

CHECKLIST RESTAURANTE

(RDC N° 216/2004 e Lei Municipal Maceió nº 7.028/2020)

Estabelecimento: _____ CNPJ: _____

Proprietário: _____ Telefone: _____

ATENÇÃO: ESTA É APENAS UMA AMOSTRA. NOSSO CHECKLIST COMPLETO POSSUI MAIS DE 115 ITENS.

Classificação	RECEBIMENTO/COMPRA	SIM	NAO	NA	NO
N	As carnes/pescados e perecíveis são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos. <i>Subitens 4.7.1 e 4.7.3 RDC.</i>	X			
N	As matéria-primas não perecíveis são transportados em veículos limpos e fechados. <i>Subitens 4.7.1 e 4.7.3 RDC.</i>				
	<i>Em cada item do nosso CheckList indicamos a legislação exigente. No exemplo em destaque é a RDC nº 216/2004 da ANVISA em seus subitens 4.7.1 e 4.7.3 que exige o transporte de insumos e matérias primas devem ser realizados em condições adequadas de higiene e conservação.</i>	X			
R	A matéria prima e os produtos industrializados são procedentes de empresas licenciadas ou cadastradas nos órgãos de vigilância sanitária ou SIF, SIE, SIM. <i>Subitem 4.7.1 RDC.</i>	X			
N	Os entregadores usam uniformes limpos. <i>Subitem 4.7.1 RDC.</i>	X			
N	São verificados nos produtos adquiridos: data de validade; denominação de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; lote; nº de registro SIF/SIE/SIM, ou do MS, quando necessário; nome e endereço do fabricante, fracionador, distribuidor e importador; características sensoriais; integridade das embalagens e higiene do produto. <i>Subitem 4.7.4 e 4.7.5 RDC.</i>	X			
N	As embalagens de produtos industrializados estão íntegras e com identificação ou rótulo visível. <i>Subitem 4.7.3 RDC.</i>	X			
I	É verificada, na hora do recebimento, a temperatura dos produtos perecíveis: pescado +3°C; carnes +7°C; refrigerados +10° C; congelados -12°C ou segundo recomendações do fabricante. <i>Subitem 4.7.3 RDC.</i>	X			
N	Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos. <i>Subitem 4.2.4 RDC.</i>	X			
N	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável. <i>Subitem 4.7.6 RDC</i>	X			
DESCRIPTIVO					
Classificação	ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIA	SIM	NAO	NA	NO
N	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. <i>Subitem 4.1.4 RDC.</i>		X		
I	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18° C. <i>Subitem 4.7.3 RDC.</i>	X			

N	Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes. <i>Subitem 4.6.6 RDC.</i>	X			
N	A barba está feita, o bigode aparado. <i>Subitem 4.6.6 RDC.</i>		X		
R	Utilizam luvas de malha de aço quando do corte de carnes. <i>NR's Min. Trabalho.</i>		X		
N	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, abastecida com sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado. <i>Subitem 4.1.14 RDC.</i>	X			
R	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos. <i>Subitem 4.6.4 RDC.</i>	X			
N	Funcionários que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas. <i>NR's Min. Trabalho.</i>	X			
N	Funcionários usam EPIs: uniforme, avental, botas, luvas, capas. <i>NR's Min. Trabalho.</i>	X			
DESCRITIVO					
1	<i>A porta da câmara fria NÃO possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. Funcionários podem ficar presos em seu interior.</i>				
2	<i>Funcionário NÃO barbeado cortando carnes (manipulando produto).</i>				
3	<i>Funcionário NÃO utiliza luvas de malha de aço para o corte das carnes. Há luvas de malha de aço no estabelecimento? Ou o funcionário que não seguiu as regras de segurança do restaurante e não fez uso do EPI?</i>				
Classificação	ABASTECIMENTO DE GAS	SIM	NAO	NA	NO
N	A área do gás encontra-se na área externa do estabelecimento, em local ventilado e protegido. <i>NR's Min. Trabalho.</i>	X			
DESCRITIVO					

NA – Não se Aplica

NO – Não Observado

IMPRESINDÍVEL - I

Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

NECESSÁRIO - N

Considera-se item NECESSÁRIO aquele que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item NECESSÁRIO, não cumprido é passível de ser tratado, como IMPRESINDÍVEL, nas inspeções seguintes, caso comprometa a segurança do alimento.

RECOMENDÁVEL - R

Considera-se RECOMENDÁVEL o item que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. Também pode ser item não obrigatório frente a segurança alimentar, mas obrigatório do ponto de vista das NR's do Ministério do Trabalho.

O item RECOMENDÁVEL, não cumprido é passível de ser tratado como NECESSÁRIO, nas inspeções seguintes, caso comprometa as Boas Práticas, mas nunca será tratado como IMPRESINDÍVEL.

NOSSO CHECKLIST COMPLETO POSSUI MAIS DE 115 ITENS.

MODELO DO PLANO DE AÇÃO

Plano de Ação para Adequações – DATA: 01/01/2022

Estabelecimento: _____ CNPJ: _____

Proprietário: _____ Telefone: _____

Número Contrato: _____

Item	Não conformidade	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta de realização	Data da finalização
1	A porta da câmara fria não possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. <i>Subitem 4.1.4 RDC.</i>	<i>Instalar o dispositivo de segurança na câmara fria conforme a legislação em vigor.</i>	15/01/2022	Dispositivo instalado no dia 16/01/2022
2	Funcionário não barbeado na área de manipulação. <i>Subitem 4.6.6 RDC</i>	<i>Orientação e treinamento dos funcionários quanto as Boas Práticas, em especial o funcionário que cometeu a falta.</i>	02/01/2022	02/01/2022
3	Funcionário não utiliza luvas de malha de aço para o corte das carnes. <i>NR's Min. Trabalho.</i>	<i>Adquirir luvas de malhas de aço para o trabalho do funcionário e treinamento quanto a sua correta higienização.</i> <i>Caso o restaurante possua a luvas de malha de aço a medida corretiva pode ser:</i> <i>Funcionário foi advertido e orientado quanto a necessidade da utilização correta dos equipamentos de segurança (luvas de malha de aço).</i>	05/01/2022	05/01/2022

Responsável pelo estabelecimento

Também temos CheckList para Food Truck, Açougues, Peixarias, Sorveterias e demais serviços de alimentação.