



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 SUPERMERCADOS E HIPERMERCADOS
COM BASE RESOLUÇÃO ANVISA RDC 216/04
CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ: LEI Nº13.331/2001 e DECRETO nº 5.711/2002
RESOLUÇÃO SESA 748/14
PORTARIA SMS 05/18

RAZÃO SOCIAL:	DATA:
ATIVIDADE:	
ENDEREÇO:	
1 - DOCUMENTAÇÃO	
Possui comprovante de higienização do reservatório de água junto a laudo de integridade e vedação do reservatório	
Possui comprovante de controle de pragas e vetores realizado por empresa comprovadamente habilitada	
Possui PBA aprovado pelo Departamento de Vigilância em Saúde do município	
Possui laudo de calibração dos equipamentos de aferição atualizado	
Possui cronograma e registro de higienização dos filtros de aparelhos de climatização	
Possui cronograma com registro das higienizações: - das caixas de gordura - instalações e equipamentos realizadas não rotineiramente	
Dispõe de água potável corrente, conexão com rede de tratamento de esgoto	
Possui Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos atualizado	
Possui POP's (datados, aprovados e assinados) das atividades desenvolvidas: - higienização de instalações, equipamentos e móveis - controle integrado de vetores e pragas - higienização do reservatório - higiene e saúde dos manipuladores	
Possui PPRA, PCMSO, Ficha de Controle de Entrega de EPI's, ASO's e OSS's dos colaboradores	
Possui registros de capacitação dos manipuladores de alimentos a respeito: - higienização de ambientes, equipamentos, mobiliários e utensílios - higiene pessoal - manipulação higiênica dos alimentos - doenças transmitidas por alimentos - contaminantes alimentares - boas práticas na manipulação de alimentos	
Possui planilhas de monitoramento de temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos prontos que necessitem de temperatura de conservação especial nas etapas de recepção, armazenamento e exposição à venda	
Possui planilhas de monitoramento de temperatura da cocção do alimento (70º C no centro ou tempo Tº comprovado cientificamente)	
Possui planilhas de monitoramento de temperatura do alimento pronto armazenado sob refrigeração (inferior a 4º C por 5 dias – entre 4 e 5º C diminui a validade)	
Possui planilhas de monitoramento de temperatura dos equipamentos de exposição	
2 - ÁREA DE VENDAS	
Área em perfeito estado de organização e higienização	
Equipamentos e móveis em adequado estado de conservação e higiene	
Equipamentos necessários à exposição de alimentos preparados sob Tº controladas são dimensionados, em número	

suficiente e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento
Ornamentos e plantas não constituem fontes de contaminação para alimentos
Recebimento de dinheiro é realizado em área reservada e funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não
Produtos expostos à venda possuem registro nos respectivos órgãos competentes de fiscalização
Produtos expostos à venda estão dentro do prazo de validade
Produtos hortícolas são devidamente identificados com: rótulos em produtos embalados e etiquetas padronizadas nas gôndolas de produtos a granel (identificação do produtor, da unidade de consolidação, do produto, do lote, da validade quando for o caso, peso líquido quando for o caso, forma de conservação quando for o caso)
3 - SETORES DE APOIO:
Possui DML para setores de manipulação de alimentos, com utensílios exclusivos e em bom estado de conservação, identificados, em número suficiente
Possui caixas de gordura localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos
Possui local fechado, isolado, identificado, higienizado para disposição dos resíduos, de forma a evitar atração de vetores e fonte de contaminação
Se trabalhadores realizarem suas refeições nas dependências da empresa, esta dispõe de local específico e adequado para este fim, dimensionado de forma a atender a demanda, dotado de equipamentos, iluminação, ventilação e proteção contra intempéries
Possui vestiários e sanitários para manipuladores de alimentos devidamente limpos, organizados e equipados
Instalações dos sanitários não se comunicam diretamente com área de produção
Sanitários e vestiários possuem lavatórios, sabonete líquido, antisséptico, toalhas de papel não reciclado, papel higiênico, coletores com tampa não manual e cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos
4 – ROTISSERIA, PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, FRACIONAMENTO DE HORTALIÇAS E FRUTAS, AÇOGUE
Áreas internas e externas estão livres de materiais em desuso e animais
Possui lavatórios exclusivos para higienização das mãos, seus suprimentos e com cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos
O fluxo é ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de produção evitando contaminação cruzada e acesso às instalações é controlado e independente de outros usos
O dimensionamento das instalações é compatível com todas as operações, com separação física ou técnica entre as diferentes atividades
As instalações físicas possuem revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos íntegros, conservados e de material resistente aos processos de limpeza e desinfecção
As instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão em perfeitas condições de higiene
Portas e janelas são ajustadas aos batentes e todas aberturas possuem telas milimetradas, inclusive exaustores
Portas possuem fechamento automático
Ralos, quando existentes, são sifonados com grelas com dispositivo de fechamento
Iluminação é eficiente, protegida e resistente a impactos e quedas
Instalações elétricas são embutidas ou tubuladas permitindo perfeita higienização
A ventilação é suficiente para garantir o conforto térmico e renovação do ar
Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação e resistentes aos processos de limpeza e desinfecção
Equipamentos, móveis e utensílios para preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição a venda dos alimentos são lisas, laváveis, impermeáveis e isentas de frestas e avarias
Ambiente está livre de vetores e pragas
Lixeiros com tampa sem acionamento manual, íntegros, limpos, identificados, em número suficiente
Manipuladores livres de lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento

Manipuladores apresentam-se com uniformes conservados e limpos, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento
Manipuladores não usam cabelos soltos e desprotegidos, acessórios, unhas compridas, barba, maquiagem
Manipuladores de alimentos não fumam, se alimentam, manipulam dinheiro (ou outros atos que possam contaminar o alimento) durante o desempenho das atividades
Matérias primas e ingredientes em perfeitas condições higiênico-sanitárias e com registro nos órgãos competentes
Produtos utilizados estão dentro do prazo de validade
Funcionários, móveis, equipamentos compatíveis com volume, complexidade e diversidade das preparações alimentícias
Produtos não utilizados em sua totalidade são acondicionados e rotulados com no mínimo identificação, data de fracionamento e prazo de validade
Antes do uso, as embalagens primárias são higienizadas
Alimentos descongelados não são recongelados
Descongelamento de alimentos é realizado sob refrigeração (5º C) ou em forno de micro-ondas quando for submetido imediatamente à cocção
Óleos de frituras são substituídos imediatamente sempre que houver alteração de características físico-químicas ou sensoriais (aroma/sabor/espuma/fumaça) ou quando ultrapassar 180º C
Alimentos consumidos crus (mesmo em receitas prontas) são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados no Ministério da Saúde
Alimentos preparados são mantidos identificados e protegidos contra contaminantes, identificados, com designação, data de preparo e validade
5 - DEPÓSITO
Recepção de produtos é realizada em área protegida e limpa
Produtos vencidos ou avariados são armazenados separadamente em local identificado
Ambiente limpo e organizado
Produtos armazenados de forma a garantir adequada limpeza e ventilação (30 cm piso/40 cm teto/30 cm paredes)
Os paletes, estrados e prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável
Ambiente está livre de vetores e pragas