



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		



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 tosse 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,	N			



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



	tempo 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.	R			
Art. 47, incisos I e II.	Gelo fabricado com água potável, transportado e armazenado adequadamente e com procedência comprovada.	R			
Art. 50	São coletadas amostras dos alimentos preparados, usando o método previsto nesta resolução.	R			

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.	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	N			

	FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS (CANUDOS, COPOS, PRATOS, TALHERES E AGITADORES DE BEBIDAS)				
Decreto 61.558/22 e Lei 17.123/19	Canudos em papel reciclável, material comestível ou biodegradável, embalados individualmente em envelopes hermeticamente fechados, feitos do mesmo material.	I			
Lei 17.261/20	Copos, pratos, talheres, agitadores para bebidas e varas para balões de materiais biodegradáveis, compostáveis e/ou reutilizáveis.	I			

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)				



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



	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				

RDC 656/22 ANEXO II	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				

(*) 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, e 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.
- DECRETO Nº 61.558, DE 08 DE JULHO DE 2022.
- LEI Nº 17.123, DE 25 DE JUNHO DE 2019.
- LEI Nº 17.261, DE 13 DE JANEIRO DE 2020.