

**Roteiro nº 48 - Roteiro de inspeção Eventos em Massa, versão 03, ano 2026.  
ANEXO II - Resolução RDC ANVISA nº 43/15.**

<b>1. Identificação do estabelecimento</b>	
1.1. Razão Social:	
1.2. Nome Fantasia:	
1.3. Alvará/ Licença sanitária:	
1.4. Inscrição Estadual / Municipal:	1.5. CNPJ / CPF:
1.6. Telefone de contato:	1.7. Fax:
1.8. Email de contato:	
1.9. Endereço:	
1.10. Nº:	1.11. Complemento:
1.12. Bairro	1.13. Município
1.14. UF:	1.15. CEP
1.16. Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE): <input type="checkbox"/> Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas <input type="checkbox"/> Cantinas - serviços de alimentação privativos <input type="checkbox"/> Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares <input type="checkbox"/> Restaurantes e similares <input type="checkbox"/> Serviços ambulantes de alimentação <input type="checkbox"/> Serviços de alimentação para eventos e recepções – Bufê	
1.17. Número de refeições servidas diariamente: <input type="checkbox"/> Até 50 <input type="checkbox"/> 51 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 <input type="checkbox"/> Não se aplica	1.18. 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
1.19. Tem responsável em Boas Práticas? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Formação: <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?	1.20. Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:
1.21. Motivo da Inspeção:	

( ) Inspeção prévia ao evento ( ) Inspeção durante o evento ( ) Apuração de denúncia ( ) Outro: \_\_\_\_\_

## 2.AVALIAÇÃO

Marque com X a resposta de cada pergunta (AD=Adequado/ IN=Inadequado) (\*) NA = Não se aplica.

Quando necessário, a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a inadequação

ITEM	AD	IN	NA*	Descrição da IN
1.Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos.				
2.Estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza.				
3.Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados.				
4.Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.				
5.Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos				
6.Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante).				
7.Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos				
8.São adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local da manipulação de alimentos.				
9.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.				
10.Nas instalações e serviços de manipulação de				

alimentos, resíduos são frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.				
11.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				
12.Nas áreas externas, há lixeiras em quantidade suficiente e compatível com o número de participantes do evento.				
13.Há sistema de coleta de resíduos durante a organização do evento, de forma a evitar seu acúmulo.				
14.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.				
15.Reservatórios para armazenamento de água potável continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados.				
16.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.				
17.Manipuladores com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base.				
18.Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.				
19.Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.				
20.Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				
21.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).				

22. Manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.				
23. Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida afastam-se da preparação de alimentos.				
24. Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim.				
25. Manipuladores comprovadamente capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.				
26. 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.				
27. Matérias-primas e insumos com procedência comprovada.				
28. Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura.				
29. Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade.				
30. 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.				
31. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semiprontos e crus.				
32. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
33. Óleos e gorduras utilizados para fritura não				

constituem uma fonte de contaminação química dos alimentos preparados.				
34.Óleos e gorduras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C e substituídos sempre que há alteração das características físico químicas ou sensoriais.São encaminhados para destinação adequada.				
36. Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas, ou ainda segundo orientações do fabricante.				
37.Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados.				
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.				
39.Alimentos preparados, após a cocção, são mantidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.				
40.Alimentos preparados e resfriados são mantidos em temperatura igual ou inferior a 5°C por, no máximo, 3 dias.				
41.Alimentos preparados, após a cocção, mantidos abaixo de 60°C são consumidos em até 60 minutos.				
42.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.				
43.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.				
44.Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados.				
45.Alimentos pré-preparados e preparados transportados para o evento são avaliados na recepção (inclusive quanto à temperatura).				
46.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.				
47. 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.				
48. Restos e sobras de alimentos não são reutilizados durante os eventos de massa.				
49. Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.				
50. A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada				
51. Bebidas são armazenadas sem contato direto com o piso.				
52. Gelo fabricado com água potável, transportado e armazenado adequadamente e com procedência comprovada.				
53. Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.				
54. Quando não há água corrente, são usados utensílios pré higienizados para reposição ou descartáveis, os quais não são reutilizados.				
55. 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.				
56. São coletadas amostras dos alimentos preparados, usando o método previsto nesta resolução.				



**Parecer final:**

---

---

---

---

**Observações:**

---

---

---

---

**Observações:**

- 1) A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens da legislação;
- 2) Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário.
- 3) **Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade.**