

**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA INSTALAÇÕES DE RESTAURAÇÃO OU BEBIDAS COM CARÁTER NÃO SEDENTÁRIO**

Nome \_\_\_\_\_ Tipo de Instalação \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_/\_\_\_/21\_\_\_ Nº Auto \_\_\_/20\_\_\_ NIF: \_\_\_\_\_ Técnico(s): \_\_\_\_\_

**Geral**

	S	N
1. A atividade encontra-se devidamente legalizada/autorizada	—	—
2. Instalação e superfícies em bom estado de conservação	—	—
3. Instalação e superfícies em bom estado de organização, arrumação e asseio	—	—
4. Abastecimento de água quente e fria	—	—
5. Lava-mãos, em número suficiente, abastecido de água, equipado com torneira de acionamento não manual, doseador de sabonete líquido e desinfetante e distribuidor de toalhetes descartáveis	—	—
6. Lava-mãos desobstruído	—	—
7. Recipientes de material adequado, com tampa acionada por pedal e forrado com saco de plástico	—	—
8. Sistema de gás operacional	—	—
9. Ausência de materiais estranhos à atividade (cartão canelado/madeira/esferovite/panos de tecido)	—	—

**Géneros alimentícios**

	S	N
10. GA em bom estado de salubridade	—	—
11. São garantidas boas práticas de conservação	—	—
12. GA dentro dos prazos de validade	—	—
13. Ausência de GA congelados ilicitamente	—	—
14. GA armazenados a uma altura de resguardo do solo	—	—
15. GA devidamente armazenados e resguardados de fontes de contaminação	—	—

**Rastreabilidade**

	S	N
16. GA devidamente rotulados ou identificados	—	—
17. Existem documentos de acompanhamento dos produtos (faturas/lotos/garantia da rastreabilidade)	—	—

**Meios de frio**

	S	N
18. Os equipamentos encontram-se em bom estado de conservação	—	—
19. Os equipamentos encontram-se em bom estado de higiene	—	—
20. Os equipamentos encontram-se devidamente munidos de indicador de temperatura (proibido mercúrio)	—	—

**Higiene Pessoal**

	S	N
21. Os operadores demonstram um bom estado de asseio pessoal	—	—
22. Os operadores apresentam vestuário exclusivo da atividade	—	—
23. Os operadores usam resguardo para o cabelo	—	—
24. Os operadores não usam adornos	—	—
25. Os operadores lavam frequentemente e de forma eficiente as mãos	—	—

**Higiene**

	S	N
26. Ausência, quando não usados, de materiais e produtos de limpeza fora do armário específico	—	—
27. Os produtos de limpeza usados são todos homologados, detentores de fichas técnicas e de segurança	—	—
28. Os equipamentos encontram-se devidamente munidos de indicador de temperatura (proibido mercúrio)	—	—

**Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (baseado na metodologia HACCP)**

	S	N
29. Existe um sistema de gestão da segurança alimentar devidamente implementado	—	—
30. Existe um sistema de gestão da segurança alimentar devidamente aplicado	—	—
31. Foram apresentados os certificados de formação em matéria de higiene e segurança alimentar	—	—
32. Foram apresentadas fichas de aptidão médica dos operadores, devidamente atualizadas	—	—

**Envolvente**

	S	N
33. A envolvente não consiste num fonte de insalubridade em relação à atividade em causa	—	—
34. É garantido um bom estado de asseio da envolvente da instalação	—	—
35. Os veículos de apoio encontram-se em bom estado de organização, arrumação e asseio	—	—