



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA À SAÚDE
AVENIDA JOSÉ JOÃO MURARO, 1208 – JD BANDEIRANTE
FONE: 3252-9892 - 3252-9142
Toledo – Paraná

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA LANCHONETES COM
BASE NA RESOLUÇÃO RDC Nº 216 / MS / ANVISA
CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ: Lei Nº13.331/2001 e Decreto nº 5.711/2002

RAZÃO SOCIAL:	DATA:
ATIVIDADE:	
ENDEREÇO:	
Os estabelecimentos desta natureza não poderão ter comunicação direta com aqueles destinados a moradia – Art. 370 do Decreto 5.711/02	
1 - EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza, desinfecção	
O acesso às instalações é controlado e independente e não ter acesso à residência	
O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações	
Ter separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada	
As instalações físicas como piso, parede e teto deve ter revestimento liso, impermeável e lavável	
São mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos	
As portas e as janelas devem estar ajustadas aos batentes e as portas da área de preparação e armazenamento de alimentos dotadas de fechamento automático	
As aberturas externas de acesso e das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, estar providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas	
As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica	
Quando presentes, os ralos são sifonados e as grelhas ter dispositivo que permitam seu fechamento	
As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	
Proibido a presença de animais	
As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas(LED)	
As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes	
As instalações sanitárias e os vestiários não devem ter comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios	
As instalações sanitárias devem ser separadas por sexo (feminino adaptado para cadeirante) e possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos	

Os coletores dos resíduos (LIXEIRAS) são dotados de tampa e acionados sem contato manual
Mesas de inox e/ou granito, coifa com exaustor, equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos
2 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde
A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante
Os produtos saneantes e rodos e vassouras devem ser guardados em local reservado (DML) depósito de material de limpeza
3 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS
A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas
Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada com registro do procedimento conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde
4 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA
Utilizar somente água potável (rede pública) para manipulação de alimentos
O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água e devidamente tampado
Reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses e registrado a operação
5 - MANIPULADORES
Os manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes (touca, camiseta, calça comprida e calçado fechado) de cor clara e compatíveis à atividade, conservados e limpos
Não utilizar adornos (anéis, aliança, corrente, brincos, etc), unhas curtas e limpas sem esmalte e/ou base
6 - DEPOSITO
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local
OBS.: