

I – DADOS DA EMPRESA						
CLASSIFICAÇÃO/PADRÃO SANITÁRIO RESTAURANTE 2017						
Razão social:						
Nome Fantasia:						
Endereço Completo (Rua, Nº.):						
Bairro:			Referência:			
CNPJ:					Inscrição municipal:	
Licença de localização:					Alvará Sanitário:	
Classificação/Padrão sanitário do ano anterior:						
Proprietário(s) ou Responsável(is):						
II - AVALIAÇÃO DOCUMENTAL						
Nº.		SIM	NÃO	N.A	CLAS	PTS
1	Licença de localização e funcionamento atualizada				N	
2	Alvará Sanitário atualizado				I	
3	Alvará Sanitário afixado em local visível ao público				I	
4	Certificado de classificação padrão sanitário do estabelecimento fixado em local visível ao público				I	
5	MBPF - Manual de Boas Práticas implantado				N	
6	Alvará de Licença do corpo de bombeiros				N	
7	No caso de utilização de abastecimento de água alternativo existe laudo de análise microbiológica da água (semestral)				I	
8	Comprovação da higienização periódica do reservatório de água (recomendável semestral)				N	
9	Registros de limpeza e manutenção periódicas da Climatização do Ambiente (ar condicionado) manutenção anual/limpeza quinzenal (registro) de acordo com Arts. 1º, 5º e 8º da Port. Fed. 3523/GM/1998				N	
10	Certificado de Desinsetização realizada com empresa especializada no controle de pragas e vetores - item. 2.5 - RDC 216/2004				N	
11	Certificado de Desratização realizada com empresa especializada no controle de pragas e vetores - item. 2.5 - RDC 216/2004				N	
12	ASO - Atestado de Saúde Ocupacional atualizado – itens 7.4.1 e 7.4.4 da NR 07/1994 – MTE				I	
SUBTOTAL						
III - ÁREA DE CONSUMAÇÃO						
13	Área não inferior a 20 m ²				I	
14	Largura não inferior a 3,5 m.				I	
15	Piso liso, resistente, impermeável e de fácil higienização				N	
16	Piso livre de defeitos.				N	
17	Tetos e/ou forros com acabamento liso de fácil higienização e em cor clara				N	
18	Tetos e/ou forros livre de defeitos				N	
19	Ausência tubulações de esgoto dispostas no teto das instalações				N	
20	Iluminação natural ou artificial adequada				R	
21	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				N	
22	Ausência de instalações elétrica improvisadas				N	
23	Paredes e/ou divisórias livres de defeitos				N	
24	Janelas de fácil higienização e em bom estado de conservação				N	
25	Portas de fácil higienização, ajustadas nos batentes e em bom estado de conservação				N	
26	Móveis, vitrines, estantes e outros, íntegros e em bom estado de conservação.				N	
27	Móveis, vitrines, estantes e outros em número suficiente a atividade pretendida.				N	
28	Móveis, vitrines, estantes e outros confeccionados de material liso e impermeável.				N	
29	Refrigeradores/congeladores adequados ao ramo e ao tipo de alimento com ausência de contaminação cruzada				I	
30	Refrigeradores/congeladores com superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				I	
31	Refrigeradores/congeladores em bom estado de funcionamento e conservação				N	
32	Refrigeradores/congeladores em bom estado de higienização e limpeza				I	
33	Alimentos refrigerados estão abaixo de 7 graus (aferir com termômetro)				N	

Planilha 1

34	Superfícies de contato (bancada) com os alimentos, lisas, íntegros, laváveis e impermeáveis				I	
35	As bancadas encontram-se limpas, higienizadas e em bom estado de conservação				N	
36	As bancadas frigoríficas encontram-se em perfeitas condições conservação, higiene e limpeza				I	
37	As bancadas para self-service encontram-se em perfeitas condições de higiene e limpeza				I	
38	As bancadas para self-service apresentam temperatura mínima de 65 graus (aferrir com termômetro)				N	
39	As bancadas para self service de frios apresentam temperatura máxima 10 graus (aferrir com termômetro)				N	
40	As mesas encontram-se limpas, com toalhas e outros suportes limpos e higienizados				N	
41	Os guardanapos de papel ou outros oferecidos ao consumidor apresentam-se bem acondicionados e limpos				N	
42	Utensílios confeccionados de material não contaminante (NÃO PERMITIR MADEIRA)				I	
43	Utensílios em bom estado de conservação e limpeza				I	
44	Utensílios em número suficiente e apropriado ao tipo de atividade realizada				N	
45	Utensílios armazenados em local apropriado, de forma ordenada e protegido contra agentes contaminantes.				I	
46	Os talheres oferecidos ao público são revestidos com guardanapo de papel ou acondicionados dentro de sacolas plásticas				N	
47	São disponibilizados copos descartáveis para o consumidor				R	
48	Há escorredor para copos ou taças de vidro				N	
49	Utilização exclusivas de saches descartáveis para molhos.(Lei Mun. 6153/2008 proíbe a utilização de embalagens devassáveis)				I	
50	Utilização exclusiva de palitos (Lei Mun. 5694/2005) e canudos de plástico individuais e embalados (Lei Mun. 6154/2008)				I	
51	O gelo que vai entrar em contato com os alimentos e oferecido ao consumidor é produzido com água potável e filtrada				I	
52	Latas, garrafas e outros são lavados e higienizados antes de serem refrigerados				N	
53	Ausência de acúmulo de materiais, objetos em desuso e outros na área de consumação				N	
54	Ausência de bebidas e alimentos com validade vencidas				I	
55	Recipiente para lixo com tampa e acionamento por pedal, revestidas de sacola plástica				N	
56	Ausência de sal de cozinha nas mesas de consumação (Lei Estadual 10369/2015)				I	
57	Aviso de proibição de práticas fumíferos (Lei Mun. 6219/2009)				I	
58	Utilização de uniforme completo e adequado a atividade prestada (Calçado fechado, jaleco ou similar, touca ou gorro) em cor clara.				I	
59	Uniformes limpos e em bom estado de conservação				I	
60	Trabalhadores barbeados, com bigodes e costeletas aparados				I	
61	Ausência de afecções cutâneas.				I	
62	Nos serviços de transporte/entrega são utilizadas embalagens adequadas				I	
63	Os compartimentos de transporte do veículo para entregas são exclusivos para transporte de alimentos				I	
64	Os compartimentos de transporte do veículo para entregas estão em perfeitas condições de conservação e higiene				I	
65	Ausência de sinais de insetos.				I	
66	Ausência de sinais de roedores.				I	
67	Higienização adequada das instalações				I	
SUBTOTAL						
IV-SANITÁRIOS PARA CONSUMIDORES						
68	Os sanitários são divididos por sexo				I	
69	Pisos lisos, resistentes, impermeáveis e em bom estado de conservação				N	
70	Ralos com grelha escamoteável e drenos limpos, facilitando o escoamento de águas residuárias				N	
71	Tetos livres de defeito.				N	
72	Iluminação adequada				N	
73	Paredes lisas, laváveis, resistentes e impermeáveis, cor clara, com altura mínima de 1,80 m.				N	
74	Paredes livres de defeitos.				N	
75	Portas lisas, ajustadas nos batentes, sem falhas de revestimento				N	

76	Conectados à rede de esgoto ou fossa séptica				I	
77	Lavatório com água corrente.				N	
78	Dispenser com sabonete líquido				N	
79	Dispenser com Toalha papel não reciclado				N	
80	Vasos sanitários dotados de tampa higiênica, mictórios e lavatórios íntegros				N	
81	Dotados de papel higiênico				I	
82	Recipiente para lixo com tampa e acionamento por pedal, revestidos com sacola plástica				N	
83	Ventilação adequada				N	
84	Apresenta higienização adequada				I	
SUBTOTAL						
V - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES GERAIS:						
SALA DE MANIPULAÇÃO						
85	Área não inferior a 20 m ²				N	
86	Largura não inferior 3,5m.				N	
87	Piso liso, resistente, impermeável				N	
88	Piso livre de defeitos, rachaduras.				N	
89	Ralos com grelhas que permitem fechamento				N	
90	Tetos e/ou forros com acabamento liso, impermeável, de fácil higienização em cor clara				N	
91	Tetos e/ou forros livre de defeitos				N	
92	Ausência tubulações de esgoto dispostas no teto das instalações				N	
93	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				N	
94	Luminárias apresentam proteção contra queda e explosão de lâmpadas				I	
95	Paredes e/ou divisórias em acabamento liso, impermeável, de fácil higienização e laváveis com altura adequada para todas as operações (altura mínima de (2) dois metros)				N	
96	Paredes e/ou divisórias em cor clara				N	
97	Paredes e/ou divisórias livres de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade e descascamentos				N	
98	Ausência de instalações elétricas improvisadas (fiação aparente, etc.)				I	
99	Janelas em superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento e em bom estado de conservação				N	
100	Janelas ajustadas nos batentes				N	
101	Janelas e outras aberturas com telas milimétricas ou outra proteção contra insetos e roedores				I	
102	Inexistência de áreas abertas no setor de manipulação de alimentos.				I	
103	Portas em acabamento liso, impermeável, de fácil higienização, ajustadas nos batentes e em bom estado de conservação				N	
104	Portas com molas (fechamento automático)				N	
105	Portas em cor clara				N	
106	Lavatório exclusivo para a higienização do ambiente. (Lavagem de panos, vassouras e outros objetos utilizados na limpeza do local)				I	
107	Lavatório exclusivo para lavagem de matérias primas e utensílios.				I	
108	Filtro para torneira de água para utilização na manipulação de alimentos				I	
109	Lavatório exclusivo para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete sem perfume				I	
110	Aviso recomendando a lavagem frequente das mãos (ideal a cada 20 a 30 minutos)				N	
111	Papeleira com papel toalha não reciclada				I	
112	Exaustão adequada à execução das tarefas				N	
113	Equipamentos e Maquinários (fogão, coifa, fatiador, liquidificador, batedeira e outros) encontram-se em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza.				N	
114	Equipamentos e Maquinários (fogão, coifa, fatiador, liquidificador, batedeira e outros) resistentes à corrosão, de fácil desinfecção e de material não contaminante				N	
115	Móveis, vitrines, estantes e outros em número suficiente a atividade pretendida.				N	
116	Móveis, vitrines, estantes e outros confeccionados de material liso, impermeável.				N	
117	Móveis, vitrines, estantes e outros, íntegros em bom estado de conservação.				N	
118	Superfícies de contato (bancada) com os alimentos, lisas, íntegros, laváveis e impermeáveis				I	
119	Utensílios para manipulação confeccionados de material não contaminante				I	
120	Utensílios para manipulação em bom estado de conservação e limpeza				I	

Planilha 1

121	Utensílios para manipulação em número suficiente e apropriado ao tipo de atividade realizada				N	
122	Utensílios para manipulação armazenados em local apropriado, de forma ordenada e protegido contra agentes contaminantes.				I	
123	Há contínua monitorização de higienização e limpeza, com reposição e troca de utensílios, recipientes e produtos, quando necessário				I	
124	Produtos de higiene e limpeza estão armazenados em local separado dos gêneros alimentícios				N	
125	Ausência de acúmulo de materiais, equipamentos e outros alheios à atividade de manipulação de alimentos				N	
126	Retirada freqüente de resíduos e rejeitos da área de manipulação				N	
127	Recipiente para lixo com tampa e acionamento por pedal, revestidas de sacola plástica				N	
128	Produtos utilizados na manipulação dos alimentos encontram-se acondicionados em recipientes plásticos com tampa ou sacolas plásticas transparentes				N	
129	Ausência de matérias primas com validade vencidas				I	
130	Há conservação e acondicionamento adequados dos alimentos de reprocesso (SOBRAS DE ALIMENTOS)				I	
131	Ausência de condições que propiciem contaminação cruzada dos alimentos				I	
132	Armários adequados na sala de manipulação para disposição de vasilhames e utensílios				N	
133	Caixas de gordura em bom estado de conservação e limpeza, com vedação adequada.				N	
134	Óleo para frituras é trocado com periodicidade adequada (máximo 3 frituras)				N	
135	Há destinação adequada para o óleo proveniente de frituras.				R	
136	Utilização de uniforme completo e adequado a atividade prestada (Calçado fechado, jaleco ou similar, touca ou gorro) em cor clara.				I	
137	Uniformes limpos e em bom estado de conservação				I	
138	Ausência de adornos, jóias, bijuterias (anéis, pulseiras, brincos, etc.)				I	
139	Boa apresentação e asseio corporal				I	
140	Mãos limpas, unhas curtas e sem esmaltes				I	
141	Trabalhadores barbeados, com bigodes e costeletas aparados				I	
142	Trabalhadores não espirram ou tosse sobre os alimentos				I	
143	Trabalhadores não fumam.				I	
144	Manipuladores não manipulam dinheiro				I	
145	Ausência de afecções cutâneas.				I	
146	Ausência de sinais de insetos.				I	
147	Ausência de sinais de roedores.				I	
148	Varredura com pano úmido				N	
149	Produtos de higienização com registro no MS				N	
150	O estabelecimento possui DML.				N	
151	Barreira técnica na higienização de instalações (não limpa ou higieniza o espaço físico no momento da manipulação)				N	
152	Higienização adequada de toda área de manipulação				I	
SUBTOTAL						
VI – EQUIPAMENTOS PARA CONSERVAÇÃO E REFRIGERAÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS						
153	Refrigeradores/congeladores adequados ao ramo e ao tipo de alimento com ausência de contaminação cruzada				N	
154	Refrigeradores/congeladores com superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				N	
155	Refrigeradores/congeladores em bom estado de funcionamento e conservação				N	
156	Refrigeradores/congeladores em bom estado de higienização e limpeza				I	
157	Câmara Refrigerífica adequados ao ramo e ao tipo de alimento com ausência de contaminação cruzada				I	
158	Câmara Refrigerífica com superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				I	
159	Câmara Refrigerífica em bom estado de funcionamento e conservação				N	
160	Câmara Refrigerífica em bom estado de higienização e limpeza				I	
161	Câmara frigorífica organizada				N	
162	Alimentos congelados estão abaixo de zero grau (aferir com termômetro)				I	
163	Alimentos refrigerados estão abaixo de 7 graus (aferir com termômetro)				I	
164	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				N	
165	Luminárias apresentam proteção contra queda e explosão de lâmpadas				I	
Subtotal						
VII - DEPÓSITOS						

166	Piso liso, resistente, impermeável				N	
167	Piso livre de defeitos				N	
168	Tetos com acabamento liso, impermeável, de fácil higienização em cor clara				N	
169	Tetos livre de defeitos				N	
170	Ausência de tubulações de esgoto dispostas no teto das instalações				N	
171	Paredes e/ou divisórias livres de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade e descascamentos				N	
172	Paredes e/ou divisórias em cor clara				N	
173	Janelas com superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento, ajustada aos batentes				N	
174	Janelas e/ou aberturas com telas milimétricas ou outra proteção contra insetos e roedores				I	
175	Portas em acabamento liso, impermeável, de fácil higienização, ajustadas nos batentes e em bom estado de conservação				N	
176	Portas com molas (fechamento automático)				N	
177	Iluminação natural ou artificial adequada				R	
178	Ventilação adequada				N	
179	Recepção de matéria prima realizada em local e de forma adequada				N	
180	São adquiridos apenas produtos com registro no MS (ou órgão equivalente) adequadamente rotulados ou com isenção de registro, conforme legislação vigente				I	
181	Produtos armazenados em local e condições adequadas (limpeza, higienização e organização)				N	
182	Uso de estrados com mínimo de 15 centímetros acima do chão, afastados das paredes e confeccionados em material impermeável para disposição dos produtos.				N	
183	Ausência de material estragado ou tóxico na área de armazenagem				I	
184	Ausência de materiais, equipamentos em desuso e outros.				N	
185	Ausência de produtos com validade vencidas				I	
186	Ausência de sinais de insetos.				I	
187	Ausência de sinais de roedores.				I	
188	Higienização adequada de toda a área do depósito				I	
SUBTOTAL						
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS						
VIII - SANITÁRIOS PARA MANIPULADORES/TRABALHADORES						
189	Os sanitários para manipuladores /trabalhadores são divididos por sexo				R	
190	Pisos lisos, resistentes, impermeáveis e em bom estado de conservação				N	
191	Ralos com grelha escamoteável e drenos limpos, facilitando o escoamento de águas residuárias				N	
192	Tetos livres de defeitos				N	
193	Iluminação adequada				N	
194	Paredes lisas, laváveis, resistentes e impermeáveis com altura mínima de 1,8 m em cor clara.				N	
195	Paredes livres de defeitos.				N	
196	Portas com fechamento automático				N	
197	Portas lisas, ajustadas nos batentes, sem falhas de revestimento				N	
198	Conectados à rede de esgoto ou fossa séptica				N	
199	Duchas ou chuveiros				I	
200	Lavatório com água corrente.				N	
201	Dispenser com sabonete líquido sem perfume				I	
202	Dispenser com papel toalha não reciclado				I	
203	Avisos com os procedimentos para lavagem das mãos				I	
204	Vasos sanitários dotados de tampa higiênica, mictórios e lavatórios íntegros				N	
205	Dotados de papel higiênico				I	
206	Recipiente para lixo com tampa e acionamento por pedal, revestidas de sacola plástica				N	
207	Ventilação adequada				N	
208	Ausência de comunicação direta com área de manipulação de alimentos				I	
209	Produtos de higienização guardados em local adequado				N	
210	Barreira técnica na higienização de instalações (não limpa ou higieniza o espaço físico no momento da manipulação)				I	
211	Apresenta higienização adequada				I	
SUBTOTAL						
OBS: CASO NÃO POSSUA SANITÁRIO PARA MANIPULADORES O ESTABELECIMENTO PERDERÁ 33% (15 PONTOS DESSE SUBTOTAL)						
IX - OUTRAS ÁREAS						

Planilha 1

212	Piso liso, resistente, impermeável				N	
213	Ausência de focos de insalubridade das áreas externas (objetos em desuso/ estranhos ao ambiente/ vetores e outros animais/ poeira/acúmulo de lixo nas imediações/ água estagnada)				I	
214	Não foi observado acúmulo de lixo nas imediações do estabelecimento, fora dos horários determinados para coleta				I	
215	Piso livre de defeitos, rachaduras.				N	
216	Ralos com grelhas que permitem fechamento				N	
217	Tetos e/ou forros com acabamento liso, impermeáveis, de fácil higienização em cor clara				N	
218	Tetos e/ou forros livres de defeitos				N	
219	Ausência tubulações de esgoto dispostas no teto das instalações				N	
220	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				N	
221	Luminárias apresentam proteção contra queda e explosão de lâmpadas				I	
222	Paredes e/ou divisórias em acabamento liso, impermeável, de fácil higienização e laváveis com altura adequada para todas as operações (altura mínima de (2) dois metros)				N	
223	Paredes e/ou divisórias em cor clara				N	
224	Paredes e/ou divisórias livres de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade e descascamentos				N	
225	Ausência de instalações elétricas improvisadas (fiação aparente, etc)				I	
226	Janelas em superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento e em bom estado de conservação				N	
227	Janelas ajustadas aos batentes				N	
228	Janelas e outras aberturas com telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				I	
229	Inexistência de áreas abertas no setor de manipulação de alimentos.				I	
230	Portas em acabamento liso, impermeável, de fácil higienização, ajustadas nos batentes e em bom estado de conservação				N	
231	Portas com molas (fechamento automático)				N	
232	Portas em cor clara				N	
233	Aviso recomendando a lavagem das mãos (ideal a cada 20 a 30 minutos)				N	
234	Superfícies de contato (bancada) com os alimentos, lisas, íntegros, laváveis e impermeáveis				I	
235	Ausência de acúmulo de materiais, equipamentos e outros alheios à atividade.				N	
236	Recipiente para lixo com tampa e acionamento por pedal, revestidas de sacola plástica				N	
SUBTOTAL						
TOTAL						

5. Marcar **NÃO** quando o estabelecimento não atender ao item em verificação

6. Marcar **NÃO SE APLICA** quando o item em verificação não atender ao solicitado e não for obrigatório em razão de especificidades do estabelecimento em questão

CARIMBO E ASSINATURA DA AUTORIDADE SANITÁRIA
ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL
DATA:

PONTUAÇÃO MÁXIMA.....	
PONTUAÇÃO ALCANÇADA.....	
CLASSIFICAÇÃO/PADRÃO SANITÁRIO.....	

EMBASAMENTO LEGAL

RDC N° 216/2004. ANVISA. Correspondente as Boas Práticas Para Serviços de Alimentação
 PORTARIA SVS/MS N°. 326/1997. Ministério da Saúde. Correspondente aos Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos

CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL. Lei 3161/1989 e Decreto 7848/91
 Resolução CONAMA 358 de 29/04/2005. Dispõe sobre o tratamento e a disposição final dos resíduos dos serviços de saúde.

RDC N°. 306 De 07/12/2004. Correspondente ao Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde.

NORMA REGULAMENTADORA N°. 07 – PCMSO. MTE/SSST. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

Planilha1

Lei nº. 8078, de 11/09/1990. Correspondente ao Código de Defesa do Consumidor Carimbo e assinatura das autoridades sanitárias

Portaria Federal nº. 3.523/GM, de 28 de agosto de 1998. Aprova Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes dos sistemas de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de ambientes climatizados.

Decreto nº. 5296, de 2 de dezembro de 2004 (Acessibilidade) - Regulamenta as Leis nº. 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção

Norma Regulamentadora Nº. 9 - PPRA - Programa de Prevenção de riscos Ambientais.

PORTARIA SVS/MS Nº. 326/1997. Ministério da Saúde. Correspondente aos Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos