



RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº. 003/DIVS/2010
Publicado DOE nº 18.855 de 26/05/2010

A Diretora da Diretoria de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições regimentais constantes do Decreto nº 4.793 de 31 de agosto de 1994, que lhe autoriza os serviços de Vigilância Sanitária, e:

Considerando a Resolução ANVISA/MS - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004;

Considerando a necessidade de complementação e visando a abrangência dos requisitos inerentes às realidades locais;

Considerando a necessidade de promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação;

Considerando a necessidade de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a necessidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

Resolve:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, anexo.

Art. 2º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator às penalidades previstas.

Art. 3º - Esta Resolução Normativa aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde.

Art. 4º - Fica revogada a Resolução Normativa 003/DIVS/2005, publicada no Diário Oficial da União em 30 de junho de 2005.

Art. 5º - Esta Resolução entra em vigor na data da publicação.

Florianópolis, 12 de maio de 2010.

Raquel Ribeiro Bittencourt
Diretora de Vigilância Sanitária - SES/SC



ANEXO I

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
1-RAZÃO SOCIAL:		
2-NOME DE FANTASIA:		
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:	7-FAX:
8-E-mail:		
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:	11-Complemento:
12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	
14-UF:	15-CEP:	
16-RAMO DE ATIVIDADE:		
17-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	18-NÚMERO DE TURNOS:	
19-RESPONSÁVEL PELA ATIVIDADE DE MANIPULAÇÃO:		
20-REPRESENTANTE LEGAL:		21-CPF:
22-MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO () RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () OUTROS		

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1 EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA E INTERNA:			
1.1.1 Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem a presença de animais. Com acesso controlado, independente e exclusivo (não comum a outros usos como habitação, etc.).			
Obs:			
1.2 PISO, PAREDES E TETO/FORRO:			
1.2.1 Revestimento liso, impermeável e lavável e em adequado estado de conservação.			
Obs:			
1.3 PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.3.1 Ajustadas aos batentes.			
1.3.2 Portas na área de preparação de alimentos dotadas de fechamento automático.			
1.3.3 Janelas e outras aberturas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, providas de telas milimetradas e removíveis.			
Obs:			
1.4 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS:			
1.4.1 Separados por sexo e em quantidade suficiente.			
1.4.2 Independentes e sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
1.4.3 Mantidos organizados e em adequado estado de conservação.			
1.4.4 Portas de acesso dotadas de fechamento automático.			
1.4.5 Instalações sanitárias com lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
1.4.6 Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
1.4.7 Instalações sanitárias para clientes atendem os mesmos requisitos descritos para funcionários.			
Obs:			
1.5 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:			
1.5.1 Existência de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação com cartaz de orientação sobre a correta lavagem das mãos, dotados de torneiras com fechamento automático, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.			
1.6 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.6.1 Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização e não compromete a higienização e as características sensoriais dos alimentos.			
1.6.2 Luminárias apropriadas com sistema de proteção contra explosão e quedas acidentais em todo o estabelecimento.			
1.6.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
1.7 CLIMATIZAÇÃO:			
1.7.1 Equipamentos e filtros para climatização conservados.			
1.7.2 Apresentou registro (planilhas) da limpeza dos componentes do sistema de climatização e troca de filtros.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.8 VENTILAÇÃO:			
1.8.1 Garante a renovação do ar e mantém o ambiente livre de gases, fumaça, partículas em suspensão (pó, fuligem), condensação de vapores.			
1.8.2 Não incidência do fluxo de ar diretamente sobre os alimentos de ventilador e ar condicionado.			
1.9 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.9.1 Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.9.2 Adota medidas para não atrair vetores e pragas urbanas, como o não acúmulo de lixo e restos de alimentos.			
1.9.3 Apresentou comprovante de execução do serviço constando o prazo de validade, expedido por empresa especializada licenciada no órgão competente.			
1.10 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.10.1 Instalações abastecidas com água corrente.			
1.10.2 Possui laudos atestando a potabilidade da água, realizado periodicamente.			
1.10.3 Reservatório de água edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, limpos periodicamente, conservados e devidamente tampados.			
1.11 GELO:			
1.11.1 Gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação e armazenado em local exclusivo.			
1.12 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.12.1 O estabelecimento dispõe de lixeiras em número e capacidade suficiente, dotados de saco plástico e com tampa acionada sem contato manual.			
1.12.2 Realiza a retirada com frequência e estocar em local isolado das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.			
1.13 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.13.1 Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.13.2 Ralos com dispositivo que permitam seu fechamento.			
1.13.3 Caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de preparação, armazenamento de alimentos e limpos periodicamente.			
1.14 LEIAUTE:			
1.14.1 Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos facilitando as operações de manutenção e higienização.			
Obs:			
2 EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.1 Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não liberam substâncias tóxicas, odores, sabores e em adequado estado de conservação.			
2.2 Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis que não possam comprometer a higienização.			
2.3 Os fogões, chapas, fritadeiras e similares são dotados de coifa ou outro dispositivo de exaustão.			
3 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
3.1 Mantidos em boas condições higiênico-sanitárias.			
3.2 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3.3 Produtos de higienização e material de limpeza identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
3.4 Materiais utilizados para higienização das instalações são distintos dos utilizados para higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.			
Obs:			
4 MANIPULADORES			
4.1 VESTUÁRIO:			
4.1.1 Utilizam uniformes compatíveis com a atividade. Estão conservados, limpos, com uso exclusivo nas dependências internas e trocados no mínimo diariamente.			
4.1.2 As roupas e objetos pessoais estão guardados em local específico (vestiário).			
4.1.3 Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.) e maquiagem. Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.			
4.2 CONTROLE DE SAÚDE:			
4.2.1 Manipuladores possuem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO).			
4.2.2 Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos estão afastados da atividade de preparação de alimentos.			
4.3 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
4.3.1 Existência de capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
4.3.2 Possuem registros dessas capacitações, contendo no mínimo (conteúdo programático, data, período, número de funcionários participantes).			
5 MATÉRIAS-PRIMAS			
5.1 RECEPÇÃO E TRANSPORTE:			
5.1.1 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegros.			
5.1.2 Matérias-primas armazenadas em local limpo e organizado, sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
6 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
6.1 CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO:			
6.1.1 Na preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada.			
6.1.2 Não há contato entre alimentos crus e prontos para o consumo.			
6.1.3 Funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sépsia das mãos antes de manusear alimentos preparados e entre uma atividade e outra.			
6.1.4 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.			
6.2 FRACIONAMENTO DO ALIMENTO:			
6.2.1 Os alimentos retirados da embalagem original estão acondicionados em sacos, potes plásticos, vidro com tampa e identificados com nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade.			
6.3 ÓLEOS E GORDURAS:			
6.3.1 Aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).			
6.3.2 Substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente do aroma, do sabor e da formação intensa de espuma e fumaça.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
6.4 DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:			
6.4.1 Descongelamento realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 4°C (quatro graus Celsius) ou em forno de microondas.			
6.4.2 Alimentos descongelados estão mantidos sob refrigeração e não são novamente recongelados.			
6.5 ARMAZENAMENTO A QUENTE:			
6.5.1 Os alimentos preparados a quente devem ser conservados à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.			
6.6 RESFRIAMENTO DO ALIMENTO:			
6.6.1 No resfriamento a temperatura do alimento é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.			
6.6.2 O alimento preparado é resfriado antes da conservação sob refrigeração ou congelamento.			
6.7 CONSERVAÇÃO A FRIO:			
6.7.1 Sob refrigeração o alimento está conservado a temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), e congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).			
6.7.2 Alimentos preparados são consumidos no prazo máximo de 5 (cinco) dias e conservado sob refrigeração, identificados com: nome do produto, data de preparo e prazo de validade.			
6.8 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:			
6.8.1 Para alimentos consumidos crus é realizado a higienização (lavagem e desinfecção).			
6.8.2 Produtos utilizados na higienização dos alimentos regularizados junto a ANVISA/MS.			
6.9 RESPONSABILIDADE:			
6.9.1 O estabelecimento possui um responsável capacitado pela atividade de manipulação.			
6.9.2 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovante de curso de capacitação de alimentos, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			
7 ESTABELECIMENTO QUE UTILIZA TRANSPORTE PARA O ALIMENTO PREPARADO			
7.1 CUIDADOS NECESSÁRIOS:			
7.1.1 Armazenamento, transporte e consumo do alimento preparado ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.			
7.1.2 A temperatura do alimento preparado é monitorada durante as etapas de armazenamento, transporte e exposição para consumo quando aplicável.			
7.1.3 Veículos dotados de cobertura para proteção da carga, exclusivo para alimentos.			
7.1.4 Possui registro desse monitoramento.			
7.1.5 Veículos licenciados pelo órgão competente.			
8 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
8.1 ÁREA DE EXPOSIÇÃO:			
8.1.1 Mantida organizada e limpa.			
8.1.2 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessa área compatíveis com as atividades, em número suficiente e em bom estado de conservação.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
8.1.3 Manipuladores realizam anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis, para tocar os alimentos.			
8.2 EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO:			
8.2.1 Equipamento de exposição devidamente dimensionado, limpo, conservado e com dispositivo de medição de temperatura.			
8.2.2 Equipamento de exposição do alimento preparado, na área para consumo, dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			
8.2.3 Existência próximo ao equipamento de exposição do alimento preparado de: 1- Lavatório exclusivo para os clientes com cartaz de orientação sobre a correta lavagem das mãos, dotados de torneiras com fechamento automático, sabonete líquido inodoro anti-séptico, álcool gel a 70°, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual. 2- Ou álcool gel a 70°.			
8.2.4 Existência de cartaz de orientação ao consumidor, no início do equipamento de exposição dos alimentos, com o dizer: <i>“PARA SEGURANÇA DE SUA SAÚDE E DE TERCEIROS NÃO FALE ENQUANTO ESTIVER SE SERVINDO”</i> .			
8.3 UTENSÍLIOS:			
8.3.1 Utensílios utilizados: pratos, copos, talheres, descartáveis, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
8.4 ORNAMENTOS E PLANTAS:			
8.4.1 Se localizados na área de consumo, ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.			
8.5 RECEBIMENTO DE DINHEIRO:			
8.5.1 Área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas é reservada e com funcionário exclusivo para esta atividade.			
9 AMOSTRA DE ALIMENTOS:			
9.1.1 O estabelecimento guarda uma amostra de 75 a 100g (setenta e cinco a cem gramas) de cada alimento preparado sob refrigeração, armazenado em recipiente descartável de primeiro uso, por no mínimo 72 (setenta e duas) horas para ser entregue a autoridade sanitária quando solicitado em caso de Doenças Transmitidas por Alimentos, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servido o alimento e refeição (almoço, janta, etc).			
10 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
10.1 MANUAL DE BPF E POP:			
10.1.1 Dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.			
10.1.2 Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à Autoridade Sanitária, quando requisitado.			
Obs:			
10.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP):			
10.2.1 Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios:			
10.2.1.1 Existência de POP estabelecido.			
10.2.1.2 POP descrito, sendo cumprido.			
10.2.2 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
10.2.2.1 Existência de POP estabelecido para este item.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
10.2.2.2 POP descrito, sendo cumprido.			
10.2.3 Higienização do reservatório:			
10.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.2.3.2 POP descrito, sendo cumprido.			
10.2.4 Higiene e saúde dos manipuladores:			
10.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.2.4.2 POP descrito, sendo cumprido.			

C - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Nome e assinatura do responsável Matrícula:	Nome e assinatura do responsável Matrícula:

D - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento:
LOCAL: _____ DATA: ____/____/____

(*) NA: Não se aplica