

Roteiro nº 11 - Restaurantes, Lanchonetes e Buffê, versão 03, ano 2026.

1. Identificação do estabelecimento				
1.1. Razão Social:				
1.2. Nome Fantasia:				
1.3. CNPJ:				
1.4. Endereço:				
1.5. Telefone de contato:		1.6. Email de contato:		
1.7. Responsável Legal:		1.8. CPF nº:		
1.9. Responsável Técnico:		1.10. Registro no Conselho de Classe nº:		
1.11. Horário de Funcionamento:				
1.12. Responsável Legal:				
1.13. Responsável Técnico:		1.14. Conselho de Classe e Registro:		
2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios				
	SIM	NÃO	NA	BASE LEGAL
2.1. Está projetada de forma a possibilitar fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação de alimentos, de forma a facilitar as rotinas de manutenção, limpeza e desinfecção?				RDC nº 216/04 - item 4.1.1
2.2. Dispõe de acesso independente e controlado, de forma a não permitir a presença de pessoas alheias à atividade desenvolvida?				RDC nº 216/04 - item 4.1.1
2.3. O dimensionamento das áreas do estabelecimento é compatível com todas as atividades realizadas, existindo separação eficaz entre as diferentes atividades de forma a evitar contaminação cruzada?				RDC nº 216/04 - item 4.1.2
2.4. Apresenta piso, parede e teto em revestimento liso, impermeável e lavável? Encontram-se íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, descascamentos de forma a não contaminar os alimentos?				RDC nº 216/04 - item 4.1.3
2.5. As portas e janelas encontram-se ajustadas aos batentes? Os dispostos nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos dispõem de dispositivo de fechamento automático?				RDC nº 216/04 - item 4.1.4
2.6. Todas as aberturas para área externas (portas e janelas) das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dispõem de tela milimétrica para impedir acesso de vetores e pragas urbanas? As telas são removíveis e passam por processo de limpeza?				RDC nº 216/04 - item 4.1.4
2.7. Dispõe de ralos sifonados com dispositivo de fechamento?				RDC nº 216/04 - item 4.1.5
2.8. Apresenta caixa de gordura e de esgoto compatível com os resíduos gerados pelo estabelecimento, estando estas instaladas fora da área de				RDC nº 216/04 - item 4.1.6

preparação e armazenamento de alimentos? Estão em boas condições de higiene, conservação e funcionamento?			
2.9. Respeita-se a proibição quanto a presença de animais e ausência de materiais em desuso ou alheios a atividade?			RDC nº 216/04 - item 4.1.7
2.10. Apresenta iluminação compatível a atividade de preparação de alimentos, de forma a proporcionar a visualização necessária para correta higiene dos alimentos?			RDC nº 216/04 - item 4.1.8
2.11. As instalações elétricas encontram-se embutidas e/ou protegidas em tubulações íntegras que permitam a correta higienização?			RDC nº 216/04 - item 4.1.9
2.12. Dispõe de sistema de ventilação que garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaças, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores e demais itens que possam comprometer a condição higiênico sanitária dos alimentos?			RDC nº 216/04 - item 4.1.10
2.13. Os equipamentos e filtros para climatização encontram-se devidamente higienizados e passam por manutenção preventiva? Os procedimentos encontram-se devidamente registrados?			RDC nº 216/04 - item 4.1.11
2.14. Os sanitários e vestiários estão alocados de forma a não comunicar-se diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios? Dispõe de condições de higiene e limpeza satisfatórias?			RDC nº 216/04 - item 4.1.12
2.15. Os sanitários possuem pias com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável ou dispositivo de secagem de mãos, lixeira com tampa acionados por pedal?			RDC nº 216/04 - item 4.1.13
2.16. Dispõe de lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação, em número suficiente aos profissionais e procedimentos realizados? Dispõe de pias com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável ou dispositivo de secagem de mãos, lixeira com tampa acionados por pedal?			RDC nº 216/04 - item 4.1.14
2.17. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores aos mesmos? Estão em bom estado de conservação, sem a presença de corrosão? São resistentes as operações de limpeza e desinfecção?			RDC nº 216/04 - item 4.1.15
2.18. São realizadas manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e utensílios? Os equipamentos de medição passam por processo de calibração? Existem registros destes procedimentos?			RDC nº 216/04 - item 4.1.16
2.19. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição á venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de			RDC nº 216/04 - item 4.1.17

rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos?				
3.Higienização				
3.1.As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão em condições higiênico sanitária satisfatórias? Dispõe de procedimentos específicos e registro dos procedimentos realizados?				RDC nº 216/04 - item 4.2.1
3.2.Dispõe de procedimento de higiene da caixa de gordura? Há registro da realização destes procedimentos?				RDC nº 216/04 - item 4.2.2
3.3.Dispõe de procedimento operacional padrão e registro de todos os procedimentos de limpeza realizados nas áreas de preparo e armazenamento de alimentos?				RDC nº 216/04 - itens 4.2.3 e 4.2.4
3.4.Utilizam produtos saneantes devidamente regularizados pelos órgãos competentes, sendo respeitada a instrução de uso?				RDC nº 216/04 - item 4.2.5
3.5.Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são dedicados e estão íntegros, limpos e disponíveis em número suficiente para as operações de limpeza? Dispõe de local específico de armazenamento?				RDC nº 216/04 - item 4.2.6
3.6.Os funcionários que realizam os procedimentos de higienização das áreas de manipulação de ambientes dispõe de uniformes que os diferenciam das demais funcionários da limpeza?				RDC nº 216/04 - item 4.2.7
4.Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas				
4.1.Apresenta Certificado de Controle de Pragas válido, emitido por empresa devidamente habilitada?				RDC nº 216/04 - itens 4.3.1 a 4.3.3
5.Abastecimento de água				
5.1.É utilizado somente água potável na manipulação de alimentos?				RDC nº 216/04 - item 4.4.1
5.2.Caso utilize solução alternativa de abastecimento de água, é apresentado laudos laboratoriais que comprovem a qualidade de água?				RDC nº 216/04 - item 4.4.1
5.3.O gelo utilizado em alimentos é fabricado a partir de água potável em condições higiênico sanitárias?				RDC nº 216/04 - item 4.4.2
5.4.O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável?				RDC nº 216/04 - item 4.4.3
5.5.Dispõe de certificado de limpeza de reservatórios de água emitido por empresa devidamente habilitada?				RDC nº 216/04 - item 4.4.4
6.Manejo de resíduos				
6.1.Dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos?				RDC nº 216/04 - item 4.5.1
6.2.As lixeiras das áreas de preparo e armazenamento de alimentos são				RDC nº 216/04 - item 4.5.2

dotados de tampa acionados por pedal?				
6.3.Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparo e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas?				RDC nº 216/04 - item 4.5.3
7.Manipuladores				
7.1.Apresenta Atestado Médico de Saúde Ocupacional de todos os manipuladores?				RDC nº 216/04 - item 4.6.1
7.2.Os manipuladores que apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos são afastados de suas funções no preparo dos alimentos?				RDC nº 216/04 - item 4.6.2
7.3.Dispõe de uniformes compatíveis as atividades realizadas, em bom estado de conservação e limpeza?				RDC nº 216/04 - item 4.6.3
7.4.Dispõe de armários para a guarda dos pertences pessoais dos funcionários?				RDC nº 216/04 - item 4.6.3
7.5.Apresenta procedimento operacional padrão quanto a higienização das mãos de todos os manipuladores? Como é realizada a averiguação de cumprimento?				RDC nº 216/04 - item 4.6.4
7.6.Quanto aos manipuladores, é respeitado a proibição quanto a fumar, falar de forma excessiva, cantar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades?				RDC nº 216/04 - item 4.6.5
7.7.Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos em redes e/ou toucas? As unhas das manipuladoras estão curtas, sem esmalte ou base? Durante o processo de manipulação são retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem?				RDC nº 216/04 - item 4.6.6
7.8.Apresenta educação continuada/treinamento de todos os manipuladores, de forma periódica referente: ✓ Higiene pessoal; ✓ Higiene na manipulação de alimentos; ✓ Doenças transmitidas por alimentos. Sendo estas devidamente registradas, contendo data de execução, duração, conteúdo programático, ministrante e profissional capacitado?				RDC nº 216/04 - item 4.6.7
8.Matérias primas: Ingredientes e Embalagens				
8.1.Dispõe de qualificação de fornecedores, estabelecendo critérios de avaliação e aceitação das matérias primas e do transporte realizado pelos estabelecimentos fornecedores?				RDC nº 216/04 - item 4.7.1
8.2.Dispõe de área para recebimento das matérias primas, protegida a ação				RDC nº 216/04 - item 4.7.2

direta da luz solar e demais intempéries climáticas, assim como apresentam boas condições de higiene?			
8.3.As matérias primas recebidas são inspecionadas no momento do recebimento, sendo verificado o produto recebido, lote, data de fabricação, data de validade?			RDC nº 216/04 - itens 4.7.3 a 4.7.4
8.4.O local de armazenamento de matérias primas respeita a condição de armazenamento previamente estabelecida pelo fabricante do produto, e encontram-se limpos, organizados, protegidos contra possíveis contaminantes, identificados ?			RDC nº 216/04 - item 4.7.5
8.5.Encontram-se armazenados em paletes, estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e desinfecção do local? Os paletes, estrados ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável?			RDC nº 216/04 - item 4.7.6
9.Preparação do alimento			
9.1.As matérias primas utilizadas encontram-se em boas condições e dentro do prazo de validade?			RDC nº 216/04 - item 4.8.1
9.2.Apresenta funcionários, equipamentos, móveis e utensílios em quantidade compatível ao volume, diversidade e complexidade dos preparados alimentícios?			RDC nº 216/04 - item 4.8.2
9.3.Possui procedimento operacional padrão que minimize o risco de contaminação cruzada durante o processo de preparo de alimentos, evitando o contato direto e indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo?			RDC nº 216/04 - item 4.8.3
9.4.É realizado o acompanhamento de exposição à temperatura ambiente de produtos perecíveis?			RDC nº 216/04 - item 4.8.5
9.5.Em caso de não utilização completa das matérias primas, as mesmas são adequadamente acondicionadas, identificadas com no mínimo as seguintes informações: ✓ Designação do produto; ✓ Data de fracionamento; ✓ Prazo de validade após retirado da embalagem original.			RDC nº 216/04 - item 4.8.6
9.6.São realizados procedimentos de limpeza das bancadas, embalagens primárias das matérias primas, antes do início dos processos de manipulação e preparo dos alimentos?			RDC nº 216/04 - item 4.8.7
9.7.Dispõe de tratamento térmico ? Há registro deste tratamento? Quais os procedimentos adotados em caso de temperaturas que não cheguem à 70°C?			RDC nº 216/04 - itens 4.8.8 e 4.8.9
9.8.Para alimentos submetidos à fritura, além do controle de tratamento			RDC nº 216/04 - item 4.8.10

térmico, são determinados padrões que garantam a qualidade do óleo e gordura utilizados, de forma a não permitir contaminação dos mesmos?			
9.9.Os óleos e gorduras utilizados para fritura de alimentos são aquecidos a no máximo 180°C ?			RDC nº 216/04 - item 4.8.11
9.10.Dispõe de procedimento para descongelamento de alimentos congelados, que precede o tratamento térmico?			RDC nº 216/04 - itens 4.8.12 e 4.8.13
9.11.Caso não forem para uso imediato, os alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração e seguem a proibição de não serem recongelados?			RDC nº 216/04 - item 4.8.14
9.12.Após a cocção , os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e temperatura ideais (60 ° C por no máximo 6 horas) impedindo a multiplicação microbiana? Caso haja necessidade de congelamento, são resfriados?			RDC nº 216/04 - item 4.8.15
9.13.Dispõe de procedimento para resfriamento de alimento preparado de forma a não permitir a proliferação microbiana?			RDC nº 216/04 - item 4.8.16
9.14.Dispõe de procedimento que determine o prazo máximo de consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração? Há registro de controle dos mesmos?			RDC nº 216/04 - item 4.8.17
9.15.Em caso de alimentos preparados que estejam armazenados sob refrigeração ou congelamento, os mesmos dispõem das seguintes informações: ✓ Designação; ✓ Data de preparo; ✓ Prazo de validade. Ademais, dispõe de controle e registro de temperatura?			RDC nº 216/04 - item 4.8.18
9.16.Em caso de alimentos que podem ser consumidos crus, dispõe de procedimento de higienização dos mesmos ? Os produtos utilizados na higienização são devidamente cadastrados nos órgãos competentes?			RDC nº 216/04 - item 4.8.19
9.17.Dispõe e mantém manual de boas práticas e procedimentos de controle e garantia de qualidade? Existem registros que documentem os procedimentos realizados?			RDC nº 216/04 - item 4.8.20
10.Armazenamento e transporte de alimento preparado			
10.1.Os alimentos mantidos em área de armazenamento ou aguardando transporte estão devidamente identificados com: ✓ Designação do produto; ✓ Data de preparo; ✓ Prazo de validade.			RDC nº 216/04 - item 4.9.1
10.2.O armazenamento e transporte do alimento preparado ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem a qualidade dos			RDC nº 216/04 - item 4.9.2

mesmos? Há controle de temperatura durante o transporte?				
10.3.Dispõe de procedimentos de higienização dos meios de transporte? Existem registros dos mesmos?				RDC nº 216/04 - item 4.9.3
10.4.Respeita-se a disposição de cobertura nos meios de transporte de modo a não expor o alimento a ação direta da luz solar e demais intempéries climáticas?				RDC nº 216/04 - item 4.9.3
10.5.Respeita-se a proibição de transporte de alimentos com outros produtos que possam afetar a qualidade e condição higiênico sanitária dos mesmos?				RDC nº 216/04 - item 4.9.3
11.Exposição ao consumo do alimento preparado				
11.1.As áreas de exposição e consumo dos alimentos preparados encontram-se organizadas e com condições higiênico sanitárias satisfatórias?				RDC nº 216/04 - item 4.10.1
11.2.Os equipamentos, móveis, utensílios disponíveis nas áreas de exposição e consumo de alimentos preparados são compatíveis com as atividades, e em número adequado ao volume de clientes?				RDC nº 216/04 - item 4.10.1
11.3.Os manipuladores são treinados e adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação de alimentos, com foco na higienização das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?				RDC nº 216/04 - item 4.10.2
11.4.Os equipamentos de exposição e distribuição de alimentos preparados sob temperatura controlada, encontram-se íntegros e em boas condições higiênico sanitárias? Dispõe de controle e registro de temperatura?				RDC nº 216/04 - item 4.10.3
11.5.O equipamento de exposição de alimento preparado na área de consumação, dispõe de barreiras de proteção para evitar contaminação dos alimentos, seja por ação do consumidor ou demais fontes?				RDC nº 216/04 - item 4.10.4
11.6.Os utensílios utilizados na consumação do alimento (pratos, copos, talhares, etc) quando não descartáveis, são devidamente higienizados e armazenados em local protegido?				RDC nº 216/04 - item 4.10.5
11.7.Os ornamentos e plantas localizados em área de consumação são averiguadas para não se caracterizarem como fonte de contaminação?				RDC nº 216/04 - item 4.10.6
11.8.As áreas destinadas ao recebimento de dinheiro, cartões e outros meios de pagamento são reservadas? Os funcionários destas áreas respeitam a proibição de manipulação de alimentos, embalados ou não?				RDC nº 216/04 - item 4.10.7
12.Documentação e Registro				
12.1.Dispõe de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão?				RDC nº 216/04 - itens 4.11.1 a 4.11.8
12.2.Os Procedimentos Operacionais Padrão contém instruções sequenciais das operações, assim como a frequência das mesmas, especificando o nome, cargo ou função dos responsáveis pelas atividades? Estão aprovados, datados				RDC nº 216/04 - item 4.11.2

e assinados pelo responsável pelo estabelecimento?				
12.3.Os registros de toda rede de preparo de alimentos são mantidos por período mínimo de 30 dias?				RDC nº 216/04 - item 4.11.3
13.Responsabilidade				
13.1.O responsável pelas atividades de manipulação de alimentos é o responsável legal ou funcionário designado, devidamente capacitado?				RDC nº 216/04 - item 4.12.1
13.2.O responsável pelas atividades de manipulação de alimentos dispõe de capacitação para no mínimo os seguintes temas: ✓ Contaminantes alimentares; ✓ Doenças transmitidas por alimentos; ✓ Manipulação higiênica dos alimentos; ✓ Boas Práticas.				RDC nº 216/04 - item 4.12.2

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.**

- Resolução ANVISA RDC nº 216/04 encontra-se alterada pela Resolução ANVISA nº 52/14.