

LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Lista de avaliação baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009.

IDENTIFICAÇÃO	
1 - Razão social:	
2 - Local - Prédio:	
3 - Responsável Legal – Proprietário:	
4 - Fone:	5 - E-Mail:
6 - Dias de funcionamento: () Segunda a sexta-feira () Sábado () Domingo	
8 - Horário de funcionamento: () O horário está conforme contrato () O horário não está conforme contrato	
9 - Número de colaboradores:	
10 - Motivo da visita técnica: () Ação programada (rotina) () Apuração de denúncia () Outros:	

1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
1.1. Área de manipulação e comercialização dos alimentos/bebidas estão com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas)					
1.2. Área de manipulação de alimentos está livre de objetos em desuso e animais domésticos					
1.3. Os equipamentos e mobiliário estão em bom estado de conservação com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas)					
1.4. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos					
1.5. Os utensílios da área de manipulação e comercialização estão em quantidade suficiente, em bom estado de conservação, organizados, com ausência de sujidades e armazenados em local protegido					
1.6. Os produtos de limpeza estão armazenados de forma isolada da área de preparação de alimentos					
1.7. Lavatório para higienização de mãos de uso exclusivo com sabonete líquido inodoro e asséptico, toalha de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual					
1.8. Os sanitários-vestiários dos manipuladores estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e possuem lavatório para higienização de mãos com sabonete líquido inodoro e asséptico, toalha de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual					
1.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados					
P1. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
2.1. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme avental, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de manipulação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente					
2.2. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos					
2.3. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades					
2.4. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários					
2.5. Colaboradores responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos					
P2. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

3. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
3.1. Matérias-primas e ingredientes utilizados para a preparação de alimentos estão em bom estado de conservação e organizadas em local adequado					
3.2. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: i. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior; ii. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C; iii. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados					
3.3. As matérias-primas e ingredientes usados para a preparação dos alimentos encontram-se íntegras, dentro do prazo de validade e possuem rótulo de identificação do produto					
3.4. Matérias-primas e ingredientes com prazos de validade vencidos estão identificados e armazenados separadamente até o destino final					
P3. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

4. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
4.1. Matérias-primas não utilizadas na totalidade acondicionadas e identificadas de acordo com a rotulagem (data de fracionamento e prazo de validade após abertura)					
4.2. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento (refrigeração/freezer): i. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; ii. Alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; iii. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; iv. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados					
4.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento					
4.4. Óleos e gorduras são substituídos sempre que apresentam alteração das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma, sabor e cor)					
4.5. Produtos preparados conservados em temperaturas entre 4°-5° C, conservados por no máximo 3 dias					
4.6. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C					
4.7. Alimentos preparados embalados e identificados (nome da preparação, data de preparo e validade) quando armazenados sob refrigeração ou congelamento					
4.8. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: i. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; ii. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; iii. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; iv. Enxágue com água potável					
P4. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

5. EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO (COMERCIALIZAÇÃO)	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
5.1. Na exposição, o manipulador adota procedimentos que minimizem o risco de contaminação de alimentos preparados, por meio de assepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável)					
5.2. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob critérios de tempo e temperatura de exposição					
5.3. Alimentos quentes preparados estão identificados (etiquetas) com as seguintes informações: nome da preparação, data de preparo e prazo de validade					
5.4. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição					
5.5. São fornecidos aos clientes os condimentos (maionese e catchup) em sachês individuais					
P5. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
6.1. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado (responsabilidade da UFSM). Apresentar laudo de higienização do prédio/local					
6.2. Utiliza exclusivamente água potável para manipulação de alimentos					
6.3. Gelo para utilização em alimentos/bebidas fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação em embalagem fechada/lacrada de forma isolada de outros alimentos congelados					
P6. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

7. RESÍDUOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
7.1. Os coletores de resíduos do estabelecimento são higienizados e dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis), íntegros, sacos plásticos e em número suficiente					
7.2. Os resíduos são separados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis) de forma adequada no estabelecimento					
7.3. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado					
7.4. Os óleos e gorduras (frituras) são acondicionados e descartados em local apropriado					
P7. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

8. CONTROLE DE PRAGAS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
8.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas					
8.2. Portas e janelas (externas) apresentam telas milimetradas removíveis e as portas com barreira de proteção na parte inferior para impedir a entrada de pragas e vetores					
8.3. Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada					
P8. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

9. ITENS GERAIS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
9.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente (certificado) submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (16 horas), abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas Responsável: Função:					
9.2. O estabelecimento dispõe das preparações que compõem a cesta de produtos de acordo com a variedade diária estabelecida					
P9. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
P_{GERAL} Percentual de adequação geral	
Classificação do estabelecimento	