

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

PARTE A – Identificação

1. Razão Social
2. Endereço
3. Atividade
4. Alvará
5. Licenciamento Sanitário
6. Data

PARTE B – Avaliações

1. Situações e Condições Estruturais
 - 1.1. Distribuição das áreas, descrevendo os setores;
 - 1.2. Instalações sanitárias e refeitório;
 - 1.3. Vestiários;
 - 1.4. Abastecimento de água potável;
 - 1.5. Caixa d'água e instalações hidráulicas;
 - 1.6. Iluminação e Ventilação;
 - 1.7. Acondicionamento e destino de resíduos (lixo).
2. Equipamentos e Utensílios
 - 2.1. Equipamentos e Maquinários Adequados:
 - 2.1.1. Conservação e funcionamento;
 - 2.1.2. Condições de limpeza.
 - 2.2. Utensílios Adequados:
 - 2.2.1. Conservação e material não contaminante;
 - 2.2.2. Perfeitas condições de limpeza.

2.3. Móveis (mesas, bancadas, vitrines e etc.):

2.3.1. Material impermeável com superfícies íntegras e em bom estado de conservação;

2.3.2. Perfeitas condições de limpeza.

2.4. Equipamentos para conservação sob refrigeração e proteção dos alimentos, adequados:

2.4.1. Equipamentos com qualidade, bom estado de conservação e que mantenham a temperatura adequada;

2.4.2. Em perfeitas condições de higiene.

2.5. Limpeza e Desinfecções adequadas:

2.5.1. Utilização de detergentes e desinfetantes aprovados pela legislação sanitária vigente.

2.6. Armazenamento de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.

3. Funcionários e manipuladores na área de manipulação e venda

3.1. Uniforme completo e limpo;

3.2. Asseio pessoal adequado. Boa apresentação e asseio corporal;

3.3. Hábitos higiênicos;

3.4. Curso para manipuladores de alimentos.

4. Matérias Primas/Produtos Expostos à Venda

4.1. Procedência, rotulagem e embalagem;

4.2. Características organolépticas (sensoriais) adequadas;

4.3. Conservação adequada (condições de tempo e temperatura de conservação);

4.4. Condições de armazenamento.

5. Produção/Manipulação e Venda

5.1. Observar o fluxo adequado:

5.1.1. Fluxo de produção adequado evitando a contaminação cruzada;

5.1.2. Condições de Higiene e Manipulação.

5.2. Proteção contra contaminação:

5.2.1. Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores;

5.2.2. Substâncias perigosas, como inseticidas, detergentes, desinfetantes e outros.

5.3. Armazenamento Adequado:

5.3.1. Alimentos perecíveis mantidos sob temperatura adequada:

- congelação (entre -12°C e -18°C);
- refrigeração entre (0°C a 10°C);
- acima de 60°C para alimentos quentes;
- ou de acordo com especificação do fabricante;

5.3.2. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados ou prateleiras.

5.4. Características organolépticas (sensoriais) dos produtos elaborados /produtos expostos à venda

5.5. Área identificada para produtos impróprios ao consumo.

6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas (insetos e roedores).