

CATEGORIZAÇÃO  
DOS SERVIÇOS DE  
ALIMENTAÇÃO

*Material de apoio para serviços  
de alimentação*





CATEGORIZAÇÃO  
DOS SERVIÇOS DE  
ALIMENTAÇÃO

*Material de apoio para serviços  
de alimentação*



Copyright © 2013. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)

**Presidenta da República**

Dilma Rousseff

**Ministro da Saúde**

Alexandre Padilha

**Diretor-presidente**

Dirceu Brás Aparecido Barbano

**Adjunto do Diretor-Presidente**

Luiz Roberto da Silva Klassmann

**Diretores**

José Agenor Álvares da Silva  
Jaime César de Moura Oliveira

**Adjuntos**

Neilton Araújo de Oliveira  
Luciana Shimizu Takara e Patrícia Ferraz de Souza

**Chefe de Gabinete**

Vera Maria Borralho Bacelar



## CONTEÚDO

Projeto-Piloto de Categorização dos Serviços de Alimentação .....	6
Outras Questões Importantes.....	16
Lista de Avaliação para Categorização dos Serviços de Alimentação .....	18

PROJETO-PILOTO DE CATEGORIZAÇÃO  
DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



## PORQUE

A proposta de categorização dos serviços de alimentação no Brasil é uma iniciativa pioneira baseada em experiências bem sucedidas de cidades como Los Angeles, Nova Iorque e Londres.

Essa proposta consiste em classificar os serviços de alimentação com base em um instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde. Essa classificação fica disponível ao consumidor, dando a oportunidade de que o mesmo conheça a qualidade sanitária dos serviços de alimentação que ele utiliza.

O objetivo é melhorar o perfil sanitário dos estabelecimentos com a conscientização do cidadão e da responsabilização do setor regulado pela garantia do cumprimento de regras definidas pela Vigilância Sanitária (Visa).

A proposta de categorização será apresentada aos brasileiros em forma de um projeto-piloto. A Copa do Mundo FIFA 2014 foi considerado o momento apropriado para a execução desse projeto-piloto.

A partir do projeto-piloto, o Brasil terá a oportunidade de obter subsídios sobre a aplicabilidade da categorização em nosso contexto e, ainda, a percepção do consumidor e dos serviços de alimentação em relação à iniciativa.

Para estimular a adesão ao projeto o Governo destinou R\$ 5,1 milhões que devem ser investidos na capacitação dos profissionais das Vigilâncias Sanitárias (Visas) e na aquisição de tecnologia. Os recursos serão repartidos entre as cidades-sedes da Copa do Mundo FIFA 2014, de acordo com o número de restaurantes existentes em cada uma delas.

## ONDE

O projeto-piloto de categorização será implantado, de forma voluntária, em cidades-sede da Copa do Mundo FIFA 2014 e outras cidades interessadas em aplicar a metodologia proposta. O projeto-piloto de categorização também será implantado nos aeroportos internacionais das cidades sede da Copa do Mundo FIFA 2014. A relação das cidades que aderiram ao projeto e dos aeroportos participantes está disponível no site da Anvisa.

Cada cidade participante do projeto irá selecionar os serviços de alimentação onde será aplicada a categorização considerando um ou mais dos seguintes critérios:

- 1) **geográficos, considerando a localização dos serviços de alimentação e as rotas turísticas;**
- 2) **características regionais de culinária; e**
- 3) **tipo e ou capacidade produtiva dos serviços de alimentação.**

A cidade participante pode estabelecer critérios complementares. Os critérios aplicados por cada cidade, bem como a relação dos serviços de alimentação também estão divulgados no site da Anvisa. Os selecionados participarão compulsoriamente do projeto-piloto.

Nos aeroportos internacionais das cidades sede da Copa do Mundo Fifa 2014 todos os serviços de alimentação que atendam prioritariamente aos usuários e passageiros e estejam localizados nas dependências de circulação de usuários e passageiros (saguões, salas de embarque/desembarque e corredores) serão categorizados.

## QUANDO

**1º Ciclo de Inspeção:**  
serão cinco meses que as autoridades sanitárias terão para realizar a primeira inspeção em todos os serviços de alimentação selecionados para o projeto-piloto.

**2º Ciclo de Inspeção:**  
serão quatro meses que as autoridades sanitárias terão para realizar a inspeção definitiva para a categorização.

Avaliação do projeto.

MAIO 2013

AGOSTO A  
DEZEMBRO 2013

JANEIRO A ABRIL  
2014

SETEMBRO 2104 A  
MARÇO 2015

ABRIL 2013

Início do Projeto com a publicação das Diretrizes Nacionais.

JUNHO E JULHO  
2013

**Auto -avaliação:** serão 60 dias para que os serviços de alimentação possam avaliar seu desempenho frente à lista de avaliação, além de realizar as mudanças possíveis. Nacionais.

DEZEMBRO 2013

Divulgação na internet dos resultados do primeiro ciclo de inspeção (perfil geral da categorização por cidade participante).

MAIO A AGOSTO  
2014

Divulgação na internet e no próprio estabelecimento do resultado final da classificação de cada serviço.

ABRIL 2015

Término do Projeto com a publicação do Relatório Final

## QUEM

A categorização é uma iniciativa da vigilância sanitária, em articulação com o Ministério da Saúde. As vigilâncias sanitárias das cidades participantes serão responsáveis pela inspeção dos serviços de alimentação e categorização desses estabelecimentos.

No desenho proposto para o projeto, serão compreendidos os seguintes tipos de serviço de alimentação, definidos com base na Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE):

- RESTAURANTES E SIMILARES;
- BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS;
- LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES.

Para os serviços de alimentação localizados nos aeroportos internacionais das cidades sede da Copa do Mundo Fifa 2014, outros tipos de serviço de alimentação serão categorizados considerando o acesso e a diversidade de opções aos viajantes em um espaço restrito.

## COMO

A base para a categorização dos serviços de alimentação serão as Boas Práticas, um conjunto de procedimentos cujo o objetivo é garantir um alimento de qualidade ao consumidor. Para os órgãos de saúde, as Boas Práticas também representam as medidas destinadas a minimizar eventuais danos à saúde, especialmente as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Em 2004 a Anvisa publicou a Resolução-RDC n. 216, que determina as Boas Práticas em serviços de alimentação.

Neste projeto piloto, dos 180 critérios previstos na RDC 216, foram considerados os 51 de maior impacto à saúde. Os itens foram distribuídos em três tipos: **eliminatórios**, **pontuados** e **classificatórios**.

O não-cumprimento de qualquer item eliminatório exclui o estabelecimento da categorização. Já os itens classificatórios podem melhorar o desempenho dos estabelecimentos.

Os itens pontuados são utilizados no cálculo da nota do estabelecimento e só pontuam quando o estabelecimento não cumpre o requisito. Assim, quanto maior a nota, maior o numero de falhas e pior é o desempenho do estabelecimento. O valor, denominado Índice de Impacto (Iip), representa a relevância do item na prevenção de uma DTA. Quanto maior a relevância, maior é o Iip. Para a pontuação do item, o Iip deve ser multiplicado pela Carga Fatorial (CF). A nota final do estabelecimento é obtida pela soma da pontuação de cada item.

Os itens marcados como “Não se aplica” não interferem na categorização do estabelecimento.

O Iip e a CF de cada item estão disponíveis no site da Anvisa.

## CATEGORIAS

CATEGORIA	NOTA FINAL	CONDIÇÃO NECESSÁRIA
Grupo 1	0	Não são observadas falhas críticas, cumprimento dos itens eliminatórios e dos itens classificatórios 1 e 2.
Grupo 2	Maior que 0 e menor que 13,3	Observado uma ou mais falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 10, cumprimento dos itens eliminatórios e do item classificatório 1.
Grupo 3	Igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 90, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 4	Igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 125, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 5	Igual ou maior que 1152,3	Observado falhas críticas, com índice de impacto superior a 125, e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

O Grupo 1 corresponde à melhor categoria e o Grupo 5 a pior. Os estabelecimentos eventualmente classificados no Grupo 5 não serão objeto da categorização por apresentarem qualidade sanitária inaceitável, sendo, nesses casos, aplicadas as medidas legais cabíveis.

## CLASSIFICAÇÃO

### Itens Classificatórios:

1. Ter um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.
2. Executar os procedimentos conforme Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

### Itens Eliminatórios:

- Uso exclusivo de água potável para a manipulação de alimentos. Quando a água for obtida por meio de solução alternativa de abastecimento de água, deve-se observar se a potabilidade é atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais.
  - Instalações abastecidas de água corrente.
  - Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.
- A categorização será divulgada aos consumidores de forma mais simples e acessível. O objetivo é informar o consumidor sobre a diferença na qualidade sanitária, sem ao mesmo tempo desqualificar os estabelecimentos que estão aptos a funcionar. A estratégia está em construção e será divulgada em 2014.

## QUANTOS

Para o projeto-piloto de categorização, foram estabelecidos quantitativos mínimos por capitais-sedes, dependendo do número total de estabelecimentos existentes. Essas quantidades variam de 80 estabelecimentos, para as cidades que possuem menor número de estabelecimentos, a 210, para os casos onde há maior concentração de serviços de alimentação, conforme quadro abaixo.

Outros municípios, que não as cidades-sede da Copa do Mundo, também poderão aderir ao projeto. Neste caso há um número máximo de 120 serviços de alimentação estabelecido por Estados. A fixação desse número máximo se dá um função de limitações operacionais para aprovação dos projetos e processamento dos dados.

Estima-se que serão categorizados aproximadamente 2500 serviços de alimentação.

CIDADES-SEDE	QUANTIDADE MÍNIMA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO A SEREM CATEGORIZADOS
Cuiabá, Fortaleza, Manaus, Natal, Porto Alegre, Recife e Salvador.	80
Belo Horizonte, Brasília e Curitiba	150
Rio de Janeiro e São Paulo	210

## AUTO-AVALIAÇÃO

Na estrutura do projeto-piloto foi previsto um período, prévio ao início das inspeções, para que os estabelecimentos participantes e interessados possam realizar sua auto-inspeção. A proposta é que os empresários saibam de antemão o que será inspecionado e tenham tempo hábil para adequar a sua estrutura e os seus procedimentos aos requisitos sanitários que serão exigidos .

Serão 60 dias, entre junho a julho de 2013. O resultado da auto-inspeção é de uso restrito do estabelecimento.

No site da Anvisa será disponibilizada uma versão eletrônica da lista de avaliação , já contendo o sistema de pontuação, para que o serviço conheça de forma simples e rápida sua categoria.

## OUTRAS QUESTÕES IMPORTANTES

### **1) Se o serviço de alimentação for bem classificado, significa que ele não oferece risco?**

Apesar de os estabelecimentos melhor categorizados serem aqueles com baixa probabilidade de ocorrência de surto, isso não é uma garantia. Ou seja, os estabelecimento melhor categorizados controlam adequadamente os principais fatores associados a surtos de DTA no Brasil e no Mundo. Entretanto, falhas pontuais ou fatores externos podem ocorrer e, assim, levarem a ocorrência do surto.

### **2) Os serviços de alimentação se habilitarão, voluntariamente, para a categorização?**

A seleção dos serviços de alimentação é responsabilidade da vigilância sanitária da cidade participante, a partir de critérios pré-estabelecidos. Esses critérios envolvem, de forma isolada ou conjunta, localização, porte do serviço e tipo de gastronomia, como cozinha regional, por exemplo. Todos os serviços de alimentação que preencherem os critérios definidos no âmbito local deverão ser avaliados para a categorização. Nos aeroportos internacionais das cidades sede da Copa do Mundo Fifa 2014 todos os serviços de alimentação que atendam prioritariamente aos usuários e passageiros e estejam localizados nas dependências de circulação de usuários e passageiros (saguões, salas de embarque/desembarque e corredores) serão categorizados.

### **3) Qual custo administrativo para o serviço de alimentação ser categorizado?**

A categorização está inserida dentro das ações de fiscalização da vigilância sanitária, sem custo específico para o estabelecimento. Por isso, a participação dos serviços selecionados não é voluntária ou por convite. Trata-se de uma política de inspeção sanitária e informação ao consumidor. Logi-

camente, por tratar-se inicialmente de um projeto-piloto, apenas parte dos serviços de alimentação participarão. A partir da avaliação do projeto, a política poderá ser expandida para todos os serviços de alimentação.

#### **4) O serviço de alimentação pode manter sua classificação para além da Copa do Mundo FIFA de 2014?**

O projeto-piloto tem prazos estabelecidos. Assim, a divulgação do resultado da inspeção estará limitada para o período de maio a agosto de 2014, a partir de quando o mesmo perde seu efeito.

#### **5) Os estabelecimentos categorizado no Grupo 5 serão fechados?**

Os estabelecimento enquadrados no Grupo 5 apresentam uma qualidade sanitária inaceitável e, portanto, não serão categorizados. Nesse caso, a vigilância sanitária irá adotar medidas fiscais para evitar que os consumidores estejam expostos a riscos não aceitos, podendo incluir a interdição das atividades do estabelecimento.

#### **6) O que devo fazer para ser bem categorizado?**

Tenha segurança de que a água utilizada no estabelecimento é de qualidade. Invista no controle da temperatura e do tempo de exposição dos alimentos preparados. Use termômetros para controle efetivo da temperatura e faça manutenção dos equipamentos de armazenamento e exposição. Capacite o manipular sobre as Boas Práticas e dê condições para que ele tenha uma postura adequada, incluindo a lavagem frequente das mãos. Mantenha o estabelecimento em adequadas condições de higiene, com destaque às superfícies que entram em contato com alimento. Assegure-se de que a matéria-prima tenha boa procedência, incluindo o gelo. Acompanhe, avalie e melhore continuamente as práticas adotadas no estabelecimento por meio de um profissional capacitado e mantenha os procedimentos essenciais escritos.

# LISTA DE AVALIAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO	
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) Complemento:	
11) Bairro:	12) Município:
13) UF:	14) CEP:
15) Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): <input type="checkbox"/> RESTAURANTES E SIMILARES <input type="checkbox"/> BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS <input type="checkbox"/> LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES	
16) Número de refeições servidas diariamente: <input type="checkbox"/> até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500	
17) Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários): <input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais	
18) Tem responsável pelas Boas Práticas? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não Formação Acadêmica: <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?	
19) Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
20) Possui Alvará Sanitário? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Em processo de regularização <input type="checkbox"/> Não se aplica	

## INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO

Selecione a opção AD (Adequado) quando o estabelecimento CUMPRE o requisito.

Selecione a opção IN (Inadequado) quando o estabelecimento NÃO cumpre o requisito.

Selecione a opção NA (Não se Aplica). quando o requisito não é aplicável ao estabelecimento avaliado.

### AVALIAÇÃO DA EMPRESA

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).				ELIMINATÓRIO
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.				ELIMINATÓRIO
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				ELIMINATÓRIO
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.				PONTUADO
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).				PONTUADO
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				PONTUADO
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				PONTUADO
2. ESTRUTURA	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).				PONTUADO
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				PONTUADO
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				PONTUADO
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				PONTUADO
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				PONTUADO

3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				PONTUADO
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				PONTUADO
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				PONTUADO
<b>4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>TIPO DO ITEM</b>
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.				PONTUADO
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				PONTUADO
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				PONTUADO
<b>5. MANIPULADORES</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>TIPO DO ITEM</b>
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.				PONTUADO
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.				PONTUADO
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, asso-biam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				PONTUADO
<b>6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>TIPO DO ITEM</b>
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.				PONTUADO
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.				PONTUADO
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				PONTUADO
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				PONTUADO
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.				PONTUADO

6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.				PONTUADO
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.				PONTUADO
<b>7. PREPARO DO ALIMENTO</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>TIPO DO ITEM</b>
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).				PONTUADO
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				PONTUADO
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				PONTUADO
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.				PONTUADO
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				PONTUADO
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				PONTUADO
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				PONTUADO
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				PONTUADO
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.				PONTUADO
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.				PONTUADO
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				PONTUADO
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				PONTUADO

<b>8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>TIPO DO ITEM</b>
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				PONTUADO
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.				PONTUADO
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				PONTUADO
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.				PONTUADO
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.				PONTUADO
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				PONTUADO
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.				PONTUADO
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				PONTUADO
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.				PONTUADO
<b>9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>TIPO DO ITEM</b>
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.				CLASSIFICATÓRIO
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.				CLASSIFICATÓRIO

### **Responsável pela Avaliação**

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data da Avaliação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_





**Acesse o site  
da ANVISA**

Baixe o leitor de QR  
Code em seu celular e  
fotografe este código

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa  
SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200  
CEP: 71205-050  
Brasília - DF  
Telefone: 61 3462 6000

**[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)**  
**[www.twitter.com/anvisa\\_oficial](https://www.twitter.com/anvisa_oficial)**  
**Anvisa Atende: 0800-642-9782**  
**[ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br)**