



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, BASEADA NA RDC n° 275/2002 E NA RDC n° 216/2004, DA ANVISA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Campus: Maracanaú

Data de Aplicação: 30/06/2022

	Avaliação	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
1. INSTALAÇÕES				
1.1 Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpos, ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores).	SIM			
1.2 Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos.	SIM			
1.3 Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e a limpeza.	SIM			
1.4 Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada.	SIM			
2. PISO				
2.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.	SIM			
2.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.	SIM			
2.3 Em bom estado de higienização.	SIM			
3. PAREDE				
3.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.	SIM			
3.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.	SIM			
3.3 Em bom estado de higienização.	SIM			
4. TETO				
4.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.	SIM			
4.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.	NÃO	Placas do forro do teto da cozinha inchadas/danificadas ou caídas	Substituição das placas avariadas	12 meses
4.3 Em bom estado de higienização.	SIM			
5. PORTAS				
5.1 Em bom estado de conservação e ajustadas ao batente.	SIM			
5.2 Da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático.	NÃO	não possuem sistema de fechamento automático	instalação de sistema de fechamento automático	6 meses
6. JANELAS				
6.1 Em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros.	SIM			
6.2 Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica.	NÃO	possui apenas as janelas tipo vidraças, mas sem telas milimétricas	instalação de telas milimétricas em todas as janelas	6 meses
7. ILUMINAÇÃO				
7.1 Adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos.	NÃO	muitas luminárias sem funcionar gerando áreas com sombras	Substituição das luminárias com defeito	6 meses
7.2 Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão e queda acidental.	NÃO	luminárias na área de cocção sem proteção contra queda ou explosão	substituição de todas as luminárias para adaptação contra queda ou explosão	12 meses
7.3 Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização.	SIM			
8. VENTILAÇÃO				
	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo

8.1 Natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores).	SIM			
8.2 O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.	SIM			
8.3 Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza.	NÃO	Possui coira, mas nao utiliza por nao possuir exaustor	de um motor exaustor e instalação do	18 meses
8.4 Quando do uso de equipamentos para climatização, a UAN possui registro de manutenção dos equipamentos de limpeza e troca dos filtros.	SIM			
9. REDE DE ESGOTO E CAIXA DE GORDURA	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
9.1 Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede publica de esgotos.	SIM			
9.2 Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória.	SIM			
10. ÁGUA	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
10.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	SIM			
10.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	SIM			
10.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume e pressão adequados, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	SIM			
10.4 Caixa d'água tampada e limpa.	SIM			
10.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	NÃO	Empresa nao apresentou documento com registro de higienização do reservatório de água	Execução da limpeza do reservatório e apresentar documento de execução	6 meses
11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
11.1 Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.	SIM			
11.2 Em bom estado de conservação e organizadas.	NÃO	area necessita de armarios para os funcionários	Disponibilização de armarios nos vestiarios aos funcionários	12 meses
11.3 Em bom estado de higienização.	SIM			
11.4 Portas externas dotadas de fechamento automático.	NÃO	não há sistema de fechamento automático	adaptação das portas externas para fechamento automático	6 meses
11.5 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado).	NÃO	falta saboneteira fixa e dispenser para papel toalha	instalação e disponibilização de saboneteiras e dispensers para papel toalha nos lavatórios	3 meses
11.6 Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.	SIM			
12. LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
12.1 Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente.	SIM			
12.2 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado).	NÃO	apesar de possuir, necessita de mais saboneteiras e dispensers na cozinha	adaptação de saboneteiras e dispensers em todos os lavatórios da área de manipulação de alimentos	3 meses
12.3 Com lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.	SIM			
13. EQUIPAMENTOS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
13.1 Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.	SIM			
13.2 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis.	SIM			
13.3 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos.	SIM			
13.4 Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.	NÃO	não há relatório de manutenção	manutenção programada dos	3 meses
13.5 Possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.	NÃO	não há registro de calibração	calibração dos instrumentos e	3 meses
14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo

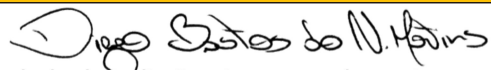
14.1 Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente.	SIM			
14.2 Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura.	NÃO	nao na registro de limpeza da caixa de gordura, apesar de feito pelo próprio IFCE	Incluir relatório de registro de limpeza periódica das caixas de gordura.	3 meses
14.3 Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde.	SIM			
14.4 Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza.	SIM			
14.5 Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	SIM			
15. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
15.1 As edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas.	SIM			
15.2 Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas.	SIM			
15.3 Possui registro de controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente.	NÃO	nao apresentado para empresa o registro de controle químico por empresa especializada	realizar higienização por empresa especializada e apresentar documento de registro da atividade	6 meses
16. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
16.1 Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.	SIM			
16.2 O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável.	NÃO SE APLICA			
16.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável.	SIM			
16.4 Possui registro de limpeza do reservatório de água.	NÃO	registro de higienização do reservatório de	Execução da limpeza do reservatório e apresentar documento de execução	
16.5 Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.	NÃO	registro de higienização do reservatório de	Execução da limpeza do reservatório e apresentar documento de execução	
17. MANEJO DE RESÍDUOS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
17.1 Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.	SIM			
17.2 Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual.	SIM			
17.3 Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos.	SIM			
17.4 São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.	SIM			
18. MANIPULADORES	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
18.1 Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica.	NÃO	empresa não apresentou os registros de saúde dos funcionários	realizar e registrar todos os controles de saúde dos funcionários conforme legislação específica	6 meses
18.2 Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das atividades de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.	SIM			
18.3 Boa apresentação, asseio pessoal, uso do uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo.	SIM			
18.4 Realizam lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	SIM			
18.5 Presença de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.	SIM			
18.6 Possuem hábitos como: não espirrar ou tossir sobre os alimentos; não fumar nas dependências da UAN; não falar demasiadamente, cantar ou assobiar enquanto manipula alimentos; manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos.	SIM			

18.7 Apresentam-se com cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim; sem barba; com unhas curtas e sem esmalte ou base; sem adornos e sem maquiagem.	SIM			
18.8 Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados.	SIM			
18.9 Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.	SIM			
19. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
19.1 Existência de critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias -primas, ingredientes e embalagens.	SIM			
19.2 Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada em área protegida e limpa.	SIM			
19.3 Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de recepção, quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de conservação especial.	SIM			
19.4 As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade, são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.	SIM			
19.5 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação.	SIM			
19.6 As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização, o prazo de validade.	SIM			
19.7 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.	SIM			
20. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
20.1 Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	SIM			
20.2 Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	SIM			
20.3 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	SIM			
adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da	SIM			
20.5 É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos.	SIM			
20.6 O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas.	SIM			
20.7 O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça.	SIM			
20.8 Os alimentos congelados são descongelados antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado.	SIM			
20.9 O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção.	SIM			
20.10 Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C.	SIM			

20.11 Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60 °C por, no máximo, 6 horas.	SIM			
20.12 Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C.	SIM			
20.13 Os alimentos preparados e conservados à temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias.	SIM			
20.14 Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, a data de preparo e o prazo de validade.	SIM			
20.15 A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) é regularmente monitorada e registrada em mapa de controle de temperatura.	SIM			
20.16 Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.	SIM			
21. ARMAZENAMENTO E TRANPOSTE DO ALIMENTO PREPARADO	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
21.1 Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.	NÃO SE APLICA			
21.2 A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantem a sua qualidade higiênico-sanitária.	NÃO SE APLICA			
21.3 Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de cobertura para proteção da carga, são de uso exclusivo para alimentos e possuem separação física entre a carga e a cabine do veículo.	NÃO SE APLICA			
22. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
22.1 A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas.	SIM			
22.2 Os manipuladores adotam procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis.	SIM			
22.3 Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnem a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes.	SIM			
22.4 Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	SIM			
22.5 A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.	SIM			
23. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	S	Situação atual	Medidas para a adequação	Prazo
23.1 O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Eles estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias.	NÃO	manual de boas praticas apresentado estava incompleto e os POPS não estavam disponíveis aos funcionários	apresentar o manual devido e expor todos os POPs aos funcionários	3 meses
23.2 Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável da UAN.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	atualizar e disponibilizar todos os POPs assinados e aprovados	3 meses
23.3 Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias, contados a partir do preparo dos alimentos.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	atualizar e disponibilizar os registros pelo período mínimo de 30 dias	3 meses
23.4 Possui POP descrito e implementado para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	atualizar e disponibilizar POP para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios	3 meses
23.5 Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	atualizar e disponibilizar POP para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.	3 meses

23.6 Possui POP descrito e implementado para Higienização do Reservatório de Água.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	atualizar e disponibilizar POP para Higienização do Reservatório de Água	3 meses
23.7 Possui POP descrito e implementado para Higiene e Saúde dos Manipuladores.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	atualizar e disponibilizar POP para Higiene e Saúde dos Manipuladores	3 meses
23.8 O Responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovante de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação Higiênica dos Alimentos e Boas Práticas de Manipulação.	NÃO	apesar de possuir, precisa atualizar	realizar capacitação com todos os funcionários sobre temas relacionados a higiene, boas práticas e contaminação dos alimentos	3 meses

RESUMO	TOTAL
ITENS AVALIADOS COM "SIM"	80
ITENS AVALIADOS COM "NÃO"	26
ITENS AVALIADOS COM "NÃO SE APLICA"	4
ITENS AVALIADOS	110
%Adequação	75,47%



Responsável pela avaliação: Diego Bastos do Nascimento Martins

Cargo: Nutricionista

SIAPE: 1954453