

Roteiro de Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de Serviços de Alimentação (RACHS-SA)

Responsável pela aplicação do RACHS-SA

Nome: _____

Cargo: _____

Data de aplicação: _____

Caracterização do restaurante

Nome do restaurante:

Endereço completo:

Telefones:

Serviço próprio: () sim () não

Nome da concessionária que administra

Número de refeições servidas:

Número de pavimentos:

Número de manipuladores de alimentos:

Identificação dos recursos humanos

Nome do nutricionista fiscal de contrato: _____ CRN: _____

Nome do nutricionista responsável técnico: _____ CRN: _____

Nome dos demais nutricionistas e função:

Instrução para preenchimento e aplicação do instrumento:

1. Inicie a inspeção sanitária pela área de recebimento e armazenamento e siga o fluxo do processo produtivo até a distribuição das refeições.
2. O serviço de alimentação deve ser avaliado como um todo, por exemplo, no bloco II, item 8, caso o teto de um setor esteja não adequado, classifique o item como não conforme. O mesmo critério deve ser adotado para outros itens.
3. No bloco IV, item 2 se um dos utensílios de limpeza apresentar-se em condições inadequadas, classifique o item como não.
4. Caso os registros de aferição de tempo e temperatura, de capacitação e de higienização de equipamentos não sejam apresentados, classifique o item como não conforme.
5. Ao quantificar o total de itens e subitens do bloco, desconsidere os itens não aplicáveis (NA), caso existam.
6. Todas as informações relevantes devem ser registradas na observação.
7. Após a aplicação do RACHS-SA, calcule o percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias (PACHS) de cada bloco e do estabelecimento, conforme orientação no bloco XIII.
8. Classifique o PACHS dos blocos e PACHS Total conforme a categorização descrita no bloco XIII.
9. Os itens foram classificados de acordo com o risco oferecido à manutenção da qualidade higiênico-sanitária das refeições prontas em: Imprescindível (I), Necessário (N), Recomendável (R), quando esses contribuísem, respectivamente, de forma crítica, menos crítica e não crítica para a contaminação dos alimentos.
10. Se os itens imprescindíveis apresentarem não conformidades, deverão ser adotadas medidas corretivas imediatas.
12. Legenda: C (conforme); NC (Não conforme) e NA (Não se aplica).

BLOCO I. Recepção e armazenamento dos alimentos		Classificação	C	NC	NA
Recebimento de matéria-prima					
1	A recepção de matéria-prima, dos ingredientes e de embalagens é realizada em área protegida e limpa.	I			
2	Na área de recebimento há ausência de insetos e roedores.	I			
3	Em relação ao transporte das matérias-primas, ingredientes e embalagens, o caminhão de entrega apresenta-se:				
3.1	Em condições adequadas de higiene.	I			
3.2	Em adequado estado de conservação.	N			
3.3	Com temperatura adequada, de acordo com o tipo de matéria-prima transportada.	I			
4	O entregador das matérias-primas, ingredientes e embalagens apresenta-se:				
4.1	Com uniforme completo.	I			
4.2	Com uniforme limpo e em perfeito estado de conservação.	I			
5	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovadas ou com prazo de validade vencida são identificadas e armazenadas separadamente.	I			
6	As matérias-primas, ingredientes e embalagens são encaminhados imediatamente para o estoque.	N			
7	A temperatura das matérias-primas refrigeradas é verificada na etapa de recepção.	N			
Estoque seco					
8	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.	I			
9	O armazenamento das matérias-primas respeita o prazo de validade. (Sistema primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS))	I			
10	As matérias-primas são armazenadas sobre as prateleiras, estrados ou paletes.	I			
11	As embalagens são armazenadas sobre as prateleiras, estrados ou paletes.	I			
12	Os ingredientes são armazenados sobre as prateleiras, estrados ou paletes.	I			
13	As prateleiras estão em perfeito estado de conservação.	N			
14	As prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.	N			
15	Os estrados estão em perfeito estado de conservação.	N			
16	Os estrados são de material liso, resistente, impermeável e lavável.	N			
17	Os paletes se encontram em perfeito estado de conservação.	N			
18	Os paletes são de material liso, resistente, impermeável, lavável.	N			

5	As paredes possuem revestimento liso, impermeável e lavável.	N			
6	As paredes são mantidas livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos.	N			
7	Os tetos possuem revestimento liso, impermeável e lavável.	N			
8	Os tetos são mantidos livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos.	N			
9	As portas são mantidas ajustadas aos batentes.	N			
10	As portas da área de armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático (molas ou similares).	I			
11	As aberturas de comunicação externa das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão são providos de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.	I			
12	As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica.	I			
13	As telas são mantidas em bom estado de conservação.	N			
14	Os ralos possuem dispositivos que permitem seu fechamento.	N			
15	As caixas de gordura estão localizadas fora da área de preparo e armazenamento de alimentos.	N			
16	As caixas de gordura são limpas periodicamente.	N			
Instalações sanitárias dos funcionários					
17	As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparo e armazenamento de alimentos ou refeitórios.	I			
18	As instalações sanitárias e os vestiários são mantidos organizados e limpos.	N			
19	As instalações sanitárias e os vestiários estão em adequado estado de conservação.	N			
20	As instalações sanitárias e vestiários possuem porta com fechamento automático (mola ou similar).	R			
21	As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos de higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema de secagem das mãos.	I			
Lavatório de mãos na área de preparo					
22	Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, em localização estratégica com relação ao fluxo de preparo dos alimentos.	N			
23	Os lavatórios possuem sabão inodoro anti-séptico ou sabão líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema de secagem das mãos.	R			

	possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação de alimentos.				
3	É realizada manutenção periódica dos equipamentos.	N			
4	Os equipamentos estão instalados em local adequado de forma a prevenir a ocorrência de contaminação cruzada e permitir o funcionamento adequado.	N			
5	Os utensílios utilizados no preparo dos alimentos estão em adequado estado de conservação.	I			
6	As superfícies dos utensílios utilizados no preparo, armazenamento, transporte e distribuição são lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação de alimentos.	I			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO IV. Higiene das instalações e utensílios		Classificação	C	NC	NA
1	As instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	I			
2	Os utensílios de limpeza (vassouras, esfregões, esponjas e panos) são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	N			
3	Os produtos saneantes utilizados na higienização estão regularizados pelo Ministério da Saúde.	I			
4	São utilizados produtos de limpeza sem odor.	N			
5	Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.	N			
Área de higienização mecânica de utensílios.					
6	A área de higienização mecânica de utensílios é mantida limpa.	I			
7	A área de higienização mecânica de utensílios é mantida organizada.	N			
8	A área de higienização mecânica de utensílios apresenta exaustão adequada.	N			
9	A máquina de higienização de utensílios está em adequado estado de conservação.	I			
10	A temperatura da máquina de higienização de utensílios está adequada. Lavagem: 55 a 65°C; Enxágue: 80 a 90°C.	I			
Área de higienização manual de utensílios.					
11	A área de higienização manual é mantida limpa.	I			
12	A área de higienização manual é mantida organizada.	N			

13	Os itens são guardados de forma a evitar a recontaminação.	I			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO V. Manejo de resíduos sólidos		Classificação	C	NC	NA
1	Os coletores de resíduos sólidos são mantidos limpos e íntegros.	N			
2	Os coletores de resíduos são dotados de tampas acionadas sem contato manual.	I			
3	Os coletores de resíduos sólidos são mantidos fechados para evitar a atração de vetores e pragas urbanas e a contaminação do ar ambiente.	I			
4	Os resíduos são frequentemente coletados da área de preparo.	I			
5	O local de armazenamento temporário dos resíduos é isolado da área de preparo e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	I			
6	O local de armazenamento temporário dos resíduos é mantido fechado.	N			
7	O local de armazenamento temporário dos resíduos é mantido limpo e organizado.	N			
8	O acondicionamento do óleo até a sua retirada é feita em recipientes com tampa.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO VI. Recursos humanos		Classificação	C	NC	NA
1	Há um coordenador de boas práticas de manipulação.	N			
2	O coordenador é devidamente capacitado para implantação das boas práticas de manipulação.	N			
3	Há documento que comprove a capacitação do coordenador.	N			
Saúde dos manipuladores					
4	É realizado controle da saúde dos manipuladores de alimentos conforme descrito na NR7.	I			
5	Há registro do controle da saúde dos manipuladores.	I			
6	É fornecido equipamento de proteção individual (EPI) ao trabalhador.	I			
7	O manipulador é treinado quanto ao uso adequado do EPI.	I			

8	Há controle do uso de EPI pelo manipulador.	I			
9	Os manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparo dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.	I			
Higiene pessoal					
10	Os manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade desempenhada, conservados e limpos.	I			
11	Os manipuladores apresentam comportamento adequado: evitam falar desnecessariamente, cantar, assobiar e outros, de forma que não contaminem os alimentos, durante o desempenho das atividades.	I			
12	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim.	I			
13	As unhas dos manipuladores são mantidas curtas e sem esmalte ou base.	I			
14	Os manipuladores apresentam-se sem barba por fazer.	I			
15	Os manipuladores retiram todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem durante o horário de trabalho.	I			
16	Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	I			
17	Estão afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre lavagem correta e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO VII. Preparo dos alimentos		Classificação	C	NC	NA
1	Os alimentos são submetidos ao descongelamento, sob refrigeração inferior à 5°C.	I			
2	Os alimentos que serão consumidos crus são submetidos a processo de higienização em solução clorada, quando necessário e enxágue em água potável.	I			
3	Há planilha de controle da higienização dos alimentos que serão consumidos crus.	I			
4	O processo de higienização dos alimentos é realizado de forma que não ocorra a contaminação cruzada.	I			

5	Os óleos e gorduras são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, formação de espuma e fumaça.	I			
6	O estabelecimento mantém planilha de controle de temperatura, para o controle e a garantia da qualidade dos alimentos preparados.	I			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO VIII. Distribuição dos alimentos prontos para consumo					
		Classificação	C	NC	NA
Exposição do alimento					
1	Os alimentos preparados são armazenados sob temperatura adequada até o momento de sua distribuição.	I			
2	Os alimentos que serão consumidos quentes são mantidos a temperatura acima de 60C por até 6h.	I			
3	Os alimentos que serão consumidos frios são mantidos a temperatura entre 5 e 10C.	I			
4	Os equipamentos de conservação de temperatura de alimentos prontos estão em adequado estado de higiene.	I			
5	A temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos prontos para consumo como: pass through e banho-maria é regularmente monitorada.	I			
6	É mantido documento de controle da temperatura dos equipamentos de conservação.	N			
7	As áreas de distribuição dos alimentos são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicas.	I			
8	Os manipuladores utilizam utensílios diferenciados para distribuição das preparações.	I			
9	Os manipuladores utilizam luvas descartáveis para minimizar a contaminação dos alimentos.	R			
10	Os balcões térmicos estão em adequado estado de higiene.	I			
11	Os balcões térmicos dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação das preparações em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e manipulador.	I			
12	A temperatura do balcão é regularmente monitorada.	N			
13	É mantido o documento de controle da temperatura do balcão de distribuição.	I			
14	A troca dos utensílios utilizados na distribuição das refeições, como conchas e colheres de servir, é realizada a cada 4 horas.	I			
15	Há termômetros disponíveis para o monitoramento das temperaturas dos alimentos e dos equipamentos	N			

	de conservação.				
Refeitório					
16	As mesas do refeitório são higienizadas durante a distribuição das refeições.	R			
17	Os recipientes contendo farinha, vinagre, azeite e outros condimentos são higienizados diariamente.	N			
18	Os utensílios (pratos, garfos, facas, sopeiras, saladeiras) utilizados no consumo dos alimentos estão sem sujidades.	N			
19	Os utensílios (pratos, garfos, facas, sopeiras, saladeiras) que foram higienizados são armazenados em local protegido, na área de distribuição, de forma que não sejam contaminados.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO IX. Controle integrado de vetores e pragas urbanas		Classificação	C	NC	NA
1	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas.	I			
2	É realizada a desinsetização do serviço de alimentação por empresa especializada.	I			
3	Há planilhas de controle de desinsetização das instalações realizada por empresa especializada.	I			
4	É feito o controle preventivo ao abrigo e infestação de vetores e pragas urbanas como por exemplo: emprego de telas nas aberturas, ralos com fechamento automático e limpeza das imediações.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO X. Abastecimento de água		Classificação	C	NC	NA
1	É utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos.	I			
2	Os reservatórios de água estão em estado adequado de conservação sem rachadura, vazamentos, infiltrações e outras não conformidades.	I			
3	Há registro da higienização do reservatório de água com um intervalo máximo de seis meses.	I			
4	É mantida a planilha de controle da higienização do reservatório de água.	I			
5	A potabilidade da água é atestada a cada seis meses.	I			

6	É mantida a planilha de controle da potabilidade da água.	N			
7	Há filtro nas torneiras de água da área de preparo.	I			
8	Há registro de troca periódica do elemento filtrante das torneiras de água da área de preparo, de acordo com o fabricante.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO XI. Documentação		Classificação	C	NC	NA
1	O serviço de alimentação dispõe de manual de boas práticas impresso.	I			
2	O manual de boas práticas retrata a realidade do serviço de alimentação.	I			
3	O serviço de alimentação dispõe dos procedimentos operacionais padronizados (POP) exigidos pela legislação como: higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de potabilidade da água; higiene e saúde dos manipuladores de alimentos e manejo de resíduos sólidos.	I			
4	Aos POP são aplicados os princípios: monitorização, ação corretiva, verificação e registro.	N			
5	Os POP são revisados periodicamente.	N			
6	Os POP estão escritos em linguagem acessível e de acordo com a Resolução - RDC 216 / 2004.	N			
7	Os POP estão em locais acessíveis aos funcionários e à vigilância sanitária.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					
BLOCO XII. Capacitação dos manipuladores		Classificação	C	NC	NA
1	Os serviços de alimentação possuem programa de capacitação dos manipuladores sobre, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, higiene pessoal, doenças transmitidas por alimentos e manipulação higiênica dos alimentos.	I			
2	Os manipuladores são capacitados quanto aos procedimentos para Garantia da Qualidade como: uso de termômetro, anotação em planilhas, diluição de produtos para higienização e itens necessários a implantação das boas práticas de manipulação.	I			
3	São realizadas capacitações dos manipuladores quando há troca de função.	I			

4	São realizados programas de capacitação periodicamente, pelo menos a cada seis meses.	N			
5	Há planilha de controle da capacitação dos manipuladores.	N			
	Total de itens= (Itens do bloco-NA)				
	Total de itens em conformidade				
	% itens em conformidade do bloco				
Observações:					

Cálculo do percentual de adequação das condições higiênico-sanitária (PACHS) dos blocos e total.

1. Instruções para cálculo do percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias por bloco e total.

$$\text{Equação 1: PACHSbloco} = \frac{\text{Total itens conformes no bloco} \times 100\%}{\text{Total de itens do bloco}}$$

$$\text{Equação 2: PACHStotal} = \frac{\text{Total itens conformes} \times 100\%}{\text{Total de itens do RACHSSA}}$$

2. Critérios para classificação qualitativa dos blocos e do estabelecimento.

Adequado = PACHS ≥ 76% dos itens imprescindíveis.

Parcialmente adequado = PACHS entre 51-75% dos itens imprescindíveis

Inadequado = PACHS ≤ 50% dos itens imprescindíveis.

Blocos avaliados	Total de Itens (n)	Total de Itens Conformes (n)	PACHS (%)	Classificação do PACHS
Bloco I. Recepção e armazenamento dos alimentos				
Bloco II. Estrutura física				
Bloco III. Equipamentos e utensílios				
Bloco IV. Higiene das instalações e utensílios				
Bloco V. Manejo de resíduos sólidos				
Bloco VI. Recursos humanos				
Bloco VII. Preparo dos alimentos				
Bloco VIII. Distribuição dos alimentos prontos para consumo				
Bloco IX. Controle integrado de vetores e pragas urbanas				
Bloco X. Abastecimento de água				
Bloco XI. Documentação				
Bloco XII. Capacitação dos manipuladores				
PACHS total				