

PE-HM - Lista de avaliação de HIGIENE e MANIPULAÇÃO de PONTOS de VENDA EXTERNOS

Documento baseado na Portaria 2619/2011 SMS.G



Estabelecimento:

Responsável Técnico:

Avaliadores:

Data: / /2012

Início:

Fim:

LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Transporte dos Alimentos	RT - Perecíveis são transportados em caixas térmicas			A	
	RT - Alimentos transportados e recebidos embalados			M	
	RT - Embalagens integras, limpas sem rompimento			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Estoque Seco/ Depósito de Alimentos Secos	RT - Produtos armazenados em caixas sanitárias /prateleiras /armários, local limpo e organizado e seguindo o sistema PVPS			M	
	Identificação e rotulagem de produtos (fechados, abertos e fracionados)			A	
	Alimentos isolados do contato com produtos químicos (locais diferentes)			A	
	RT - Destino determinado e específico para produtos vencidos e avariados (descrever onde e como)			M	
	Não existem materiais estranhos e /ou de uso pessoal no local			B	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Refrigeradores/ Freezer/ Caixas Isotérmicas	RT - Monitora regularmente a temperatura dos equipamentos (verificar documentos)			A	
	Produtos acondicionados permitindo circulação de ar			A	
	Disposição de produtos por categoria (crus, semi-prontos, prontos e não higienizados) com circulação de ar			A	
	As embalagens dos alimentos limpas, íntegras e com rótulo			B	
	Alimentos prontos para o consumo, acondicionados em recipientes de material sanitário, impermeável e identificados			A	
	Alimentos armazenados sem contato direto com chão nem outro alimento			M	
	RT - Recipientes exclusivos para alimentos diferentes			B	
	Não reaproveita recipiente descartável			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Área de Manipulação	Existem barreiras físicas que determinam áreas distintas para atividades diferentes			M	
	Existem barreiras técnicas para evitar contaminação cruzada entre produtos e atividades diferentes			A	
	RT - Procedimento de descongelamento em conformidade com a Portaria 2619 (descrever)			M	
	Não utiliza ovos crus ou mal cozidos para servir ou preparar pratos sem cocção			A	
	RT - Monitora o tempo de manipulação de produtos perecíveis fora de refrigeração (verificar registros)			A	
	Usa pegadores para manuseio de produtos prontos para consumo conforme a legislação vigente			A	
	Realiza higienização de frutas, legumes e verduras que serão consumidas cruas			A	
	RT - Dispõe e utiliza utensílios distintos para produtos crus e cozidos			A	
	RT - Utiliza recipientes distintos para produtos diferentes			M	
	Realiza higienização e desinfecção dos utensílios			A	
	Não reaproveita recipientes descartáveis			A	

Área de Manipulação	Não são usados panos ou tecidos para secagem de mãos e/ou utensílios				M	
	RT - Realiza higienização de ambiente, móveis, equipamentos (descrever como, periodicidade, produtos, responsáveis, documentação)				A	
	RT - Remove resíduos periodicamente da área de manipulação (anotar a frequência)				A	
	RT - As lixeiras são periodicamente higienizadas				M	
	Não reutiliza óleo de frituras				B	
	Manipuladores seguem asseios de Higienização				M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P		OBSERVAÇÕES
Venda	RT - Monitora temperatura de preparações quentes na distribuição (verificar registros)				A	
	Usa pegadores para manuseio de produtos prontos expostos a venda				A	
	RT - Realiza higienização diária de balcão térmico				A	
	RT - Monitora temperatura de exposição de produtos quentes e frios (verificar registros)				A	
	Produtos fracionados ou preparados no local têm informações de origem e validade				A	
	Respeita as especificações dos fabricantes durante exposição à venda				M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P		OBSERVAÇÕES
Depósito/ Área de Produtos de Limpeza	Utiliza produtos de limpeza com registro no Ministério da Saúde				A	
	Produtos isolados do contato com alimentos				A	
	Utensílios de limpeza mantidos limpos, bem conservados e em local específico				A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P		OBSERVAÇÕES
Depósito de Lixo/ Lixeira Externa	Resíduos acondicionados em lixeiras com sacos plásticos				M	
	RT - Há separação de resíduos secos e orgânicos				M	
	RT - O local é periodicamente limpo e desinfetado				M	

Observações necessárias:

Assinatura Responsável pelo estabelecimento: _____ Data: _____

PE-IE - Lista de avaliação de INFRAESTRUTURA de PONTOS de VENDA EXTERNOS

Documento baseado na Portaria 2619/2011 SMS.G



Estabelecimento:		Responsável Técnico:				Data: / /2012	Início:
		Avaliadores:					
		Fim:					
DOCS	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÃO		
Controle Integrado de Pragas	RT - O estabelecimento adota medidas preventivas de atração e abrigo de pragas e vetores			M			
Manipuladores	RT - Faz exame hemograma, coprocultura e coproparasitológico dos colaboradores semestralmente			A			
Responsabilidade de Técnica	RT - Proprietário ou responsável pelo ponto possui certificado de curso de BP (verificar documento)			B			
	RT - Os colaboradores recebem capacitação sobre BPF (verificar registros)			M			
	RT - Estabelece critério para compra de matéria primas e produtos com fornecedores registrados (verificar documento)			M			
	RT - Possui planilhas de monitoramento de temperaturas			M			
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES		
Área de Recebimento	Possui paletes/estrados de material sanitário e em bom estado de conservação			M			
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES		
Estoque Seco/ Depósito de Alimentos Secos	Estrados e prateleiras de material sanitário e em bom estado de conservação			M			
	Prateleiras/armários/caixas sanitárias estão longe de fonte de calor			M			
	Não há presença de umidade e/ou sujidade			M			
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES		
Refrigerador/ Freezer	Equipamentos distantes de fontes de calor			A			
	Não há excesso de gelo e presença de sujidades nos refrigeradores e freezers			M			
	Equipamentos em bom estado de conservação			M			
	Temperatura do equipamento em conformidade com a categoria de produtos			A			
Caixas Isotérmicas com Alimentos	Caixas em bom estado de conservação, de limpeza e vedação, garantindo a manutenção da temperatura em conformidade com a categoria de produtos			A			
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES		
Área de Manipulação	Higienização das mãos (descrever local e frequência)			A			
	Lixeiras com tampa acionada por pedal e em bom estado de conservação			M			
	Não possui ventiladores			A			
	Sistema de ventilação/ exaustão/ climatização com proteção contra acesso de sinantrópicos e vetores			A			
	Equipamentos em quantidade suficiente e em bom estado de conservação			M			
	Coifas providas de filtro e proteção			A			
	Não há presença de moveis/utensílios de madeira em área de produção			B			
	Utensílios em quantidade suficiente e em bom estado de conservação			M			
	Área de uso exclusivo para higienização de utensílios			M			

LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Venda	Equipamentos térmicos apresentam bom estado de higiene e conservação			M	
	Equipamentos térmicos atingem temperaturas conforme especificado na legislação vigente			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Trailer e Quiosques Carrinhos de Cachorro Quente	Piso com material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos/ forros com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas com acabamento liso, impermeável, ajustadas aos batentes e com proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
	Não há exposição de fiação elétrica			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Arredores	Presença de animais, insetos (descrever quais)			B	
	Presença de resíduos (descrever quais)			B	

Observações necessárias:

Assinatura do Responsável: _____ Data: _____

RL-HM - Lista HIGIENE e MANIPULAÇÃO para RESTAURANTES e LANCHONETES*Documento baseado na Portaria 2619/2011 SMS.G***Estabelecimento:****Responsável Técnico:****Avaliadores:****Data:** / /2012**Início:****Fim:**

LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Área de Recebimento	RT - Perecíveis transportados em veículo isotérmico, limpo e fechado			A	
	RT - Perecíveis transportados em caixas térmicas			A	
	RT - Aferida a temperatura dos produtos perecíveis no recebimento e registrada em planilha			A	
	RT - Entregador uniformizado e limpo			M	
	RT - Alimentos transportados e recebidos embalados			M	
	RT - Embalagens integras, limpas sem rompimento			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Estoque Seco/ Depósito de Alimentos Secos	RT - Produtos armazenados sobre estrados, prateleiras, local limpo e organizado seguindo o sistema PVPS.			M	
	Identificação e rotulagem de produtos (íntegros, abertos e fracionados)			A	
	Alimentos isolados do contato com produtos químicos (locais diferentes)			A	
	RT - Destino determinado e específico para produtos vencidos e avariados (descrever onde e como)			M	
	Não existem materiais estranhos e /ou de uso pessoal no local			B	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Câmara de Congelados	RT - Monitora regularmente a temperatura dos equipamentos (verificar documentos)			A	
	Disposição de produtos por categoria (crus, semi-prontos, prontos e não higienizados) e permitindo circulação de ar			A	
	Não há objetos estranhos que dificultam e/ou impedem a circulação do ar frio (plásticos, papelão, etc)			A	
	Embalagens dos alimentos limpas, íntegras e com rótulo			B	
	Alimentos prontos para o consumo, acondicionados em recipientes de material sanitário, impermeável e identificados.			A	
	Alimentos pré-preparados e parcialmente cozidos separados dos alimentos prontos e devidamente identificados.			B	
	Alimentos armazenados sem contato direto com o chão nem outro alimento			M	
	RT - Recipientes exclusivos para alimentos diferentes			B	
	Não reaproveita recipiente descartável			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Câmara Refrigerada	RT - Monitora regularmente a temperatura dos equipamentos (verificar documentos)			A	
	Disposição de produtos por categoria (crus, semi-prontos, prontos e não higienizados) e permitindo circulação de ar			A	
	Não há objetos estranhos que dificultam e/ou impedem a circulação do ar frio (plásticos, papelão, etc)			A	
	Embalagens dos alimentos limpas, íntegras e com rótulo			B	
	Alimentos prontos para o consumo, acondicionados em recipientes de material sanitário, impermeável e identificados.			A	
	Alimentos pré-preparados e parcialmente cozidos separados dos alimentos prontos e devidamente identificados.			B	
	Alimentos armazenados sem contato direto com o chão nem outro alimento			M	
	RT - Recipientes exclusivos para alimentos diferentes			B	

	Não reaproveita recipiente descartável			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Refrigeradores	RT - Monitora regularmente a temperatura dos equipamentos (verificar documentos)			A	
	Disposição de produtos por categoria (crus, semi-prontos, prontos e não higienizados) e permitindo circulação de ar			A	
	Não há objetos estranhos que dificultam e/ou impedem a circulação do ar frio (plásticos, papelão, etc)			A	
	Embalagens dos alimentos limpas, íntegras e com rótulo			B	
	Alimentos prontos para o consumo, acondicionados em recipientes de material sanitário, impermeável e identificados.			A	
	Alimentos pré-preparados e parcialmente cozidos separados dos alimentos prontos e devidamente identificados.			B	
	RT - Recipientes exclusivos para alimentos diferentes			B	
	Não reaproveita recipiente descartável			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Cozinha/Área de Manipulação	Existem barreiras físicas para realização de atividades diferentes			M	
	Existem barreiras técnicas para evitar contaminação cruzada			A	
	RT - Descongelamento em conformidade com a Portaria 2619 (descrever OBS)			M	
	Não utiliza ovos crus ou mal cozidos para servir ou preparar pratos sem cocção			A	
	RT - Monitora o tempo de manipulação de produtos perecíveis fora de refrigeração (verificar registros)			A	
	RT - Monitora temperatura de preparações quentes na espera para servir (verificar registros)			A	
	RT - Monitora temperatura de preparações frias durante a espera para servir (verificar registros)			A	
	Utiliza pegadores para manusear e servir alimentos			A	
Cozinha/Área de Manipulação	Guarda amostras das preparações por 96 horas diariamente (observe onde estão, identificação)			B	
	Não reaproveitam alimentos que foram para distribuição			A	
	RT – Sobras: em conformidade com a legislação vigente			A	
	Realiza higienização de frutas, legumes e verduras que serão consumidas cruas			A	
	Dispõe e usa utensílios distintos para produtos crus e cozidos			A	
	RT - Recipientes distintos para produtos diferentes			A	
	Realiza higienização e desinfecção dos utensílios			A	
	Não reaproveita recipientes descartáveis			M	
	Não são usados panos convencionais ou de prato para secagem de mãos e/ou utensílios			M	
	RT - Realiza higienização de ambiente, móveis, equipamentos (descrever como, quando, quem faz, verificar registros)			A	
	RT - Remove resíduos periodicamente da área de manipulação (anotar a frequência)			A	
	As lixeiras são periodicamente higienizadas			M	
	Não reutiliza óleo de frituras			B	
	Não existem materiais estranhos e /ou de uso pessoal no local			B	
	Manipuladores cumprem normas de asseio, higiene pessoal e operacional			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Salão de Distribuição/Venda	RT - Monitora temperatura de preparações quentes na distribuição (verificar registros)			A	
	Pegadores para manuseio de produtos prontos expostos a venda			A	
	RT - Monitora temperatura de preparações frias na distribuição (verificar registros)			A	
	Realiza higienização diária de balcão térmico			A	

	RT - Monitora temperatura de balcões térmicos para pratos quentes e frios (verificar registros)			A	
	RT - Monitora temperatura de estufas quentes e frias para doces e salgados (verificar registros)			A	
	Produtos fracionados ou preparados no local expostos para consumo têm informações de origem e validade			A	
	Respeita as especificações dos fabricantes durante exposição de produtos à venda			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Depósito/ Área de Produtos de Limpeza	Utiliza produtos de limpeza com registro no Ministério da Saúde			A	
	Produtos mantidos isolados do contato com alimentos			A	
	Utensílios de limpeza mantidos limpos, bem conservados e em local específico.			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Depósito de Lixo/ Lixeira Externa	Resíduos acondicionados em lixeiras com sacos plásticos e tampa			M	
	RT - Há separação de resíduos secos e orgânicos			M	
	RT - O local é periodicamente limpo e desinfetado			M	

Observações necessárias:

Responsável pelo estabelecimento: _____ Data: _____

RL-IE - Lista de avaliação de INFRAESTRUTURA de RESTAURANTES e LANCHONETES*Documento baseado na Portaria 2619/2011 SMS.G***Estabelecimento:****Responsável Técnico:****Avaliadores:****Data:** / /2012**Início:****Fim:**

DOC	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Controle Integrado de Pragas	RT - Estabelecimento adota medidas preventivas de atração e abrigo de pragas e vetores			M	
	RT - Utiliza serviço de terceiro para o controle químico de pragas (verificar documentos)			M	
Responsabilidade Técnica	RT - Proprietário ou responsável pelo estabelecimento possui certificado de curso de BPF (verificar documento)			B	
	RT - Estabelecimento possui manual BPF (verificar documento)			M	
	RT - Estabelecimento possui e POP (verificar documento)			M	
	RT - Colaboradores recebem capacitação periódica sobre BPF (verificar registros)			M	
	RT - Possui PCMSO atualizado (verificar documento)			A	
	RT - Estabelece critério para compra de matéria-primas e produtos com fornecedores registrados (verificar documento)			M	
	RT - Possui registros de monitoramento das temperaturas (verificar documento)			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Área de Recebimento	Área de recebimento é protegida e livre de resíduos			M	
	Estrados de material sanitário, em bom estado de conservação			M	
	Pia exclusiva para lavagem de mãos			A	
	Cartazes de orientação para lavagem de mãos			B	
	Piso de material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos e forros de acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas de acabamento liso, impermeável, ajustadas aos batentes e com proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
	Não há exposição de fiação elétrica			A	
	Ralo sifonado e grelha com proteção			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Estoque Seco/ Depósito de Alimentos Secos	Estrados e prateleiras de material sanitário e em bom estado de conservação			M	
	Pia exclusiva para lavagem de mãos			A	
	Cartazes de orientação para lavagem de mãos			B	
	Piso de material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos e forros de acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas de acabamento liso, impermeável, ajustadas aos batentes e com proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
	Janelas com acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza, protegidas com telas em bom estado de conservação			M	

	Não há exposição de fiação elétrica			A	
	Não há incidência excessiva de luz sobre os alimentos			B	
	Ralo sifonado e grelha com proteção			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Câmara Fria/Resfriada	Paredes e tetos revestidas com material impermeável, sem frestas, livre de ferrugem			M	
	Piso de material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Prateleiras confeccionadas com material sanitário			M	
	Estrados e prateleiras em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sinais de emborolamento			M	
	Porta com vedação e isolamento perfeito			M	
	Não possui ralo e grelha no interior da câmara			M	
	Termômetro externo à câmara e funcionando			M	
	Termômetro interno instalado no local mais quente da câmara			M	
	Temperatura do equipamento em conformidade com a categoria de produtos			A	
	Não há exposição de fiação elétrica			A	
	Lâmpadas/ luminárias possuem proteções			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Refrigerador/ Freezer	Equipamentos distantes de fontes de calor			A	
	Não há excesso de gelo e presença de sujidades nos refrigeradores e freezers			M	
	Equipamentos em bom estado de conservação			M	
	Temperatura do equipamento em conformidade com a categoria de produtos			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Cozinha/ Área de Manipulação	Pia exclusiva para lavagem de mãos			A	
	Cartazes de orientação para lavagem de mãos			B	
	Piso de material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos e forros de acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas de acabamento liso, impermeável, ajustadas aos batentes e com proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
	Não há exposição de fiação elétrica			A	
	Ralo sifonado e grelha com proteção			M	
	Possui lixeiras com tampa acionada por pedal e em bom estado de conservação			M	
	Não possui ventiladores			A	
	Possui sistema de ventilação/ exaustão/ climatização com proteção contra acesso de sinantrópicos e vetores			A	
	Possui equipamentos em quantidade suficiente e em bom estado de conservação			M	
	Coifas providas de filtro e proteção			A	
	Janelas com acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza, protegidas com telas em bom estado de conservação.			M	
	Não há presença de moveis/utensílios de madeira em área de produção			B	
	Utensílios em quantidade suficiente e em bom estado de conservação			M	
	Área de uso exclusivo para higienização de utensílios			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Dis trib uição/ ão/	Equipamentos térmicos apresentam bom estado de higiene e conservação			M	

	Equipamentos térmicos atingem temperaturas conforme especificado na legislação vigente			A	
	Não há ventiladores sobre os alimentos expostos			A	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Depósito/Área de Produtos de Limpeza	Piso de material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos e forros de acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas com acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e com mecanismos de proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Depósito de Lixo/ Lixeira Externa	Área de depósito de lixo é protegida de chuva, sol e poeira.			M	
	Piso de material liso, impermeável, sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos e forros de acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas de acabamento liso, impermeável, ajustadas aos batentes e com proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
LOCAL	CONFORMIDADES	S	N	P	OBSERVAÇÕES
Sanitários e Vestiários dos Colaboradores	Possui assentos nos vasos com tampa			B	
	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com tampa e pedal para abrir			B	
	Pia com sabonete líquido anti-séptico e toalha de papel descartável			A	
	Piso de material liso, impermeável, sem imperfeições e sem acúmulo de líquidos e resíduos			M	
	Paredes com acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos			M	
	Tetos e forros de acabamento liso, impermeável, de cor clara, livres de rachaduras, bolores, descascamentos e goteiras			M	
	Portas de acabamento liso, impermeável, ajustadas aos batentes e com proteção contra entrada de sinantrópicos e sujidades			M	
	Janelas com acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza, protegidas com telas em bom estado de conservação			M	
	Não há exposição de fiação elétrica			A	
	Ralo sifonado e grelha com proteção			M	
	Armários identificados e em bom estado de conservação			B	

Observações necessárias:

Responsável pelo estabelecimento: _____ Data: _____