

Série FOCC

IVISA-RIO

Fiscalização Orientada
por Critérios Objetivos



Volume 1

GUIA ALIMENTOS

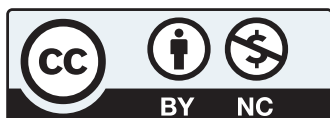
Secretaria Municipal de Saúde – SMS-Rio

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses
e de Inspeção Agropecuária - IVISA-Rio

Série **FOCO**

Fiscalização Orientada
por Critérios Objetivos

Volume 1 **GUIA ALIMENTOS**



Esta obra é disponibilizada nos termos da Licença Creative Commons — Atribuição Não Comercial 4.0 Internacional. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que para uso não comercial e com a citação da fonte. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da área técnica que elaborou o conteúdo do livro.

EXPEDIENTE

Prefeito

Eduardo Cavaliere

Secretário Municipal de Saúde

Rodrigo Prado

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária

Aline Borges

Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisas e Educação Sanitária

Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos

Coordenadoria Geral de Licenciamento e Fiscalização

Coordenação de Administração

Coordenação de Engenharia Sanitária

Coordenação de Inspeção Agropecuária

Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos

Coordenação de Vigilância Sanitária de Atividades Relacionadas

Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde

Assessoria Técnica de Integração Fiscal, Operações e Regulação Sanitária

Assessoria de Demandas Institucionais

Assessoria de Planejamento e Gestão

Assessoria de Relações Institucionais e Divulgação

Assessoria de Tecnologias e Sistemas de Informação

Laboratório de Análise Pericial de Produtos de Interesse Sanitário e Agropecuário

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Série Foco IVISA-Rio : guia alimentos. --
Rio de Janeiro : Ed. dos Autores, 2026.
-- (Série foco IVISA-Rio ; 1)

ISBN 978-65-02-35408-7

1. Alimentos 2. Alimentação - Cuidados e higiene
3. Fiscalização 4. Riscos - Prevenção 5. Vigilância
sanitária I. Série.

26-394295.0

CDD-362.1068

Índices para catálogo sistemático:

1. Vigilância sanitária : Serviços de saúde :
Bem-estar social 362.1068

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

PREFÁCIO

É com satisfação que apresentamos esta série de guias técnicos do Método FOCO, Fiscalização Orientada por Critérios Objetivos, uma iniciativa do IVISA-Rio voltada ao aprimoramento das ações de fiscalização sanitária no Município do Rio de Janeiro.

Estes cadernos representam mais um passo no processo de modernização das ações de fiscalização sanitária, promovendo maior transparência, padronização e objetividade na aplicação dos critérios técnicos utilizados pela Vigilância Sanitária.

Ao tornar públicos os itens avaliados, o IVISA-Rio reafirma seu compromisso com a prevenção, a gestão do risco sanitário e o diálogo com os setores regulados.

Mais do que instrumentos de fiscalização, estes guias são ferramentas de orientação que estimulam a conformidade com a legislação, fortalecem a cultura das boas práticas sanitárias e contribuem para a proteção da saúde da população.

Esperamos que este material seja um instrumento de apoio para todos os envolvidos nas atividades sujeitas à fiscalização sanitária, contribuindo para uma atuação cada vez mais clara, eficiente e baseada em evidências.

Aline Borges
Presidente
S/IVISA-Rio



SUMÁRIO

GLOSSÁRIO	7
APRESENTAÇÃO	8
INTRODUÇÃO.....	8
COMO A LISTA DE VERIFICAÇÃO É ORGANIZADA	9
APLICABILIDADE DAS LISTAS DE VERIFICAÇÃO.....	10
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - Restaurante / Bar e Lanchonete / Cozinha Industrial e Buffet / Padaria e Confeitaria / Peixaria / Açougue / Congêneres	12
EIXO 1 – LICENCIAMENTO SANITÁRIO	12
EIXO 2 – GESTÃO DOCUMENTAL	12
EIXO 3 – ABASTECIMENTO DE ÁGUA E RESERVATÓRIOS.....	13
EIXO 4 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	13
EIXO 5 – ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	14
EIXO 6 – HIGIENIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	16
EIXO 7 – ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZAÇÃO DAS ÁREAS DE ARMAZENAMENTO, RECEBIMENTO E CIRCULAÇÃO	17
EIXO 8 – MANIPULADOR E HIGIENE PESSOAL	18
EIXO 9 – MATÉRIA-PRIMA	18
EIXO 10 – EQUIPAMENTOS DE CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO TÉRMICA DOS ALIMENTOS	19
EIXO 11 – ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA CONSUMO, ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO, EXPOSIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	20
EIXO 12 – BEBIDAS, GELO, ÁGUA ENVASADA E MÁQUINA DE GELO.....	21
EIXO 13 – SANITÁRIOS E ÁREA DE APOIO AOS MANIPULADORES	22
EIXO 14 – SANITÁRIOS DE USO COLETIVO.....	22
EIXOS ESPECÍFICOS - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	25
EIXO 1 – PEIXARIA, CONSERVAÇÃO, ESTRUTURA E MANIPULAÇÃO DE PESCADO	25
EIXO 2 – PESCADO SALGADO E PEIXE SALGADO SECO	26
EIXO 3 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO	26
EIXO 4 – AÇOUQUE, CONSERVAÇÃO, ESTRUTURA E MANIPULAÇÃO DE CARNES	28
EIXO 5 – PADARIA E CONFEITARIA, CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO	30
AUTOSSERVIÇO - Supermercados e Hipermercados e Comércio em geral com Autosserviço.....	33

EIXO 1 – LICENCIAMENTO SANITÁRIO	33
EIXO 2 – GESTÃO DOCUMENTAL	33
EIXO 3 – ABASTECIMENTO DE ÁGUA E RESERVATÓRIOS.....	34
EIXO 4 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES.....	34
EIXO 5 – ESTRUTURA FÍSICA GERAL.....	35
EIXO 6 – HIGIENIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO GERAL	36
EIXO 7 – MANIPULADOR E HIGIENE PESSOAL	37
EIXO 8 – SANITÁRIOS, VESTIÁRIOS E ÁREA DE APOIO AOS FUNCIONÁRIOS	38
EIXO 9 – SANITÁRIOS DE USO COLETIVO	38
EIXO 11 – ESTOQUE SECO.....	41
EIXO 12 – ÁREA DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS	42
EIXO 13 – ABRIGO DE RESÍDUOS COMUM.....	42
EIXO 14 – DESFIBRILADOR EXTERNO AUTOMÁTICO (DEA).....	43
EIXOS ESPECÍFICOS - AUTOSSERVIÇO	45
EIXO 1 – SETOR DE AÇOUGUE.....	45
EIXO 2 – SETOR DE SALGADOS	47
EIXO 3 – SETOR DE LATICÍNIOS E EMBUTIDOS CÁRNEOS.....	48
EIXO 4 – SETOR PEIXARIA	51
EIXO 5 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO	53
EIXO 6 – SETOR DE PADARIA E CONFEITARIA.....	55
EIXO 7 – REFEITÓRIO/ ROTISSERIA/ LANCHONETE/ RESTAURANTE.....	56
EIXO 8 – SETOR DE HORTIFRUTÍCOLAS	58
EIXO 9 – BEBIDAS, GELO, ÁGUA ENVASADA E MÁQUINA DE GELO.....	59
EIXO 10 – DOCUMENTAÇÃO PARA SISTEMAS DE CLIMATIZAÇÃO ACIMA DE 60.000 BTUS (5 TR)....	59
EIXO 11 – EQUIPAMENTOS E COMPONENTES DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO	60
EIXO 12 – DUTOS DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO	61
EIXO 13 – CASA DE MÁQUINAS E MISTURA DE AR DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO	61
EIXOS TRANSVERSAIS	63
EIXO 1 – AMBIENTE LIVRE DE FUMO	63
EIXO 2 – COMBATE AO MOSQUITO TRANSMISSOR DA DENGUE E OUTRAS ARBOVIROSES ...	63
REFERÊNCIAS	65

GLOSSÁRIO

FOCO: Fiscalização Orientada por Critérios Objetivos.

Listas de Verificação: Instrumento técnico padronizado que organiza as não conformidades através de critérios objetivos, organizados em eixos temáticos para identificar, registrar e classificar por escala de gravidade, subsidiando a avaliação do risco sanitário e permitindo avaliar de forma proporcional, objetiva e comparável.

Eixo: Agrupamento temático de não conformidades.

Impacto Sanitário do eixo: Graduação utilizada para ponderar a gravidade das não conformidades na avaliação de risco.

Não conformidade: Requisito sanitário objetivo passível de verificação durante a fiscalização.

Escala de Gravidade: Classificação atribuída às não conformidades identificadas, variando de 1 (baixo risco sanitário) a 4 (risco sistêmico elevado).



APRESENTAÇÃO

O Método FOCO – Fiscalização Orientada por Critérios Objetivos foi desenvolvido pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária (IVISA-Rio) com o objetivo de qualificar e padronizar as ações de fiscalização sanitária no Município do Rio de Janeiro.

Trata-se de uma metodologia de fiscalização baseada na identificação e classificação de não conformidades objetivas, previamente definidas em instrumentos padronizados, associadas a diferentes níveis de gravidade e risco. Sua aplicação permite que a atuação fiscal seja orientada pela avaliação do risco sanitário, promovendo maior objetividade, transparência e rastreabilidade nas fiscalizações.

O método estabelece critérios sistematizados para o registro de evidências e para a avaliação dos achados de fiscalização, contribuindo para a redução de variações interpretativas, o fortalecimento da segurança jurídica e a adoção de medidas proporcionais ao risco identificado.

A utilização do Método FOCO não afasta a atuação da autoridade sanitária diante de situações não previstas expressamente nos instrumentos padronizados quando estas representarem risco sanitário ou configurarem infração à legislação vigente. Ao contrário, busca oferecer uma base técnica comum para qualificar a tomada de decisão, preservando o juízo técnico necessário à proteção da saúde pública.

Esta série de guias representa uma etapa estratégica da modernização da Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro, alinhando padronização, evidência, tecnologia e gestão de risco para uma fiscalização mais objetiva, eficiente e preventiva.

■ INTRODUÇÃO

Este Guia reúne os critérios objetivos utilizados pelo IVISA-Rio nas ações de fiscalização sanitária aplicáveis à atividade, serviço ou estrutura avaliada.

Seu objetivo é dar transparência aos principais aspectos verificados pela Vigilância Sanitária, permitindo que responsáveis, gestores, profissionais e prestadores conheçam previamente as condições esperadas e adotem medidas para manter a conformidade com a legislação vigente.

As listas de verificação foram elaboradas com base na legislação sanitária aplicável e em critérios técnico-sanitários relevantes para a prevenção e o controle de riscos à saúde. Durante a fiscalização, a autoridade sanitária avalia as condições observadas, registra evidências e identifica eventuais não conformidades.

A lista de verificação não deve ser interpretada como um roteiro fechado de fiscalização, mas como um instrumento técnico para qualificar o registro, a análise e a decisão fiscal. A utilização de não conformidades como unidade central de avaliação permite diferenciar falhas leves de situações críticas, subsidiando a avaliação do risco sanitário e a adoção de medidas proporcionais.

Este guia possui caráter orientativo e preventivo. Sua utilização não substitui o cumprimento integral da legislação vigente, mas contribui para a melhoria dos processos, a qualificação das práticas sanitárias e o fortalecimento da cultura de gestão de riscos.

■ COMO A LISTA DE VERIFICAÇÃO É ORGANIZADA

A lista de verificação é composta por eixos estruturantes, transversais e, quando aplicável, por eixos específicos, definidos conforme as características da atividade, os processos executados e os riscos sanitários envolvidos.

Os eixos estruturantes reúnem requisitos essenciais à avaliação sanitária do estabelecimento e são aplicáveis aos diferentes tipos de atividades do segmento fiscalizado. Já os eixos específicos são utilizados apenas quando o estabelecimento possuir determinado setor, serviço ou processo, permitindo que a fiscalização seja direcionada à realidade encontrada. Além desses, os eixos transversais compõem as listas de verificação de forma geral, independente da atividade fiscalizada.

Cada eixo reúne não conformidades previamente descritas, com redação objetiva, fiscalizável e passível de comprovação por evidências. Os eixos são classificados conforme sua relevância sanitária e seu potencial impacto na avaliação de risco, podendo ser críticos, semicríticos ou não críticos.

Durante a fiscalização, os itens avaliados podem ser classificados como conformes ou não conformes. As não conformidades são graduadas conforme a gravidade do achado e seu potencial impacto sanitário, de acordo com a seguinte escala de gravidade:

4

Risco sistêmico elevado

3

Risco operacional relevante

2

Risco operacional moderado

1

Baixo risco sanitário

0

Ausência de não conformidade dentre os requisitos avaliados no eixo



A metodologia apresentada permite integrar a verificação do cumprimento dos requisitos e análise qualificada dos riscos sanitários envolvidos, contribuindo para que as ações sejam conduzidas de forma técnica, proporcional e fundamentada.

■ APLICABILIDADE DAS LISTAS DE VERIFICAÇÃO

As listas de verificação foram estruturadas considerando os riscos sanitários associados às atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos, incluindo os processos de manipulação, preparo, fracionamento, armazenamento, conservação, exposição, distribuição e comercialização de alimentos.

A definição dos eixos de avaliação aplicáveis considera as atividades efetivamente desenvolvidas e observadas durante a fiscalização, e não apenas a atividade econômica declarada ou o enquadramento do estabelecimento na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). Assim, um mesmo estabelecimento poderá ser submetido à avaliação de mais de um conjunto de critérios, sempre que realizar atividades distintas ou complementares.

As especificidades de cada atividade são contempladas em eixos próprios, permitindo que a fiscalização seja conduzida de forma compatível com os processos efetivamente executados e com os riscos sanitários identificados, direcionando a avaliação para os requisitos efetivamente aplicáveis à realidade operacional de cada estabelecimento.



SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Restaurante / Bar e Lanchonete / Cozinha Industrial e Buffet / Padaria e Confeitaria /
Peixaria / Açougue / Congêneres

EIXO 1 – LICENCIAMENTO SANITÁRIO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Estabelecimento sem Alvará de Funcionamento ou ato equivalente de regularidade formal exigível para o exercício da atividade econômica no local.	4
> Estabelecimento com Alvará de Funcionamento ativo, porém sem Licença Sanitária vigente, quando exigível.	3
> Alvará, Licença Sanitária, protocolo ou declaração de dispensa com informações divergentes quanto: à atividade, endereço, área, razão social ou restrição.	3
> Em conformidade.	0

EIXO 2 – GESTÃO DOCUMENTAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão ou instruções de trabalho ausentes, desatualizados, incompletos ou incompatíveis com a rotina observada no estabelecimento.	1
> Ausência de comprovante de curso de manipuladores de alimentos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 3 – ABASTECIMENTO DE ÁGUA E RESERVATÓRIOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência de água potável.	4
> Reservatório de água com sujeira, sem tampa, deteriorado, sem proteção adequada ou em condição inadequada de conservação e higiene.	3
> Utilização de água de solução alternativa coletiva ou transporte por carro-pipa sem comprovação de potabilidade, controle sanitário ou regularidade aplicável.	2
> Ausência de comprovação de limpeza e desinfecção semestral dos reservatórios de água.	2
> Ausência de laudo de análise da qualidade da água dos reservatórios.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 4 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Evidência de infestação ativa por baratas, roedores, moscas, formigas ou outras pragas urbanas.	4
> Aplicação de produto químico para o controle de pragas de forma desordenada em áreas de manipulação ou sem registro no órgão competente.	3
> Vestígios de pragas ou vetores no estabelecimento, incluindo fezes, ninhos, ovos, insetos mortos, roeduras, trilhas, odor característico ou armadilhas com captura.	3

EIXO 4 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Armadilhas alocadas de forma aleatória, desprotegidas, sem identificação, fora do prazo de verificação ou em condição que favoreça a contaminação dos alimentos.	2
> Ausência ou deficiência de barreiras físicas contra pragas e vetores em aberturas, portas, janelas, basculantes, ralos, vãos ou passagens, incluindo telas de proteção, tampas, grelhas ou vedação adequada.	1
> Ausência de ordem de serviço para o controle de vetores e pragas urbanas por empresa credenciada e licenciada junto à autoridade sanitária e ambiental competentes.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 5 – ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Teto com risco de queda, outro comprometimento estrutural, fiação exposta ou instalação elétrica com isolamento inadequado que represente risco iminente de acidente.	4
Instalação em local descoberto, sem proteção adequada ou sem delimitação física compatível com a atividade exercida.	4
Presença de esgoto aparente: vazamento, água servida, ralo extravasando ou drenagem inadequada.	4
Instalações com risco iminente de contaminação, infiltração sobre área de preparo, características semelhantes a mofo generalizado e/ou sem piso impermeável e lavável.	4

EIXO 5 – ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência de lavatório funcional para higienização das mãos na área de manipulação de alimentos.	4
> Ausência de ventilação, climatização ou exaustão exigida para a atividade exercida.	4
> Banheiro, sanitário ou vestiário com acesso direto à área de produção ou manipulação de alimentos prontos para consumo.	3
> Sistema de climatização apresentando gotejamento, vazamentos ou drenagem inadequada, acúmulo de água, sujeira.	3
> Insuficiência de ventilação, climatização ou exaustão exigida para a atividade exercida.	3
> Fracionamento, embalagem ou manipulação de alimentos em superfícies não laváveis, materiais inadequados ou local com fonte de contaminação física.	3
> Pisos, paredes, tetos, portas, janelas, bancadas ou revestimentos danificados: descascamentos, frestas, manchas de umidade ou falhas que dificultam a higienização.	3
> Lavatório para higienização das mãos não exclusivo ou inacessível.	3
> Iluminação insuficiente ou inadequada para as atividades.	1
> Irregularidade estrutural pontual na área de alimentos, sem risco direto ou imediato à higiene, manipulação ou segurança dos alimentos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 6 – HIGIENIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS • IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Condição generalizada de falta de higiene, sujeidade acumulada ou desorganização.	4
> Acúmulo localizado de resíduos, gordura, sujeidade aderida, restos de alimentos ou materiais inservíveis.	3
> Guarda ou presença indevida de embalagens, produtos de limpeza, resíduos, objetos pessoais ou materiais não relacionados à atividade na área de produção de alimentos.	3
> Ausência de coletores de resíduos (lixeiras).	3
> Lavatório para higienização das mãos desprovido de sabonete líquido, papel toalha ou coletor de resíduos compatível.	3
> Uso compartilhado de utensílios, recipientes, equipamentos, bancadas ou superfícies para alimentos crus e prontos para consumo sem higienização ou segregação.	3
> Obstrução de áreas por acúmulo de caixas, estrados e mercadoria dificultando a circulação e a higienização.	2
> Coletores de resíduos (lixeiras) insuficientes, sem tampa ou acionamento por contato manual, sem saco de lixo ou incompatíveis com o volume e tipo de resíduo gerado.	2
> Sujidade leve, resíduo localizado ou desorganização pontual, sem impacto imediato na segurança dos alimentos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 7 – ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZAÇÃO DAS ÁREAS DE ARMAZENAMENTO, RECEBIMENTO E CIRCULAÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Teto com risco de queda, outro comprometimento estrutural, fiação exposta ou instalação elétrica com isolamento inadequado que represente risco iminente de acidente.	
> Presença de esgoto aparente: vazamento, água servida, ralo extravasando ou drenagem inadequada.	
> Depósito, área de recebimento, circulação, área anexa ou externa com desorganização, sujeidade acumulada, materiais inservíveis, acúmulo de mercadorias ou condição que dificulte a higienização.	
> Pisos, paredes, tetos, portas, janelas, bancadas ou revestimentos danificados: descascamentos, frestas, manchas de umidade ou de bolor ou outras falhas que dificultam a higienização.	
> Coletores de resíduos (lixeiras) insuficientes, sem tampa ou acionamento por contato manual, sem saco de lixo ou incompatíveis com o volume e tipo de resíduo gerado.	
> Produtos, embalagens, utensílios, equipamentos ou materiais armazenados em contato direto com o piso, encostados em paredes ou dispostos de forma que prejudique a limpeza, a ventilação ou a circulação.	
> Ausência ou inadequação de local segregado e identificado para guarda de saneantes, materiais de limpeza ou utensílios de higienização.	
> Irregularidade estrutural, organizacional ou de conservação pontual em área de apoio, sem comprometimento relevante da higiene, circulação ou armazenamento.	
> Em conformidade.	

EIXO 8 – MANIPULADOR E HIGIENE PESSOAL • IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Manipulação de alimentos prontos para consumo sem higienização adequada das mãos após contato com alimentos crus, dinheiro ou outras fontes de contaminação.	3
Manipulador com lesões cutâneas, secreções, sintomas gastrointestinais ou outra condição evidente incompatível com a manipulação segura de alimentos.	3
Manipulador com adornos, cabelos ou barba descobertos, uniforme inadequado, objetos pessoais em área de manipulação ou uso de luvas em substituição à higienização das mãos.	2
Ausência de Equipamento de Proteção Individual exigido para a atividade exercida ou utilizado em condição inadequada de higiene, conservação ou segurança.	2
Em conformidade.	0

EIXO 9 – MATÉRIA-PRIMA

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Produto de origem animal sem registro no órgão competente, sem procedência comprovada ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
Produto com prazo de validade expirado, ilegível, rasurado, ausente ou sem identificação mínima que permita rastreabilidade.	4
Produto com alteração sensorial, sinais de deterioração, adulteração ou outra condição imprópria ao uso.	4
Produto perecível utilizado no preparo mantido em temperatura incompatível com sua natureza ou forma de conservação descrita na rotulagem.	4

EIXO 9 – MATÉRIA-PRIMA

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Descongelamento inadequado ou recongelamento de produto de origem animal, incluindo descongelamento em temperatura ambiente, sob gotejamento ou imerso em recipiente com água.	4
> Produto fracionado, porcionado ou manipulado no estabelecimento sem denominação, data de preparo, data de fracionamento ou validade.	3
> Produto armazenado sem proteção contra contaminação física, química ou biológica.	2
> Em conformidade.	0

EIXO 10 – EQUIPAMENTOS DE CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO TÉRMICA DOS ALIMENTOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência de equipamento de refrigeração, congelamento, aquecimento ou outro para manutenção térmica.	4
> Equipamento de refrigeração, congelamento, aquecimento ou manutenção térmica em quantidade insuficiente, operando acima da capacidade, com acúmulo excessivo de gelo, água, sujeira, falha de vedação ou condição operacional inadequada que comprometa o controle de temperatura.	3
> Ausência, insuficiência ou inconsistência de instrumentos e registros de controle de temperatura dos equipamentos térmicos, quando exigível.	2
> Falha pontual de vedação, organização ou conservação do equipamento, sem prejuízo imediato à manutenção da temperatura.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 11 – ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA CONSUMO, ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO, EXPOSIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Alimento pronto para consumo com alteração sensorial, sinais de deterioração, odor anormal, características semelhantes a bolor, presença de corpo estranho, embalagem violada, prazo de validade expirado ou outra condição que torne o alimento impróprio ao consumo.	4
Alimento preparado pronto para consumo mantido em espera operacional, exposição ou distribuição fora da temperatura exigida para sua conservação.	4
Alimento preparado pronto para consumo mantido em recipiente, expositor com sujidade, resíduos, condensação, água acumulada, gordura ou material estranho em contato direto com o alimento.	4
Utensílios de serviço inexistentes, inadequados, compartilhados entre preparações diferentes, sem proteção ou em condição inadequada de higiene.	3
Alimento preparado pronto para consumo sem identificação mínima de denominação do produto, data e/ou horário de preparo, porcionamento, fracionamento ou validade.	3
Uso compartilhado de bancadas, vitrines, pistas, cubas, <i>pass-through</i> ou outros equipamentos para alimentos preparados prontos para consumo e alimentos crus, sem separação ou controle físico que previna a contaminação cruzada.	3
Óleo ou gordura de fritura com características alteradas, saturação evidente, resíduos carbonizados, odor anormal, escurecimento intenso, formação excessiva de espuma ou fumaça durante o preparo.	3
Alimento preparado pronto para consumo armazenado, exposto ou distribuído sem proteção física adequada contra contato do consumidor, gotículas, poeira, insetos ou manipulação indevida.	2
Alimento pronto para consumo sem registro adequado de monitoramento de tempo e temperatura.	1
Em conformidade.	0

EIXO 12 – BEBIDAS, GELO, ÁGUA ENVASADA E MÁQUINA DE GELO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Água envasada, gelo para consumo humano ou bebida sem procedência comprovada, com embalagem violada, sinais de alteração, contaminação ou outra condição imprópria ao consumo.	4
> Bebida alcoólica ou não alcoólica com rótulo, material de exposição ou informação comercial que contenha alegação falsa, incorreta, insuficiente ou capaz de induzir o consumidor a erro quanto à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo, ou que atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa à bebida.	4
> Bebida alcoólica ou não alcoólica com rotulagem, identificação ou informação obrigatória incompleta, ilegível ou inadequada, sem evidência de fraude, adulteração, impropriedade ou risco imediato ao consumidor.	3
> Gelo para consumo humano produzido, armazenado, transportado, fracionado, manipulado ou utilizado em alimentos e bebidas sob condições higiênico-sanitárias inadequadas, incluindo contato direto com piso, recipientes, superfícies ou utensílios impróprios.	3
> Máquina de gelo, reservatório, dispenser, filtro, mangueira, recipiente ou postmix com sujeira, bolor, resíduos, incrustações, rachaduras, desgaste ou condição que comprometa a higienização ou a qualidade da água, gelo ou bebida.	3
> Máquina de gelo, purificador, bebedouro ou equipamento de bebidas sem comprovação de substituição do elemento filtrante, higienização ou manutenção preventiva nos prazos recomendados.	3
> Canudos fabricados em material que não seja biodegradável e não embalado individualmente com material reciclável.	3
> Ausência, desatualização ou inconsistência de registros de troca de elemento filtrante, higienização ou manutenção de máquina de gelo, purificador, bebedouro, equipamento de bebidas ou sistema relacionado.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 13 – SANITÁRIOS E ÁREA DE APOIO AOS MANIPULADORES

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Vazamento de esgoto, refluxo, extravasamento ou presença de água servida.	4
> Ausência de lavatório funcional para higienização das mãos.	3
> Ambiente sem higiene, desorganizado, sem ventilação adequada ou com odor fétido.	3
> Lavatório para higienização das mãos desprovido de sabonete líquido, papel toalha ou coletor de resíduos (lixeira) compatível.	2
> Pisos, paredes, tetos, louças, portas, acessórios, revestimentos ou fiações elétricas: danificados, com rachaduras, infiltrações, descascamentos, azulejos quebrados, manchas sugestivas de bolor, fiação exposta, improvisada ou com isolamento inadequado.	2
> Ausência ou inadequação de local para guarda de pertences pessoais ou segregação de roupas e objetos dos manipuladores.	2
> Instalações hidráulicas, sifões, lavatórios, descargas ou ralos com vazamento, gotejamento, obstrução, drenagem inadequada ou acúmulo de água.	2
> Ausência de tampo e sobretampo nos vasos sanitários.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 14 – SANITÁRIOS DE USO COLETIVO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Vazamento de esgoto, refluxo, extravasamento ou presença de água servida.	3
> Ausência de lavatório funcional para higienização das mãos.	3

EIXO 14 – SANITÁRIOS DE USO COLETIVO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Lavatório para higienização das mãos desprovido de sabonete líquido, papelreira com papel toalha ou coletor de resíduos compatível.	2
> Ambiente sem higiene, desorganizado, sem ventilação adequada ou com odor fétido.	2
> Pisos, paredes, tetos, louças, portas, acessórios, revestimentos ou fiações elétricas: danificados, com rachaduras, infiltrações, descascamentos, azulejos quebrados, manchas sugestivas de bolor, fiação exposta, improvisada ou com isolamento inadequado.	2
> Instalações hidráulicas, sifões, lavatórios, descargas ou ralos com vazamento, gotejamento, obstrução, drenagem inadequada ou acúmulo de água.	2
> Ausência de tempo e sobretampo nos vasos sanitários.	1
> Em conformidade.	0



EIXOS ESPECÍFICOS

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

EIXOS ESPECÍFICOS

• SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

EIXO 1 – PEIXARIA, CONSERVAÇÃO, ESTRUTURA E MANIPULAÇÃO DE PESCADO

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Pescado ou seus derivados sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
> Pescado fresco ou resfriado mantido sem gelo suficiente, sem equipamento compatível ou superior a 4°C.	4
> Pescado congelado em temperatura acima de -12°C, superior a descrita na rotulagem do produto ou com sinais de descongelamento e recongelamento.	4
> Industrialização do pescado no estabelecimento, incluídos a salga, prensagem, o cozimento, a defumação, conserva ou congelamento.	4
> Comercialização de moluscos, camarões e demais crustáceos não industrializados, submetidos a processamento, sem embalagem ou sem registro no órgão competente.	4
> Pescado ou seus derivados com sinais de deterioração, alteração sensorial ou adulteração.	4
> Manipulação, fracionamento ou exposição de pescado em área, bancada, equipamento ou superfície sem condições adequadas de higiene, conservação ou drenagem.	3
> Pescados filetados expostos em contato direto com gelo, superfícies inadequadas ou materiais que possam transferir contaminantes ao alimento.	3
> Pescado exposto à venda sem proteção adequada contra manuseio direto pelo consumidor.	2
> Em conformidade.	0

EIXO 2 – PESCADO SALGADO E PEIXE SALGADO SECO

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Produto sem procedência comprovada ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
> Peixe salgado ou peixe salgado seco com deficiência de salga, aspecto pegajoso, manchas avermelhadas, manchas amarelo-alaranjadas, bolor aparente, odor alterado, presença de parasitas, corpos estranhos ou outro defeito previsto para a classificação do produto.	4
> Peixe salgado mantido em temperatura superior a 4 °C. Peixe salgado seco armazenado ou transportado em temperatura superior a 7 °C ou exposto à venda em temperatura superior a 30 °C.	4
> Produto comercializado em embalagem incompatível com a proteção contra contaminação ou com as condições adequadas de armazenamento e transporte.	3
> Manipulação, fracionamento ou exposição em área, bancada, equipamento ou superfície sem condições adequadas de higiene, conservação ou drenagem.	3
> Produto exposto à venda sem proteção adequada contra manuseio direto pelo consumidor.	2
> Em conformidade.	0

EIXO 3 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Pescado destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4

EIXO 3 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

Pescado congelado destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido recebido em temperatura superior a -18 °C ou divergente das especificações de sua rotulagem e/ou pescado refrigerado destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido recebido ou armazenado em temperatura superior a 4 °C.

4

Pescado recebido resfriado para consumo cru ou parcialmente cozido submetido a congelamento no serviço de alimentação.

4

Arroz temperado com pH superior a 4,5.

4

Reutilização de sobras de sushi, sashimi, arroz temperado manipulado ou demais preparações da culinária oriental.

4

Ausência de equipamentos refrigerados específicos para culinária oriental, comprometendo a conservação dos ingredientes durante o preparo, montagem ou exposição.

4

Preparações com pescado cru armazenadas ou expostas ao consumo por período superior a 4 horas.

3

Arroz temperado armazenado por período superior a 24 horas.

3

Sala ou área de preparo e montagem de peças com pescado cru inexistente, não exclusiva, não isolada ou sem sistema de climatização em funcionamento.

3

Insuficiência ou mau funcionamento de equipamentos refrigerados específicos para culinária oriental, comprometendo a conservação dos ingredientes durante o preparo, montagem ou exposição.

3

Superfícies e utensílios utilizados no preparo, armazenamento ou exposição de preparações com pescado cru em material inadequado, rugoso, poroso, com frestas, imperfeições ou de difícil higienização.

3

EIXO 3 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Uso de isopor, bambu ou outro material isolante térmico no armazenamento, preparo, montagem ou exposição de preparações com pescado cru.	3
> Esteira de preparo de sushi em mau estado de higiene, sem proteção por filme removível, sem troca sempre que necessário ou diariamente.	3
> Vegetais, frutas, algas, saladas, ornamentos ou acompanhamentos utilizados nas preparações sem higienização adequada ou proteção.	3
> Preparações com pescado cru expostas, sem barreira de proteção ou dispositivo que impeça o acesso direto do consumidor.	2
> Hashi descartável sem embalagem individual ou reutilizado, assim como oferta de utensílios sem proteção higiênica adequada.	2
> Ausência, insuficiência ou inconsistência dos registros de monitoramento de temperatura, pH, tempo de exposição, descarte ou ações corretivas das preparações da culinária oriental.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 4 – AÇOUGUE, CONSERVAÇÃO, ESTRUTURA E MANIPULAÇÃO DE CARNES

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Carne ou produto cárneo sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
> Carne ou produto cárneo refrigerado exposto, armazenado, manipulado ou comercializado em temperatura igual ou superior a 5°C, salvo parâmetro mais restritivo indicado pelo fabricante.	4

EIXO 4 – AÇOUGUE, CONSERVAÇÃO, ESTRUTURA E MANIPULAÇÃO DE CARNES

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

- | | |
|---|---|
| > Carne ou produto cárneo congelado exposto, armazenado ou comercializado acima de -12°C, com sinais de descongelamento ou recongelamento. | 4 |
| > Carne ou produto cárneo com sinais de deterioração, alteração sensorial, adulteração, prazo de validade expirado ou outras condições que tornem o produto impróprio ao consumo. | 4 |
| > Carne previamente moída na ausência do consumidor. | 4 |
| > Fracionamento, desossa, moagem ou manipulação de carnes em área, bancada, equipamento ou superfície sem condições adequadas de higiene, conservação ou segregação de espécie. | 3 |
| > Produto de origem animal registrado em serviço de inspeção, mas com âmbito de comercialização fora do município do Rio de Janeiro. | 3 |
| > Carne ou produto cárneo exposto sem proteção, em equipamento que permita acesso direto do consumidor ou contato com fontes de contaminação. | 3 |
| > Ossos e sebos não retirados diariamente ou conservados sob refrigeração por mais de dez dias, em recipientes de material inadequado, não exclusivos ou abertos ou sem separação dos produtos próprios para o consumo. | 2 |
| > Presença de iluminação artificial avermelhada ou revestimentos de coloração que possam mascarar características sensoriais das carnes. | 1 |
| > Em conformidade. | 0 |

EIXO 5 – PADARIA E CONFEITARIA, CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Produto com sinais de deterioração, alteração sensorial, fermentação anormal, fraude, adulteração ou outra condição imprópria ao consumo.	4
> Produto de origem animal utilizado em panificação sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
> Produto perecível mantido fora da temperatura aplicável à sua conservação.	3
> Massas de panificação com indício visual, confirmação laboratorial ou declaração na rotulagem de uso de corantes artificiais, como amarelo tartrazina.	3
> Manipulação, recheio, cobertura, fatiamento, montagem ou exposição de produto de panificação ou confeitaria em área, bancada, equipamento ou superfície sem condições adequadas de higiene, conservação, materialidade ou segregação.	3
> Produto pronto para consumo armazenado ou exposto sem proteção adequada, em cesto ou recipiente de material de difícil higienização.	3
> Produto pronto para consumo ou fracionado sem identificação mínima de nome do produto, data de preparo, de fracionamento ou validade, quando aplicável.	3
> Equipamentos, utensílios ou superfícies de contato utilizados na produção de panificação e confeitaria com resíduos aderidos, gordura, incrustações, ferrugem, desgaste ou material que comprometa a higienização ou a segurança do alimento.	3
> Matéria prima, embalagens, utensílios ou produtos acabados armazenados diretamente sobre o piso, encostados em paredes, sem segregação ou em condições que favoreçam umidade, contaminação, pragas ou perda de identificação.	3
> Ausência de utensílio apropriado para manipulação dos produtos de panificação e confeitaria.	2

EIXO 5 – PADARIA E CONFEITARIA, CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

Ausência ou inadequação de depósito de farinha, quando compatível com a capacidade de produção ou armazenamento de farinhas em condições que comprometam higiene, proteção, ventilação, afastamento do piso e paredes ou controle de pragas.

2

Em conformidade.

0



AUTOSSERVIÇO

AUTOSSERVIÇO

Supermercados e Hipermercados e Comércio em geral com Autosserviço

EIXO 1 – LICENCIAMENTO SANITÁRIO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Estabelecimento sem Alvará de Funcionamento ou ato equivalente de regularidade formal exigível para o exercício da atividade econômica no local.	4
> Estabelecimento com Alvará de Funcionamento ativo, porém sem Licença Sanitária vigente, quando exigível.	3
> Alvará, Licença Sanitária, protocolo ou declaração de dispensa com informações divergentes quanto: à atividade, endereço, área, razão social ou restrição.	3
> Em conformidade.	0

EIXO 2 – GESTÃO DOCUMENTAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência de documentação comprobatória de responsabilidade técnica compatível com a atividade exercida.	3
> Ausência de comprovante de curso de manipuladores de alimentos.	1
> Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão ou instruções de trabalho ausentes, desatualizados, incompletos ou incompatíveis com a rotina observada no estabelecimento.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 3 – ABASTECIMENTO DE ÁGUA E RESERVATÓRIOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência de água potável.	
> Reservatório de água com sujeira, sem tampa, deteriorado, sem proteção adequada ou em condição inadequada de conservação e higiene.	
> Utilização de água de solução alternativa coletiva ou transporte por carro-pipa sem comprovação de potabilidade, controle sanitário ou regularidade aplicável.	
> Ausência de comprovação de limpeza e desinfecção semestral dos reservatórios de água.	
> Ausência de laudo de análise da qualidade da água dos reservatórios.	
> Em conformidade.	

EIXO 4 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Evidência de infestação ativa por baratas, roedores, moscas, formigas ou outras pragas urbanas.	
> Aplicação de produto químico para o controle de pragas de forma desordenada em áreas de manipulação ou sem registro no órgão competente.	
> Vestígios de pragas ou vetores no estabelecimento, incluindo fezes, ninhos, ovos, insetos mortos, roeduras, trilhas, odor característico ou armadilhas com captura.	
> Armadilhas alocadas de forma aleatória, desprotegidas, sem identificação, fora do prazo de verificação ou em condição que favoreça a contaminação dos alimentos.	

EIXO 4 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência ou deficiência de barreiras físicas contra pragas e vetores em aberturas, portas, janelas, basculantes, ralos, vãos ou passagens, incluindo telas de proteção, tampas, grelhas ou vedação adequada.	1
> Ausência de ordem de serviço para o controle de vetores e pragas urbanas por empresa credenciada e licenciada junto à autoridade sanitária e ambiental competentes.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 5 – ESTRUTURA FÍSICA GERAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Área de produção e/ou armazenamento de alimentos instalada em local descoberto, desprovida de piso e/ou sem delimitação por paredes.	4
> Instalações com risco iminente de acidente ou contaminação, tais como: fiações danificadas ou cabos energizados expostos, partes do teto com risco de queda, infiltração extensa com mofo generalizado (≥ 2 superfícies) ou outra condição que comprometa a estrutura.	4
> Presença de esgoto aparente: vazamento, água servida, ralo extravasando ou drenagem inadequada.	4
> Ausência de lavatório funcional para higienização das mãos nas áreas de produção.	4
> Fiações elétricas aparentes ou improvisadas, lâmpadas sem proteção contra estilhaçamento (quando aplicável) ou iluminação insuficiente.	3
> Instalação de banheiro com acesso direto às áreas de preparo de alimentos.	3

EIXO 5 – ESTRUTURA FÍSICA GERAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Drenagem inadequada em pisos ou câmaras frias (ralos entupidos ou declividade insuficiente).	3
> Instalações hidráulicas com vazamentos ou gotejamento.	2
> Pisos, paredes, tetos, portas, janelas, bancadas ou revestimentos danificados: descascamentos, frestas, manchas de umidade ou outras falhas que dificultam a higienização.	2
> Irregularidade estrutural pontual, sem risco direto ou imediato à higiene, manipulação ou segurança dos alimentos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 6 – HIGIENIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO GERAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Falta de higiene em três ou mais pontos críticos: superfícies de exposição (gôndolas, balcões, prateleiras), equipamentos de conservação ou exposição (refrigeradores, congeladores, ilhas, câmaras externas), pisos, teto, ralos, paredes, paletes ou mobiliários.	4
> Acúmulo de resíduos ou sujidades sob gôndolas, equipamentos ou mobiliários, ainda que não atinja o critério de três pontos críticos.	3
> Lavatório para higienização das mãos desprovido de sabonete líquido, papelaria com papel toalha ou coletor de resíduos compatível nas áreas de produção.	3
> Obstrução de áreas por acúmulo de caixas, material inservível, estrados ou mercadorias dificultando a circulação e a higienização.	2

EIXO 6 – HIGIENIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO GERAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Coletores de resíduos (lixeiras) insuficientes, sem tampa ou acionamento por contato manual, sem saco de lixo ou incompatíveis com o volume e tipo de resíduo gerado.	2
> Sujidade leve, resíduo localizado ou desorganização pontual, sem impacto imediato na segurança dos alimentos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 7 – MANIPULADOR E HIGIENE PESSOAL

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Manipulador com lesões cutâneas, secreções, sintomas gastrointestinais ou outra condição evidente incompatível com a manipulação segura de alimentos.	3
> Higienização inadequada das mãos em áreas de manipulação.	3
> Manipulador com adornos, cabelos ou barba descobertos, uniforme inadequado, objetos pessoais em área de manipulação ou uso de luvas em substituição à higienização das mãos.	2
> Ausência de Equipamento de Proteção Individual exigido para a atividade exercida ou utilizado em condição inadequada de higiene, conservação ou segurança.	2
> Em conformidade.	0

EIXO 8 – SANITÁRIOS, VESTIÁRIOS E ÁREA DE APOIO AOS FUNCIONÁRIOS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Vazamento de esgoto, refluxo, extravasamento ou presença de água servida.	4
> Ausência de lavatório funcional para higienização das mãos.	3
> Ambiente sem higiene, desorganizado, sem ventilação adequada ou com odor fétido.	3
> Lavatório para higienização das mãos desprovido de sabonete líquido, papelaria com papel toalha ou coletor de resíduos (lixeira) compatível.	2
> Pisos, paredes, tetos, louças, portas, acessórios, revestimentos ou fiações elétricas: danificados, com rachaduras, infiltrações, descascamentos, azulejos quebrados, manchas sugestivas de bolor, fiação exposta, improvisada ou com isolamento inadequado.	2
> Instalações hidráulicas, sifões, lavatórios, descargas ou ralos com vazamento, gotejamento, obstrução, drenagem inadequada ou acúmulo de água.	2
> Ausência e/ou insuficiência de armários individuais para guarda de pertences de funcionários, e/ou em mau estado de conservação.	1
> Ausência de tampo e sobretampo nos vasos sanitários.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 9 – SANITÁRIOS DE USO COLETIVO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Vazamento de esgoto, refluxo, extravasamento ou presença de água servida.	3
> Ausência de lavatório funcional para higienização das mãos.	3

EIXO 9 – SANITÁRIOS DE USO COLETIVO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Lavatório para higienização das mãos desprovido de sabonete líquido, papeladeira com papel toalha ou coletor de resíduos compatível.	2
> Ambiente sem higiene, desorganizado, sem ventilação adequada ou com odor fétido.	2
> Pisos, paredes, tetos, louças, portas, acessórios, revestimentos ou fiações elétricas: danificados, com rachaduras, infiltrações, descascamentos, azulejos quebrados, manchas sugestivas de bolor, fiação exposta, improvisada ou com isolamento inadequado.	2
> Instalações hidráulicas, sifões, lavatórios, descargas ou ralos com vazamento, gotejamento, obstrução, drenagem inadequada ou acúmulo de água.	2
> Ausência de tampo e sobretampo nos vasos sanitários.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 10 – EQUIPAMENTOS EXPOSITORES FRIGORIFICADOS E CÂMARAS FRIGORÍFICAS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Produtos mantidos fora da temperatura indicada, com alteração sensorial, sinais de deterioração, odor anormal ou outra condição que os tornem impróprios ao consumo.	4
> Recongelamento de produto previamente descongelado ou retorno ao frio de produto exposto à temperatura incompatível com a rotulagem, especificação do fabricante ou parâmetro normativo aplicável.	4
> Produtos mantidos em temperatura incompatível com a rotulagem, especificação do fabricante ou parâmetro normativo aplicável, sem alteração sensorial no momento da fiscalização.	3

EIXO 10 – EQUIPAMENTOS EXPOSITORES FRIGORIFICADOS E CÂMARAS FRIGORÍFICAS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Equipamento com conservação deficiente, funcionamento inadequado, vedação comprometida, iluminação insuficiente, superfície em material inadequado ou condição que prejudique higienização, organização ou conservação dos produtos.	3
Ausência de mecanismos de controle de temperatura.	3
Produto segregado para descarte ou devolução mantido junto a produtos próprios para consumo, sem identificação, separação física ou controle que impeça uso, exposição ou comercialização indevida ou com prazo superior a cinco dias para a destinação final.	3
Equipamento frigorificado ou câmara com condensação, formação excessiva de gelo, acúmulo de água ou gotejamento sobre produtos, embalagens ou superfícies de contato.	2
Falha de organização, segregação por categoria e/ou produtos dispostos em contato direto com o piso	2
Manutenção de água de degelo acumulada no piso da câmara frigorífica ou presença de ralo dentro da câmara frigorífica.	2
Estantes, trilhos, ganchos, prateleiras, pallets, estrados ou superfícies internas de equipamentos frigoríficos e câmaras em material inadequado, conservação deficiente, sujidade, corrosão, ferrugem, desgaste ou condição que dificulte higienização e organização dos produtos.	2
Produto em descongelamento técnico sem identificação, sem segregação, sem controle de data, horário, origem, validade ou condição que permita diferenciar o produto em descongelamento dos demais produtos armazenados.	1
Em conformidade.	0

EIXO 11 – ESTOQUE SECO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Produto segregado para descarte ou devolução mantido junto a produtos próprios para consumo, sem identificação, separação física ou controle que impeça uso, exposição ou comercialização indevida ou com prazo superior a cinco dias para a destinação final.	3
> Produto armazenado com embalagem primária violada, rompida, perfurada, com sinais de contaminação, presença de pragas, umidade, vazamento, perda de integridade ou condição que comprometa a proteção do alimento.	3
> Produto armazenado com embalagem primária violada, rompida, perfurada, com sinais de contaminação, presença de pragas, umidade, vazamento, perda de integridade ou condição que comprometa a proteção do alimento.	2
> Produtos armazenados em contato direto com o piso, sem organização por categoria, validade, condição de conservação ou em disposição que dificulte limpeza, inspeção, rastreabilidade ou controle de estoque.	2
> Produto armazenado em condição ambiental incompatível com a conservação indicada na rotulagem, especificação do fabricante ou característica do produto, incluindo exposição indevida a calor, umidade, luz solar direta, ventilação inadequada ou risco de contaminação.	2
> Estantes, prateleiras ou paletes com conservação inadequada e/ou material inadequado.	2
> Iluminação insuficiente no estoque seco, dificultando a inspeção visual.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 12 – ÁREA DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Recebimento ou aceitação de matéria-prima, ingrediente, alimento ou produto com alteração sensorial, sinais de deterioração, embalagem violada, prazo de validade expirado, contaminação aparente ou outra condição que torne o produto impróprio ao uso ou consumo.	4
Área de recebimento com sujeidade, acúmulo de resíduos, materiais inservíveis, objetos alheios à atividade, exposição direta a sol ou chuva, cruzamento com resíduos ou condição que favoreça contaminação dos produtos recebidos.	2
Acúmulo de materiais inservíveis e/ou em desuso.	1
Em conformidade.	0

EIXO 13 – ABRIGO DE RESÍDUOS COMUM

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Pisos, paredes ou tetos danificados (rachaduras, azulejos quebrados, revestimento descascado), dificultando higienização e/ou sujeidade generalizada, falta de higiene.	3
O abrigo de resíduos não comporta o volume gerado e/ou contêineres apresentam-se em mau estado de conservação ou higiene.	3
Ausência de proteção contra acesso de vetores.	2
Ausência de ponto de água e ralo de esgoto no interior ou em área adjacente ao abrigo.	2
Em conformidade.	0

EIXO 14 – DESFIBRILADOR EXTERNO AUTOMÁTICO (DEA)

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
 Ausência de Desfibrilador Externo Automático (DEA) de fácil acesso no estabelecimento, quantidade insuficiente disponível em local da atividade física ou equipamento sem condições imediatas de uso.	 4
 Ausência de documento comprobatório de treinamento dos profissionais no manuseio do Equipamento Desfibrilador Externo Automático (DEA).	 3
 Ausência de documento formal com registro do teste diário do equipamento desfibrilador (DEA).	 1
 Em conformidade.	 0



EIXOS ESPECÍFICOS

AUTOSSERVIÇO

EIXOS ESPECÍFICOS

• AUTOSSERVIÇO

EIXO 1 – SETOR DE AÇOUGUE

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Carne ou produto cárneo sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente, quando exigível.	4
> Carne ou produto cárneo com sinais de deterioração, alteração sensorial, adulteração, prazo de validade expirado ou outras condições que tornem o produto impróprio ao consumo.	4
> Industrialização irregular de carnes ou produtos cárneos no açougue, incluindo preparo com adição de ingredientes ou substâncias, atribuição de novos cortes e/ou transformação, reforma de embalagem do produto fora das hipóteses permitidas.	4
> Produto de origem animal registrado em serviço de inspeção, mas com âmbito de comercialização fora do município do Rio de Janeiro.	3
> Recongelamento de carnes ou produtos cárneos.	3
> Carne ou produto cárneo refrigerado ou congelado exposto ou armazenado em temperatura incompatível com a rotulagem, mas sem evidência de alteração sensorial ou descongelamento, constatado no momento da fiscalização.	3
> Carnes ou produtos cárneos fora da embalagem original, sem separação por espécie, incluindo ausência de rótulo original, origem, lote, data de fabricação, validade original, data de abertura, desossa ou fracionamento e validade após exposição, com perda de rastreabilidade.	3
> Ausência de equipamentos frigorificados exclusivos ou adequados ao armazenamento e exposição de carnes ou produtos cárneos, quando necessário.	3

EIXO 1 – SETOR DE AÇOUGUE

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Equipamento refrigerado, vitrine, balcão, câmara, geladeira, expositor utilizado acima da capacidade, com prejuízo à circulação de ar frio, à organização ou à conservação adequada dos produtos e/ou mantendo carnes ou produtos cárneos refrigerados em temperatura superior a 5°C.	3
Equipamentos, utensílios, bancadas ou outras superfícies de contato em material inadequado, mau estado de conservação ou funcionamento comprometendo a higienização ou a segurança do produto.	3
Manipulação, fracionamento, fatiamento, embalagem, reembalagem ou rotulagem de carnes ou produtos cárneos na ausência do consumidor, sem licenciamento, registro, autorização ou aprovação aplicável pelo SIM-RIO/POA.	3
Ausência de barreira, proteção ou dispositivo que impeça o acesso direto do consumidor a carnes expostas e desembaladas.	2
Presença de iluminação artificial avermelhada ou revestimentos de coloração que possam mascarar características sensoriais das carnes.	2
Ausência, incompletude ou desatualização do registro de monitoramento de temperatura dos equipamentos refrigerados, sem constatação de produto fora da temperatura no momento da fiscalização.	2
Rotulagem ou identificação incompleta de carnes ou produtos cárneos embalados, industrializados ou fracionados, sem perda da rastreabilidade.	2
Falha de higienização localizada em equipamento, utensílio, bancada ou superfície sem evidência de contato direto com carne exposta ou produto pronto para comercialização.	2
Ambiente de manipulação climatizado com temperatura superior a 18°C ou superior a 10°C durante a moagem.	2
Falha pontual de organização sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos.	1
Em conformidade.	0

EIXO 2 – SETOR DE SALGADOS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Salgados e defumados sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
> Salgados e defumados com sinais de deterioração, alteração sensorial, adulteração, prazo de validade expirado ou outras condições que tornem o produto impróprio ao consumo.	4
> Industrialização irregular de produtos, incluindo preparo com adição de ingredientes ou substâncias, atribuição de novos cortes e/ou transformação, reforma de embalagem do produto fora das hipóteses permitidas.	4
> Equipamentos, utensílios, bancadas ou outras superfícies de contato em material inadequado, mau estado de conservação ou funcionamento comprometendo a higienização ou a segurança do produto.	3
> Salgados e defumados fora da embalagem original, incluindo ausência de rótulo original, origem, lote, data de fabricação, validade original, data de abertura ou fracionamento e validade após exposição, com perda de rastreabilidade.	3
> Ausência de barreira, proteção ou dispositivo que impeça o acesso direto do consumidor a salgados e defumados expostos e desembalados.	3
> Peixe salgado ou peixe salgado seco com deficiência de salga, aspecto pegajoso, manchas avermelhadas, manchas amarelo-alaranjadas, bolor aparente, odor alterado, presença de parasitas, corpos estranhos ou outro defeito previsto para a classificação do produto.	3
> Peixe salgado mantido em temperatura superior a 4 °C. Peixe salgado seco armazenado ou transportado em temperatura superior a 7 °C ou exposto à venda em temperatura superior a 30 °C.	2

EIXO 2 – SETOR DE SALGADOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Embalagens danificadas, rasgadas ou com sinais de perda de vácuo, rotulagem ou identificação incompleta de produtos embalados, industrializados ou fracionados, sem perda da rastreabilidade.	2
> Ambiente de manipulação climatizado com temperatura superior a 18°C ou instalação de ilhas de fatiamento em áreas de venda sem climatização.	2
> Falha pontual de organização sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 3 – SETOR DE LATICÍNIOS E EMBUTIDOS CÁRNEOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Laticínios, frios, embutidos cárneos ou produto similar com alteração sensorial, textura viscosa, superfície pegajosa, formação de gás, odor anormal, bolor incompatível com o processo tecnológico, fraude, adulteração ou outra condição imprópria e/ou fora do prazo de validade ou outra condição que torne o produto impróprio ao consumo.	4
> Laticínios, frios, embutidos cárneos ou produto similar sem procedência comprovada, sem identificação, sem registro no serviço de inspeção competente ou oriundo de estabelecimento não registrado.	4
> Industrialização irregular, incluindo reprocessamento, transformação, adição de ingredientes, alteração de validade, reidentificação ou alteração do padrão de identidade e qualidade fora das hipóteses permitidas.	4

EIXO 3 – SETOR DE LATICÍNIOS E EMBUTIDOS CÁRNEOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

Manipulação, fracionamento, fatiamento, embalagem ou rotulagem de laticínios, frios, embutidos cárneos ou produtos similares na ausência do consumidor, sem licenciamento, autorização, aprovação ou enquadramento aplicável pelo SIM-RIO/POA.

3

Laticínios, frios, embutidos cárneos ou produtos similares mantidos, expostos, fracionados ou armazenados em temperatura incompatível com a indicação da rotulagem ou parâmetro normativo aplicável, sem evidência de alteração sensorial no momento da fiscalização.

3

Recongelamento, venda ou exposição de produto descongelado como congelado, produto congelado como descongelado, ou manutenção do produto em desacordo com a condição de conservação declarada na rotulagem.

3

Laticínios, frios, embutidos cárneos ou produtos similares fora da embalagem original sem rastreabilidade assegurada, incluindo ausência de rótulo original, origem, lote, data de abertura ou fracionamento, validade após abertura ou identificação do estabelecimento responsável.

3

Ambiente, área ou ilha de manipulação, fracionamento ou fatiamento de laticínios, frios, embutidos cárneos ou produtos similares sem exclusividade, sem delimitação, sem acesso controlado, sem climatização exigível, instalado em área de venda sem climatização ou com temperatura ambiente superior a 18°C, quando aplicável.

3

Contato direto entre produtos de natureza distinta, produtos crus e prontos para consumo, produtos embalados e desembalados, ou produtos em condições higiênico-sanitárias incompatíveis, com possibilidade concreta de contaminação cruzada.

3

Reaproveitamento de sobras ou aparas de fatiamento de laticínios, frios ou embutidos, ou retorno à câmara de produtos fracionados/fatiados provenientes de balcão expositor quando vedado.

2

EIXO 3 – SETOR DE LATICÍNIOS E EMBUTIDOS CÁRNEOS

• IMPACTO SANITÁRIO



DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

> Utilização dos mesmos equipamentos, fatiadores, utensílios, bancadas, recipientes ou superfícies de contato para produtos de natureza distinta, sem segregação, higienização intermediária ou controle que previna contaminação cruzada.

2

> Equipamento, fatiador, utensílio, bancada, recipiente ou superfície de contato com acúmulo de resíduos, gordura, sujeira, incrustações ou material orgânico em área de contato com produto desembalado ou pronto para comercialização.

2

> Equipamento, fatiador, utensílio, bancada, recipiente ou superfície de contato em material inadequado, conservação deficiente ou funcionamento inadequado, sem evidência de contaminação direta do produto no momento da fiscalização.

2

> Ausência de barreira, proteção ou dispositivo que impeça o acesso direto do consumidor a laticínios, frios, embutidos cárneos ou produtos similares expostos e desembalados.

2

> Ausência, incompletude ou desatualização do registro de monitoramento de temperatura dos equipamentos frigoríficos do setor, sem constatação de produto fora da temperatura no momento da fiscalização.

2

> Rotulagem ou identificação incompleta de laticínios, frios, embutidos cárneos ou produtos similares embalados, industrializados, fracionados ou expostos, sem perda da rastreabilidade.

2

> Ausência de informação nutricional, advertência obrigatória, declaração de alergênicos, lactose, glúten ou outra informação obrigatória na rotulagem de produto embalado, quando aplicável, sem evidência de impropriedade imediata do produto.

2

EIXO 3 – SETOR DE LATICÍNIOS E EMBUTIDOS CÁRNEOS

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

> Falha localizada de higienização em equipamento, fatiador, utensílio, bancada, recipiente ou superfície, sem evidência de contato direto com produto desembalado ou pronto para comercialização.

1

> Falha pontual de organização, identificação secundária ou conservação acessória no setor, sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos.

1

> Em conformidade.

0

EIXO 4 – SETOR PEIXARIA

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE

ESCALA DE GRAVIDADE

> Pescado ou produto de pescado com alteração sensorial, sinais de deterioração, odor anormal, textura incompatível, coloração alterada, parasitas visíveis, corpos estranhos, prazo de validade expirado ou outra condição que torne o produto impróprio ao consumo.

4

> Pescado ou produto de pescado sem procedência comprovada, sem identificação, sem registro no serviço de inspeção competente ou oriundo de estabelecimento não registrado.

4

> Industrialização irregular de pescado ou produto de pescado, incluindo transformação, preparo com adição de ingredientes ou substâncias, alteração do padrão de identidade e qualidade, reprocessamento, reidentificação ou alteração de validade fora das hipóteses permitidas.

3

EIXO 4 – SETOR PEIXARIA

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Pescado ou produto de pescado refrigerado mantido, manipulado, filetado, preparado, armazenado ou exposto em temperatura superior a 4°C, ou pescado congelado mantido em temperatura incompatível com a rotulagem ou parâmetro normativo aplicável, sem evidência de alteração sensorial no momento da fiscalização.	3
> Pescado processado fora da embalagem original, incluindo ausência de rótulo original, origem, lote, data de fabricação, validade original, data de abertura ou fracionamento e validade após exposição, com perda de rastreabilidade.	3
> Camarão previamente descascado ou processado sem procedência comprovada ou registro no serviço de inspeção competente	3
> Equipamento frigorificado, vitrine, balcão, câmara, geladeira e/ou expositor operando acima da capacidade de armazenamento ou em temperatura superior a 0°C para o pescado refrigerado e acima de -12°C para o congelado, incompatível com a conservação adequada de pescados.	3
> Equipamento, utensílio, bancada, recipiente ou superfície de contato em estado de conservação, higiene ou materialidade que comprometa a higienização ou a segurança do pescado.	3
> Pescado fracionado ou filetado desprotegido, em contato direto com gelo, água de degelo, superfície inadequada, utensílio impróprio ou ambiente contaminante.	3
> Fraude por substituição ou troca de espécie de pescado evidenciada no momento da fiscalização.	2
> Rotulagem ou identificação incompleta de pescados ou produtos de pescado embalados, industrializados, fracionados ou expostos, sem perda da rastreabilidade.	2
> Ausência de registro, comprovante ou documentação sanitária obrigatória relacionada à procedência, fornecedor ou atividade, sem evidência imediata de produto irregular.	2

EIXO 4 – SETOR PEIXARIA

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ambiente de manipulação climatizado com temperatura superior a 18°C.	1
> Falha pontual de organização, identificação secundária ou conservação acessória no setor, sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos de pescado.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 5 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Pescado destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido sem procedência comprovada, sem identificação ou oriundo de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção competente.	4
> Pescado congelado destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido recebido em temperatura superior a -18 °C ou divergente das especificações de sua rotulagem e/ou pescado refrigerado destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido recebido ou armazenado em temperatura superior a 4 °C.	4
> Pescado recebido resfriado para consumo cru ou parcialmente cozido submetido a congelamento no serviço de alimentação.	4
> Arroz temperado com pH superior a 4,5.	4
> Reutilização de sobras de sushi, sashimi, arroz temperado manipulado ou demais preparações da culinária oriental.	4
> Ausência de equipamentos refrigerados específicos para culinária oriental, comprometendo a conservação dos ingredientes durante o preparo, montagem ou exposição.	4

EIXO 5 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO • IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Preparações com pescado cru armazenadas ou expostas ao consumo por período superior a 4 horas.	3
> Arroz temperado armazenado por período superior a 24 horas.	3
> Sala ou área de preparo e montagem de peças com pescado cru inexistente, não exclusiva, não isolada ou sem sistema de climatização em funcionamento.	3
> Insuficiência ou mau funcionamento de equipamentos refrigerados específicos para culinária oriental, comprometendo a conservação dos ingredientes durante o preparo, montagem ou exposição.	3
> Superfícies e utensílios utilizados no preparo, armazenamento ou exposição de preparações com pescado cru em material inadequado, rugoso, poroso, com frestas, imperfeições ou de difícil higienização.	3
> Uso de isopor, bambu ou outro material isolante térmico no armazenamento, preparo, montagem ou exposição de preparações com pescado cru.	3
> Esteira de preparo de sushi em mau estado de higiene, sem proteção por filme removível, sem troca sempre que necessário ou diariamente.	3
> Vegetais, frutas, algas, saladas, ornamentos ou acompanhamentos utilizados nas preparações sem higienização adequada ou proteção.	3
> Preparações com pescado cru expostas, sem barreira de proteção ou dispositivo que impeça o acesso direto do consumidor.	2
> Hashi descartável sem embalagem individual ou reutilizado, assim como oferta de utensílios sem proteção higiênica adequada.	2

EIXO 5 – CULINÁRIA ORIENTAL E PREPARAÇÕES COM PESCADO CRU OU PARCIALMENTE COZIDO • IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Ausência, insuficiência ou inconsistência dos registros de monitoramento de temperatura, pH, tempo de exposição, descarte ou ações corretivas das preparações da culinária oriental.	1
Em conformidade.	0

EIXO 6 – SETOR DE PADARIA E CONFEITARIA • IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Produto de padaria ou confeitaria com alteração sensorial, sinais de deterioração, bolor aparente, odor anormal, presença de pragas ou vestígios, corpo estranho, embalagem violada, prazo de validade expirado ou outra condição que torne o alimento impróprio ao consumo.	4
Produto de padaria ou confeitaria pronto para consumo exposto, armazenado ou acondicionado sem proteção contra contaminação, em recipiente inadequado, embalagem corrompida ou condição incompatível com a segurança do alimento.	3
Equipamento, utensílio, bancada, recipiente, vitrine, bandeja ou superfície de contato com acúmulo de resíduos, gordura, sujeira, incrustações, material orgânico ou outra condição de higiene inadequada em área de contato com alimento pronto para consumo.	3
Uso de aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia não autorizado, acima do limite permitido, incompatível com o alimento produzido ou comercializado.	3
Rotulagem ou identificação incompleta dos produtos embalados, industrializados, fracionados ou expostos, sem perda da rastreabilidade.	2

EIXO 6 – SETOR DE PADARIA E CONFEITARIA

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Área de manipulação de produtos perecíveis ou outros alimentos prontos para consumo sem climatização exigível ou com temperatura ambiente superior a 18°C.	1
> Falha pontual de organização, identificação secundária ou conservação acessória no setor, sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos de padaria e confeitaria.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 7 – REFEITÓRIO/ ROTISSERIA/ LANCHONETE/ RESTAURANTE

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Alimento pronto para consumo com alteração sensorial, sinais de deterioração, odor anormal, bolor aparente, presença de corpo estranho, embalagem violada, prazo de validade expirado ou outra condição que torne o alimento impróprio ao consumo.	4
> Alimento industrializado ou produzido por terceiro sem procedência comprovada, sem identificação ou sem informação que permita rastrear o responsável pela produção.	4
> Ausência de equipamento para manutenção de alimentos preparados sob conservação quente ou fria exigida para a etapa de espera, exposição, distribuição ou comercialização.	4
> Hortifrutícola utilizado em preparação pronta para consumo sem higienização adequada, sem produto regularizado para essa finalidade, com diluição, tempo de contato ou enxágue incompatíveis, ou com reutilização indevida da solução sanitizante.	3

EIXO 7 – REFEITÓRIO/ ROTISSERIA/ LANCHONETE/ RESTAURANTE

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
Equipamentos, utensílios ou bancadas com acúmulo de resíduos, gordura, sujeira, incrustações, material orgânico ou outra condição de higiene inadequada em área de contato com alimento pronto para consumo.	3
Alimento pronto para consumo exposto, armazenado ou acondicionado sem proteção contra contaminação, em recipiente inadequado, embalagem corrompida, utensílio impróprio ou condição incompatível com a segurança do alimento.	3
Alimento preparado pronto para consumo mantido, exposto, distribuído ou armazenado em temperatura incompatível com o parâmetro normativo aplicável ou condição indicada para conservação, sem alteração sensorial no momento da fiscalização.	2
Manipulação simultânea ou compartilhamento de área, bancada, utensílio, equipamento ou instalação entre alimentos crus e prontos para consumo, alimentos quentes e frios, higienizados e não higienizados, ou etapas incompatíveis, sem segregação, higienização intermediária ou controle que previna contaminação cruzada.	2
Utilização de óleo ou gordura de fritura com características alteradas, saturação evidente, resíduos carbonizados, odor anormal, escurecimento intenso, formação excessiva de espuma ou fumaça durante o preparo de alimentos.	2
Sistema de exaustão ausente, insuficiente ou inoperante, com acúmulo de fumaça, vapores, gordura, condensação ou calor excessivo.	2
Alimento preparado, fracionado, embalado ou exposto ao consumidor com identificação incompleta, sem data de preparo, validade, denominação, ingredientes ou informação mínima necessária à rastreabilidade.	2
Falha pontual de organização, identificação secundária ou conservação acessória no setor, sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos.	1
Em conformidade.	0

EIXO 8 – SETOR DE HORTIFRUTÍCOLAS

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Hortifrutícolas íntegros, fracionados, não higienizados, expostos ou comercializados com sinais de deterioração relevante, bolor aparente, insetos, larvas, roeduras, fezes, fragmentos, sujeira excessiva ou em contato com produtos deteriorados ou superfícies contaminadas.	4
> Hortifrutícula pronto para consumo, higienizado, minimamente processado, embalado refrigerado ou preparação vegetal pronta com alteração sensorial, sinais de deterioração, bolor aparente, odor anormal, presença de insetos, larvas, corpo estranho, embalagem violada, prazo de validade expirado ou outra condição que torne o alimento impróprio ao consumo.	4
> Hortifrutícula utilizado em preparação pronta para consumo, fracionado, minimamente processado ou disponibilizado para consumo direto sem higienização adequada, sem produto regularizado para essa finalidade, com diluição, tempo de contato ou enxágue incompatíveis, ou com reutilização indevida da solução sanitizante.	3
> Equipamento, utensílio, bancada, expositor ou superfície de contato com acúmulo de terra, resíduos vegetais, sujeira, umidade, características de bolor, incrustações, material orgânico ou outra condição de higiene inadequada.	3
> Rotulagem ou identificação incompleta de hortifrutícula embalado, fracionado, minimamente processado ou exposto, sem perda da rastreabilidade.	2
> Área de manipulação, fracionamento, higienização ou preparo de hortifrutícolas prontos para consumo, minimamente processados ou perecíveis sem climatização exigível ou com temperatura ambiente superior a 18°C.	1
> Falha pontual de organização, identificação secundária ou conservação acessória no setor, sem comprometimento da temperatura, higiene, segregação ou segurança dos produtos.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 9 – BEBIDAS, GELO, ÁGUA ENVASADA E MÁQUINA DE GELO

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Água envasada, gelo para consumo humano ou bebida sem procedência comprovada, com embalagem violada, sinais de alteração, contaminação ou outra condição imprópria ao consumo.	4
> Gelo para consumo humano produzido, armazenado, transportado, fracionado, manipulado ou utilizado em alimentos e bebidas sob condições higiênico-sanitárias inadequadas, incluindo contato direto com piso, recipientes, superfícies ou utensílios impróprios.	3
> Máquina de gelo, reservatório, dispenser, filtro, mangueira, recipiente ou postmix com sujeira, bolor, resíduos, incrustações, rachaduras, desgaste ou condição que comprometa a higienização ou a qualidade da água, gelo ou bebida.	3
> Máquina de gelo, purificador, bebedouro ou equipamento de bebidas sem comprovação de substituição do elemento filtrante, higienização ou manutenção preventiva nos prazos recomendados.	3
> Canudos fabricados em material que não seja biodegradável e não embalado individualmente com material reciclável.	3
> Ausência, desatualização ou inconsistência de registros de troca de elemento filtrante, higienização ou manutenção de máquina de gelo, purificador, bebedouro, equipamento de bebidas ou sistema relacionado.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 10 – DOCUMENTAÇÃO PARA SISTEMAS DE CLIMATIZAÇÃO ACIMA DE 60.000 BTUS (5 TR)

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Sistema de climatização em funcionamento sem Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC).	2

EIXO 10 – DOCUMENTAÇÃO PARA SISTEMAS DE CLIMATIZAÇÃO ACIMA DE 60.000 BTUS (5 TR)

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> PMOC sem identificação de responsável técnico ou profissional legalmente habilitado.	2
> Ausência do comprovante semestral do monitoramento da qualidade do ar interior nos ambientes climatizados.	2
> Laudo ou relatório de qualidade do ar interior incompleto, desatualizado ou sem informações mínimas que permitam verificar pontos avaliados, parâmetros analisados, conclusão ou medidas corretivas indicadas.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 11 – EQUIPAMENTOS E COMPONENTES DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Componentes do sistema de climatização, como filtros, bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores, dutos, insufladores, grelhas ou difusores, com sujidade intensa, mofo, umidade, resíduos ou acúmulo de poeira.	3
> Sistema de climatização em funcionamento sem filtro, com filtro inadequado, saturado ou danificado, ou com vazamento, gotejamento, acúmulo de água ou bandeja obstruída.	3
> Equipamento de climatização danificado, com mau funcionamento, ferrugem, peças soltas, ruído anormal ou condição que comprometa ventilação, conforto térmico ou segurança dos usuários.	2
> Equipamento ou componente do sistema sem identificação, acesso adequado para limpeza, manutenção ou verificação das condições de funcionamento.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 12 – DUTOS DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Ausência de comprovante ou registro de limpeza anual da rede de distribuição de ar.	3
> Rede de distribuição de ar danificada, obstruída, desconectada, com vedação deficiente e/ou sem condição adequada de acesso, identificação, inspeção, limpeza, manutenção ou verificação operacional.	2
> Em conformidade.	0

EIXO 13 – CASA DE MÁQUINAS E MISTURA DE AR DO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO

• IMPACTO SANITÁRIO 

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Casa de máquinas, caixa de mistura de ar ou área técnica com pisos, paredes ou tetos danificados, mofo, umidade, infiltração, sujeira aparente ou condição que dificulte higienização e comprometa a qualidade do ar distribuído.	3
> Casa de máquinas ou área técnica com fiações elétricas aparentes, improvisadas ou sem proteção, oferecendo risco à segurança operacional.	2
> Presença de material, produto, utensílio ou objeto armazenado indevidamente na casa de máquinas ou caixa de mistura de ar, sem relação indispensável com a operação do sistema.	2
> Em conformidade.	0



EIXOS TRANSVERSAIS

EIXOS TRANSVERSAIS

EIXO 1 – AMBIENTE LIVRE DE FUMO

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Consumo de produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, em recinto coletivo fechado, privado ou público.	4
> Reserva ou disponibilização de área destinada ao uso de produtos fumígenos.	3
> Presença de cinzeiros ou similares que incentivem o uso de produtos fumígenos no estabelecimento.	2
> Ausência, insuficiência ou inadequação da sinalização obrigatória, em local visível, sobre a proibição do uso de produtos fumígenos em recinto coletivo fechado, privado ou público.	1
> Em conformidade.	0

EIXO 2 – COMBATE AO MOSQUITO TRANSMISSOR DA DENGUE E OUTRAS ARBOVIROSES

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
> Existência de reservatórios de água (caixas d'água, cisternas e tonéis), ralos ou vasos sanitários sem tampa ou vedação adequada e/ou de recipientes (garrafas, baldes e vasilhames) expostos de forma descoberta em área a céu aberto.	1
> Calhas, lajes ou outras estruturas similares com presença de sujidades devido a falta de limpeza ou manutenção, favorecendo o acúmulo de água.	1

EIXO 2 – COMBATE AO MOSQUITO TRANSMISSOR DA DENGUE E OUTRAS ARBOVIROSES

• IMPACTO SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	ESCALA DE GRAVIDADE
➤ Acúmulo de lixo, resíduos ou entulho em lixeiras destampadas, em sacos plásticos mal vedados e/ou expostos em área a céu aberto.	1
➤ Presença de pratinhos ou vasos de plantas sem preenchimento de areia até a borda.	1
➤ Água da piscina ou de espelhos d'água com turbidez, material em suspensão, sujeira, resíduos visíveis ou qualquer condição que impeça a perfeita visualização do fundo e/ou sem tratamento com cloro.	1
➤ Em conformidade.	0

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

BRASIL. Portaria SDA/MAPA nº 185, de 19 de maio de 2022. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado).

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 717, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano

BRASIL. Portaria SDA/MAPA nº 664, de 30 de setembro de 2022. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

BRASIL. Lei Federal nº 9.294, de 15 de julho de 1996. Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal.

BRASIL. Lei nº 12.546, de 14 de dezembro de 2011. Altera a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, para dispor sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumígenos. Brasília, DF: Presidência da República, 2011.

BRASIL. Decreto Federal nº 8.262, de 31 de maio de 2014. Dispõe sobre a proibição total do uso de cigarros, narguilés e similares em ambientes fechados de uso coletivo, o fim dos fumódromos e restringiu severamente a publicidade e os pontos de exposição desses produtos.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 838, de 14 de dezembro de 2023 Dispõe sobre embalagens de produtos fumígenos derivados do tabaco.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 840, de 15 de dezembro de 2023. Dispõe sobre a exposição à venda e a comercialização de produtos fumígenos derivados do tabaco.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 855, de 23 de abril de 2024. Proíbe a fabricação, a importação, a comercialização, a distribuição, o armazenamento, o transporte e a propaganda de dispositivos eletrônicos para fumar.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 896, 27 de agosto de 2024. Dispõe sobre o registro de produtos fumígenos derivados do tabaco.



BRASIL. Ministério da Saúde. *Aedes aegypti*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, [s.d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/a/aedes-aegypti>. Acesso em: 8 jul. 2026.

RIO DE JANEIRO (Município). Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária (IVISA-Rio). Portaria S/IVISA-RIO nº 002, de 11 de novembro de 2020.

RIO DE JANEIRO (Município). Portaria S/SUBVISA nº 81, de 07 de maio de 2021. Aprova o regulamento técnico no tocante ao funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal classificados como Comércio com Autosserviço, sujeitos à inspeção do Serviço de Inspeção Municipal - SIM-RIO/POA.

RIO DE JANEIRO (Município). Resolução Nº 6409, de 14 de março de 2025. Dispõe sobre a sinalização quanto à proibição do uso de produtos fumígenos derivados ou não do tabaco em ambientes fechados.

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto Rio nº 57.501, de 30 de janeiro de 2026.





Saúde

