



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS – Serviços de alimentação em EVENTOS DE MASSA

RDC 656/22	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
ÁREA INTERNA				
Art.18	Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.	N		
ESTRUTURA				
Art. 19	Estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza.	N		
ÁREA DE MANIPULAÇÃO				
Art. 20	Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados.	N		
Art. 20 Parágrafo único.	Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos.	R		
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
Art. 21	Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.	N		
Art. 45	Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.	N		
Art. 45. Parágrafo único	A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada.	I		
Art. 48	Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.	R		
Art. 48. Parágrafo único	Quando não há água corrente, são usados utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, os quais não são reutilizados.	R		
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO				
Art. 31	Há equipamento e estrutura para higiene das mãos dotados de: 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. Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo.	I		
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
Art. 23	São adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local da manipulação de alimentos.	N		
Art. 23. Parágrafo único	Quando as medidas preventivas não são suficientes para manter o ambiente livre de pragas, há a contratação de empresa especializada em controle integrado de vetores e pragas.	N		
MANEJO DOS RESÍDUOS				
Art. 24	Nas instalações e serviços de manipulação de alimentos, resíduos são frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.	N		



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde



Art. 24. Parágrafo único	Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva.	N			
Art. 25	Nas áreas externas, há lixeiras em quantidade suficiente e compatível com o número de participantes do evento.	R			
Art. 26	Há sistema de coleta de resíduos durante a organização do evento, de forma a evitar seu acúmulo.	N			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA					
Art. 27	Instalações abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável quando proveniente de solução alternativa, para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios.	N			
Art. 27. Parágrafo único.	Reservatórios para armazenamento de água potável continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados.	R			
Art. 28	Quando não apresenta conexão com esgoto ou fossa séptica, há reservatório adequado para o armazenamento de água servida, para posterior dispensação em rede de esgoto.	N			
MANIPULADORES					
VESTUÁRIOS/ ASSEIO PESSOAL					
Art. 29, inciso I.	Manipuladores com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base.	N			
Art. 29, inciso I.	Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.	N			
Art. 29, inciso II.	Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.	N			
Art. 29, inciso III.	Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.	N			
HÁBITOS HIGIÊNICOS					
Art. 29, inciso IV.	Manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falam desnecessariamente, não falam ao celular, não fumam, não cantam, não assobiam, não espirram, não cospem, não tosem e não manipulam dinheiro).	I			
Art. 29, inciso V.	Manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.	R			
Art. 29, parágrafo único.	Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim.	N			
Art. 49	Presença de área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.	N			
ESTADO DE SAÚDE					
Art. 29, inciso VI.	Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida afastam-se da preparação de alimentos.	I			
CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO, MANIPULAÇÃO E EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO AO CONSUMO					
RECEBIMENTO / TRANSPORTE					
Art. 32	Matérias-primas e insumos com procedência comprovada.	N			
Art. 32	Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura.	I			
Art. 32. Parágrafo único.	Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade.	I			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde



Art. 42	Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados.	R			
Art. 42. §1º.	Os veículos citados no caput deste artigo devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local, quando houver. (Ver o item 10 – TRANSPORTE, da Portaria SMS.G nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011.)	N			
Art. 42. §2º.	Alimentos pré-preparados e preparados transportados para o evento são avaliados na recepção (inclusive quanto à temperatura).	R			
Art. 42. §3º.	Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.	N			
Art. 43	Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.	I			
ARMAZENAMENTO					
Art. 46	Bebidas são armazenadas sem contato direto com o piso.	R			
MANIPULAÇÃO					
Art. 33	Matérias-primas e ingredientes perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento e são completamente utilizados na operação.	N			
Art. 34	Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semiprontos e crus.	R			
Art. 35	Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atingem a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	R			
Art. 36	Óleos e gorduras utilizados para fritura não constituem uma fonte de contaminação química dos alimentos preparados.	N			
Art. 36. §1º.	Óleos e gorduras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C e substituídos sempre que há alteração das características físico-químicas ou sensoriais.	N			
Art. 36. §2º.	Óleos e gorduras usados são descartados e encaminhados para destinação final adequada.	N			
Art. 37	Alimentos e/ou matérias primas congelados são descongelados antes da cocção, salvo nos casos em que o fabricante recomenda que o alimento seja cozido ainda congelado.	R			
Art. 37. §1º.	Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5°C) ou em micro-ondas, ou ainda segundo orientações do fabricante.	R			
Art. 37. §2º	Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados.	I			
Art. 38	Alimentos pré-preparados e preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento identificados com no mínimo as seguintes informações: denominação, data de preparo e prazo de validade.	R			
Art. 39	Alimentos preparados, após a cocção, são mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.	I			
Art. 39	Alimentos preparados e resfriados são mantidos em temperatura igual ou inferior a 5°C por, no máximo, 3 dias.	I			
Art. 39. Parágrafo único	Alimentos preparados, após a cocção, mantidos abaixo de 60°C são consumidos em até 60 minutos.	I			
Art. 40	Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento.	R			
Art. 22	Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde



	de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante).				
Art. 22	Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos.	N			
Art. 41	Alimentos proteicos de origem animal a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada (entre 12°C e 18°C), armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C.	I			
Art. 44	Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.	N			
Art. 47, incisos I e II.	Gelo fabricado com água potável, transportado e armazenado adequadamente e com procedência comprovada.	N			
Art. 50	São coletadas amostras dos alimentos preparados, usando o método previsto nesta resolução.	N			

Portaria 2.619/11	DOCUMENTAÇÃO				
	REGISTROS				
17.2 III	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico-ASO.	I			
17.3 IV	Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos da cadeia fria e quente.	N			
17.2 VII	Comprovante de capacitação e treinamento de funcionários.	N			
17.3 XXIII	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, quando as medidas preventivas não foram suficientes para manter o ambiente livre de pragas.	R			

RDC 656/22 ANEXO I	INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES				
	CARACTERIZAÇÃO DO EVENTO				
	Nome do evento; empresa ou empresário responsável pelo evento; quantitativo estimado de pessoas (por dia); período.				
	INSTALAÇÕES E SERVIÇOS RELACIONADOS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS				
	Identificar cada instalação ou serviço que fornecerá alimentos.				
	Descrever os tipos de alimentos que serão comercializados.				
	Identificação do local onde os alimentos serão preparados ou pré-preparados (no local do Evento ou fora).				
	Identificação do serviço/instalação de apoio (fora do local do evento).				
	Transporte do alimento (próprio ou terceirizado; com refrigeração ou isotérmico).				
	Estrutura do serviço/instalação: montado; quiosque/barraca/tenda/stand; unidade móvel (trailer, carrinho ou veículo adaptado).				
	Descrever equipamentos/infraestrutura disponíveis na unidade.				
	Disponibilidade de energia elétrica.				
	Descrever o aporte de instalações sanitárias.				



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde



RDC 656/22 ANEXO I	INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES			
	Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas na atividade econômica / n° funcionários).			
	Existência de responsável em Boas Práticas.			
	Comprovante de capacitação e treinamento de funcionários.			
	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, quando as medidas preventivas não foram suficientes para manter o ambiente livre de pragas.			

(*) NA: Não se aplica

Classificação e critérios de avaliação

IMPRESINDÍVEL - I - Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas de Manipulação e Controle, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

NECESSÁRIO - N - Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas de Manipulação e Controle, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item NECESSÁRIO, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado, como IMPRESINDÍVEL, nas inspeções seguintes, caso comprometa a segurança do alimento.

RECOMENDÁVEL - R - Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas de Manipulação e Controle, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item RECOMENDÁVEL, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado como NECESSÁRIO, nas inspeções seguintes, caso comprometa as Boas Práticas de Manipulação. Não obstante, nunca será tratado como IMPRESINDÍVEL

Referências:

RESOLUÇÃO - RDC Nº 656, DE 24 DE MARÇO DE 2022
PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.