



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

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS – CULINÁRIA JAPONESA

OBS.: Além desses requisitos, deve-se observar os itens relacionados à edificação e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, controle de qualidade e documentação, presentes nas demais listas de verificação, conforme atividade exercida pelo estabelecimento.

	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	Legislação
MANIPULAÇÃO		
1. CONDIÇÕES DA MATÉRIA PRIMA E RECEBIMENTO		
1.1 PESCADO		
1.1.1	A MATÉRIA PRIMA de origem animal tem registro junto ao órgão competente (SIF/SISP).	Portaria SMS.G 2.619/2011 – item 5.7 IV.
1.1.2	Existe controle da temperatura do recebimento: ○ Pescado resfriado cru: Entre 0°C e 3°C; ○ Pescado congelado: -12°C ou inferior.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – item 5.7 VI a) e b)
1.1.3	O DESCONGELAMENTO do pescado é feito sob refrigeração (inferior a 5°C) e possui registro do processo. NOTA 1: O pescado descongelado não devem ser recongelado. NOTA 2: Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru, sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – itens 7.17; 7.19 Decreto nº 10.468/2020
1.1.4	O pescado e seus produtos manipulados destinado ao consumo cru ou cozido parcialmente são armazenados de forma refrigerada, em temperatura igual ou inferior a 2°C por período máximo 3 dias.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – item 6.30 V.
1.2 ARROZ		
1.2.1	O ARROZ COZIDO (NÃO ACIDIFICADO) é mantido sob refrigeração.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – item 6.30 XIII.
1.2.2	Possui RECEITA padronizada do arroz acidificado com assinatura do responsável.	(*) Recomendável
1.2.3	O pH do ARROZ ACIDIFICADO encontra-se abaixo de 4,5 e é registrado em planilha contendo o método de aferição utilizado com assinatura do responsável.	(*) Recomendável
1.2.4	O arroz preparado é misturado completamente ao tempero (vinagre, sal e açúcar), de forma que todas as partes do alimento fiquem totalmente acidificadas (pH menor ou igual a 4,5).	(*) Recomendável
1.2.5	O arroz temperado quando não utilizado imediatamente, é mantido adequadamente protegido, em temperatura ambiente por no máximo 8 horas, sendo nesse caso, o seu pH registrado em planilha a cada 2 horas, de forma que seja inferior a 4,5.	(*) Recomendável
1.2.6	O arroz temperado preparado é utilizado e consumido em até 24 horas.	(*) Recomendável
1.2.7	A receita de arroz temperado é padronizada e documentada, com laudo laboratorial comprobatório que comprove o controle efetivo do pH na receita utilizada.	(*) Recomendável
1.2.8	O pH do arroz temperado é monitorado e registrado a cada preparação.	(*) Recomendável
1.3 FRUTAS E VEGETAIS CRUS		
1.3.1	As frutas e vegetais que serão utilizados crus e com casca são higienizados corretamente	Portaria SMS.G



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

	com produto aprovado pela Anvisa.	2.619/2011 – itens 7.11 e 7.12
2. ARMAZENAMENTO, CONSERVAÇÃO E EXPOSIÇÃO A VENDA		
2.1	Os sushis e similares preparados são mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devidamente identificados, mantidos em temperatura adequada (até 5°C, por no máximo 2 horas) e protegidos contra contaminantes.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – itens 9.25; 9.1
2.2	Os sushis e similares produzidos, prontos para o consumo, são armazenados sob refrigeração e mantidos em temperatura inferior a 5°C, com registro de controle e monitoramento da temperatura. NOTA: É proibida a reutilização de sobras de sushis e similares, seja qual for a forma de distribuição ao consumo.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – itens 9.25; 14.3; 14.3.1; 7.29
2.3	Existe o realizado controle microbiológico semestral de sushis e similares, comprovado através de laudo laboratorial.	(*) Recomendável
2.4	Possui o registro do tempo máximo de exposição do sushi e similares PRONTOS de ATÉ 02 HORAS a 5°C.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – item 9.25
2.5	As temperaturas de registro do refrigerador, do buffet e da vitrine encontram-se ABAIXO DE 5° C.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – itens 14.3; 14.3.2; 6.20
2.6	Utiliza filme plástico para proteger a esteira de bambu.	(*) Recomendável
2.7	As travessas de madeira em FORMA DE BARCO estão íntegras (sem ranhuras).	Portaria SMS.G 2.619/2011 – itens 3.9; 3.1
2.8	Os sushi e similares preparados, embalados e expostos a venda em supermercados, por exemplo, são conservados na temperatura máxima de 2°C, com validade de até 3 dias.	Portaria SMS.G 2.619/2011 – item 6.30

(*) Recomendável: itens baseados em legislações de outros municípios e na literatura, conforme referências abaixo.

PRODUTO	Selo de Inspeção	Características Organolépticas	Temperatura de Recebimento
Pescados resfriados crus	Requer: SIF, SISP	Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso Cor: Branco ou ligeiramente róseo, sem resíduo de sangue Odor: característico, não amoniacal	Entre 0°C e 3°C
Pescados Congelados	Requer: SIF, SISP	Embalagem íntegra, sem sinais de cristais de gelo na superfície, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem	-12°C ou inferior

Referências:

- Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 6 de dezembro de 2011: Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos;
- Portaria SMS nº 17754-792, de 15 de março de 2022: Aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de sushis no Município de Porto Alegre;
- Portaria SMS nº 35, de 2020 de Fortaleza: Dispõe sobre requisitos higiênico-sanitários específicos para o preparo, manipulação, comercialização e distribuição de sushis e similares;
- Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE CULINÁRIA JAPONESA. Azeredo, MAI; Dutra AS; Higiene Alimentar - Vol.32 - nº 278/279 - Março/Abril de 2018;
- PADRONIZAÇÃO DE PROCEDIMENTOS HIGIENICOSSANITÁRIOS DE RESTAURANTES DE CULINÁRIAS JAPONESA, Coutinho, ML; Oliveira, RC; Hig. Alimentar, V. 34 (291): e1005, 2020;
- <https://portalefood.com.br/pescado/culinaria-japonesa-controle-de-qualidade-no-recebimento-do-pescado/>