



## LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS – RESTAURANTES

Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
<b>EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>				
<b>ÁREA EXTERNA</b>				
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		
<b>ÁREA INTERNA</b>				
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		
<b>PISO</b>				
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		
<b>TETO</b>				
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		
<b>PAREDES E DIVISÓRIAS</b>				
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		
<b>PORTAS</b>				
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		
<b>JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</b>				
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		
<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>				
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		



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



2.4.21	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	N			
<b>LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO</b>					
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			
<b>ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA</b>					
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			
<b>VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO</b>					
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			
<b>SANITÁRIOS PARA O PÚBLICO</b>					
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 com malha de 2mm nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé, em bom estado de conservação e higiene.				
15.23	Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.				
2.4.22 IV	Possuem cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres.				
<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>					
2.3	Frequência de higienização das instalações adequada.	N			
4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	N			
<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>					
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			
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>					
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			
<b>MANEJO DOS RESÍDUOS</b>					
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			



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



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			
<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>					
<b>EQUIPAMENTOS</b>					
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			
<b>MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>					
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			
<b>UTENSÍLIOS</b>					
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			
<b>MANIPULADORES</b>					
<b>VESTUÁRIOS</b>					
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			
<b>HÁBITOS HIGIÊNICOS</b>					
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			
<b>ESTADO DE SAÚDE</b>					
15.33	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I			
<b>PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE</b>					
15.34	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	R			
15.35	Existência de registro dos exames realizados.	N			
<b>EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL</b>					
15.15	Utilização de Equipamento de Proteção Individual: uniforme, avental, botas, luvas, capas.	N			



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



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			
<b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO</b>					
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			
<b>MANIPULAÇÃO</b>					
<b>RECEBIMENTO/COMPRA</b>					
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			
5.6, 10.5, 10.8	Os demais alimentos são transportados em veículos limpos, fechados e/ou refrigerados, se necessário.				
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			
<b>ARMAZENAMENTO</b>					
6.1 VII, IX	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 e utilizados segundo Primeiro que entra, primeiro que sai – PEPS ou Primeiro que vence, primeiro que sai – PVPS.	N			
6.1 VIII	As embalagens de produtos industrializados estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.	N			
6.1 III	Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos.	N			
6.29, 6.30	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: 4°C; pescados: 2°C; hortifruti: 10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	N			
<b>CÂMARA FRIA</b>					
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			
6.23 IV	Possui estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável. S	N			
6.23 VII, 17.3. IV	Câmara fria com termômetro pelo lado externo. A temperatura é verificada com frequência em planilha própria.	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			
<b>GELADEIRA/FREEZER</b>					
3.18	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão.	N			
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			
4.3.7. 6.13	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	N			
6.29	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	i			
<b>MANIPULAÇÃO</b>					
7.31	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.	N			
6.8, 6.9	As embalagens das matérias primas utilizadas na preparação de pães são adequadamente fechadas e identificadas após o uso e conservadas de acordo com as recomendações do fabricante	I			
6.11	Os produtos semiprontos, perecíveis, estão identificados e mantidos sob refrigeração.	I			
4.6	Não são utilizados panos convencionais como pano 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			
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			
2.4	A manipulação de alimentos ocorre em área limpa, sem cruzamento de atividade.	N			
7.17; 7.19	O descongelamento, quando necessário, ocorre sob refrigeração, à temperatura inferior a 5°C. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.	I			
7.21	Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.	I			
7.11	As frutas, os legumes e as verduras utilizados são higienizados com procedimentos validados e com produtos registrados no Ministério da Saúde.	N			
7.10, 7.11,7.12	Os procedimentos de lavagem e desinfecção estão adequados.	N			
7.24	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma, aquecido na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância a 190°C. Encontra-se adequadamente armazenado.	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			
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			
7.28	Quando há aproveitamento de sobras, e caso seja necessário reaquecê-las, estas devem ser submetidas à temperatura mínima de 70°C.	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			



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



14.5.2	Guarda de amostra por 96 horas das preparações confeccionadas.	N			
<b>CONTROLE DE QUALIDADE</b>					
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			
<b>AREA DE VENDA</b>					
9.1	Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, pragas urbanas e outras contaminações externas.	N			
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			
9.24 I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição, 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			
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			
6.10	As sobras de produtos fracionados na área de venda estão acondicionados em embalagens adequadas e íntegras. As informações do rótulo original foram transcritas	N			
9.22	O balcão térmico está limpo, com água tratada, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90º C.	I			
8.1	As embalagens de produtos prontos para consumo, entregues em domicílio, possuem sistema de lacre ou selo garantindo a sua inviolabilidade	N			
20.14.4	O estabelecimento que comercializa bebida alcoólica mantém visível na área de consumação e/ou venda cartaz com os dizeres: <b>“É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS.</b> Legislação: Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei Federal 8069, de 13/07/90”.	N			
7.4	Ausência de produtos com prazos de validade vencidos.	N			
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>					
<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>					
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			
<b>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>					
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			
<b>REGISTROS</b>					
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			



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



<b>17.3 X</b>	Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água.	<b>N</b>			
<b>17.3 XV</b>	Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.	<b>N</b>			
<b>17.3 XXIII</b>	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas	<b>N</b>			
<b>17.3 XXIV</b>	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição	<b>N</b>			
<b>17.3 XXV</b>	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	<b>N</b>			

(\*) 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

Referências:

**PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.**