.13	A água utilizada para a produção de gelo e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.	Inf			
11.4	O gelo quando industrializado é embalado e devidamente rotulado.	N			
11.6	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.	R			
17.3	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	N			
11.1	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	I			
MANEJO DOS RESÍDUOS					
13.2	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Os recipientes devem ser tampados com acionamento não manual.	R			
13.4	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.	N			
2.2.1	O estabelecimento possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lixo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores, livre de odores.	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
EQUIPAMENTOS					
3.1	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada	R			
3.1 3.5	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante (material sanitário), em adequado estado de conservação e funcionamento.	N			
6.13	Os equipamentos de refrigeração dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.	N			
14.3 17.3 IV	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	N			
17.3 XXV	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	N			
3.4	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	N			
MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)					
3.1 3.2, 3.5	Em número suficiente, de material apropriado (material sanitário), resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	N			
UTENSÍLIOS					
3.1 3.2	Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.	N			
3.12	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	N			
MANIPULADORES					
VESTUÁRIOS					
15.3	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	R			
15.15	EPIs limpos e em adequado estado de conservação.	N			
15.1	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.	N			
HÁBITOS HIGIÊNICOS					
15.20	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I			
15.24	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	R			
ESTADO DE SAÚDE					
15.33	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I			
PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE					
15.34	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	R			
15.35	Existência de registro dos exames realizados.	N			
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL					
15.15	Utilização de Equipamento de Proteção Individual: uniforme, avental, botas, luvas, capas.	N			
15.17	Utilizam luvas de malha de aço quando do corte de carnes.	I			
15.16	Funcionários que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas.	N			
PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO					
15.37	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos (Curso de Boas Práticas de Manipulação).	N			
15.38	Existência de registros dessas capacitações.	N			
15.38	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

MANIPULAÇÃO				
RECEBIMENTO				
5.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de manipulação.	N		
5.7	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção e são verificados nos produtos adquiridos: data de validade; denominação de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; lote; n° de registro SIF, ou do MS, quando necessário; nome e endereço do fabricante, fracionador, distribuidor e importador; características sensoriais; integridade das embalagens e higiene do produto.	N		
17.3 V	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros) - pescado +3°C; carnes +7°C; refrigerados +10° C; congelados -12°C ou segundo recomendações do fabricante.	I		
5.6; 10.5; 10.8	As carnes/pescados são transportadas em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos.	N		
5.8	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	N		
8.2	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	N		
5.6	Os entregadores usam uniformes limpos.	R		
4.1.9. 6.1 IX	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	R		
ARMAZENAMENTO ESTOQUE SECO				
6.1, 6.1.3	Alimentos armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, entulhos e material tóxico, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes a 40 cm das paredes e entre pilhas e 60 cm do forro.	N		
6.1 IX	Uso de PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.	R		
6.1 III	Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos.	N		
6.1.2	Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado.	N		
<i>Hortifruti, Laticínios, Frios, Margarina, Panificados, Aves, Carnes, Pescados</i> CÂMARA FRIA PRODUTOS REFRIGERADOS				
6.23 II, 2.3.3.1	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas.	N		
6.23 II	A câmara encontra-se em adequado estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.	N		
6.23 VI	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.	N		
2.4.13	Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.	N		
2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente. S	N		
6.23 IV	Possui estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável.	N		
6.23 VII, 17.3. IV	Câmara fria com termômetro pelo lado externo. A temperatura é verificada com frequência em planilha própria.	N		
6.24	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.	N		
6.15	Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.	N		
6.1 IX	Uso de PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.	R		
6.1.2	Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado.	N		



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

6.29, 6.30	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados em câmara fria. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18° C.	I			
6.31	Hortifruti e outros produtos estão armazenados em temperatura adequada (temperatura máxima: até +10°C ou conforme recomendação do fabricante e registrados em planilhas.	I			
9.4	Ausência de produtos com prazos de validade vencidos.	N			
4.9	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.	N			
Aves, Carnes, Pescados, Sorvetes CÂMARA PRODUTOS CONGELADOS					
6.23 VI	A porta da câmara está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno	N			
6.23 VII	Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara	N			
6.23 II, 2.3.3.1, 3.1,	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.	N			
6.23 IV	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.	N			
6.24	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.	N			
6.19	Presença de caixas de papelão em local segregado livre de umidade ou emboloramento.	N			
6.15	Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.	N			
6.1 IX	Uso de PEPS/PVPS.	R			
6.1.2	Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado.	N			
6.29 IV	Os alimentos estão armazenados em temperatura adequada (sob congelamento -18° C ou conforme recomendação do fabricante).	I			
4.9	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.	N			
9.4	Ausência de produtos com prazo de validade vencidos.	N			
2.4.13	Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.	N			
2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.	N			
Açougue/ Peixaria GELADEIRA/FREEZER/BALCÃO FRIGORÍFICO					
6.30	As carnes e/ou pescado são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico. Temperatura máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18°C.	I			
6.14	A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados; os produtos estão segregados conforme categorias.	N			
6.32	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm.	R			
6.29	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I			
Açougue/ Peixaria MANIPULAÇÃO					
2.4.16III, 2.4.17, 15.21	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.	N			
15.24	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.	R			
7.31	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.	N			
2.4, 7.1.1 7.1, 7.3	A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem, área suja, é isolada da área de preparo final, área limpa, por barreira física ou técnica.	I			
4.6	Não são utilizados panos convencionais como pano de prato para secagem das mãos e utensílios.	N			
7.15; 7.16	Na manipulação de carnes e peixes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.	I			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

15.17	Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes e pescados.	R			
4.3	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.	N			
4.11 IV	Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.	N			
	Açougue/ Peixaria AREA DE VENDA E EXPOSIÇÃO				
6.1.2	Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.	N			
6.24	Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.	N			
8.2.2	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.	N			
	SALSICHARIA/FIAMBRERIA ARMAZENAMENTO				
6.24	As embalagens estão íntegras com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.	N			
6.29, 6.31	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: +10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I			
6.29 IV	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de – 18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I			
6.32	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm.	N			
	SALSICHARIA/FIAMBRERIA MANIPULAÇÃO				
15.21	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.	N			
15.24	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.	R			
7.31	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.	N			
4.3	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios	N			
4.6	Não são utilizados panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.	N			
7.15, 7.16	A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.	I			
3.1	Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso	N			
4.9	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.	N			
3.7, 3.20	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.	N			
	SALSICHARIA/FIAMBRERIA ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA VENDA				
6.1.2	Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.	N			
6.24	Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.	N			
8.2.2	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.	N			
	ROTISSERIE/REFEITÓRIO/ÁREA DE FRACIONAMENTO DE FRUTAS/VERDURAS/LEGUMES/FLV) / LANCHONETE/ QUIOSQUES / PADARIA ARMAZENAMENTO				



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

6.1, 6.1.3, 6.1.4	Alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes das paredes, entre pilhas e do forro.	N			
6.1 VIII	As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.	N			
6.1 III	Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.	N			
6.30, 6.29	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: + 4°C; pescados: + 2°C; hortifruti e outros: +10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I			
3.18	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.	R			
6.32	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm.	R			
6.14	A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias	N			
6.29	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I			
	ROTISSERIE/REFEITÓRIO/ÁREA DE FRACIONAMENTO DE FRUTAS/VERDURAS/LEGUMES/FLV) / LANCHONETE/ QUIOSQUES / PADARIA MANIPULAÇÃO				
15.21	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.	N			
15.24	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.	R			
2.4, 7.1.1, 7.1,7.3	A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.	N			
7.1, 7.1.1	As áreas de panificação e confeitaria são separadas por barreira física e/ou técnica.	N			
15.18	As luvas térmicas estão conservadas e limpas.	N			
7.15, 7.16	A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.	I			
7.21	Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.	I			
7.17	O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	I			
7.19	Os alimentos que foram descongelados não são recongelados	I			
7.24	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.	N			
13.8, 13.9	Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção e comercializados por empresas especializadas no reprocessamento destes resíduos.	N			
7.11	As frutas, os legumes e as verduras utilizados são higienizados com procedimentos validados e com produtos registrados no Ministério da Saúde.	N			
6.8, 6.9	As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas	N			
7.27 III	Uso de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações como mousses, cremes ou maioneses que necessitem de ovos.	N			
6.1.2	Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.	N			
4.6	Não são utilizados panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios.	N			
3.1, 3.7, 3.20	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.	N			
3.1	Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.	N			
3.1	Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

4.3	Não são utilizadas escovas de metal, lâ de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.	N			
7.31	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.	N			
4.11 IV	Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.	N			
9.24 I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas ou abaixo de 60°C por 1 hora no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.	I			
9.24 II	Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas ou entre 10°C e 21°C por 2 horas no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.	I			
6.1.2	Os produtos com prazo de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.	N			
8.2.2	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.	N			
9.22	O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.	I			
14.5, 14.5.4	Guarda de amostra por 96 horas das preparações confeccionadas.	N			
ILHAS/BALCÕES					
6.13	Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.	N			
6.29	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	I			
6.14	Os produtos são separados conforme as categorias e estocados sempre abaixo das linhas de carga.	N			
6.24	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.	N			
9.18	Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento garantindo que os alimentos perecíveis expostos a venda estejam conservados em temperaturas adequadas.	N			
CONTROLE DE QUALIDADE					
17.3 IV	Monitora diariamente e registra em planilha própria a temperatura de equipamentos de frio e térmicos.	N			
6.1.2, 7.4	Não utiliza alimentos com prazo de validade vencido no processo.	N			
6.1.2	Produtos para devolução estão identificados e separados.	N			
14.5.2	Guarda de amostra por 96 horas das preparações confeccionadas.	N			
DOCUMENTAÇÃO					
16.1	A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado.	N			
Lei 13945 de 07/01/2005	Presença de aparelho desfibrilador externo automático em locais com concentração/circulação média acima de 1500 pessoas.	N			
Lei 13945 de 07/01/2005	Capacitação no Curso “Suporte Básico da Vida” ministrado por entidades credenciadas pelo Conselho Nacional de Ressucitação.	N			
20.14.4	Presença de cartaz com os dizeres: “É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS. LEGISLAÇÃO: ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE, LEI FEDERAL 8069, DE 13/07/90. ”	N			
Lei 11.265/2006	Não há promoção comercial para formulas infantis para lactentes e formulas infantis de seguimento para lactentes e para mamadeiras, bicos e chupetas. Art 4º NBCAL, Lei 11.265/2006	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

Lei 11.265/2006	A promoção comercial de fórmulas infantis de seguimento para crianças de primeira infância, leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal consta os dizeres: "O Ministério da Saúde informa: O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais." Art 4º, I — NBCAL, Lei 11.265/2006	N			
Lei 11.265/2006	A promoção comercial de alimentos de transição e alimentos à base de cereais indicados para lactentes ou crianças de primeira infância ou outros de mesma indicação consta os dizeres: "O Ministério da Saúde informa: Após os seis meses de idade continue amamentando seu filho e ofereça novos alimentos." Art 5, II — NBCAL, Lei 11.265/2006	N			
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO					
15.37; 17.2 VIII	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação (específico para a empresa).	N			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS					
17.2 VI	Existem POPs das operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.	N			
REGISTROS					
172.2 II	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.	N			
17.2 III	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico-ASO, semestrais.	I			
17.2 IV	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.	N			
17.2 V	Comprovantes de higienização do reservatório de água.	N			
17.2 VII	Comprovante de capacitação e treinamento de funcionários.	N			
17.3 IV	Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos da cadeia fria.	N			
17.3 X	Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água.	N			
17.3 XV	Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.	N			
17.3 XXIII	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas	N			
17.3 XXIV	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição	N			
17.3 XXV	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	N			

(*) NA: Não se aplica

Classificação e critérios de avaliação

IMPRESINDÍVEL - I - Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

NECESSÁRIO - N - Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item NECESSÁRIO, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado, como IMPRESINDÍVEL, nas inspeções seguintes, caso comprometa a segurança do alimento.

RECOMENDÁVEL - R - Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item RECOMENDÁVEL, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado como NECESSÁRIO, nas inspeções seguintes, caso comprometa as Boas Práticas de Fabricação. Não obstante, nunca será tratado como IMPRESINDÍVEL



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

Referências:

PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.

Lei 11.265/2006 - *Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.*

Lei 13945 de 07/01/2005- Dispõe sobre a obrigatoriedade da manutenção de aparelho desfibrilador externo automático em locais que designa e que tenham concentração/circulação média diária de 1500 ou mais pessoas, e dá outras providências.