



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 PARA RESTAURANTE/PIZZARIA/MARMITARIA
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	
As instalações são abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica	
Quando presentes, os ralos são sifonados e as grelhas ter dispositivo que permitam seu fechamento	
As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos	
Estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento	
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	
Exaustor com coifa para garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a	

qualidade higiênico-sanitária do alimento
Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados
A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos são registradas e realizadas conforme legislação específica
As instalações sanitárias e os vestiários não devem ter comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios
Devem ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação
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) dotados de tampa e acionados sem contato manual
Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro, suporte com papel toalha e coletor de papel, acionado sem contato manual
Pias, para higienização de hortaliças e de utensílios
Mesas de inox e/ou granito, equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos
Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção
As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos
2 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas
A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho
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 equipamentos 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
7 - ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO
O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária
Os meios de transporte do alimento preparado devem dotados de cobertura para proteção da carga e estar higienizados para garantir a ausência de vetores e pragas urbanas
8 - EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO
As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias
O equipamento (bufê) de exposição do alimento preparado na área de consumação deve ter barreiras (anteparo) de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes
Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devem ser devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido cobertos com plástico
9 - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO
A empresa deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados
10 - OUTROS
O responsável pelo recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para pagamento de despesas não podem manipular alimentos
OBS.: