



# REGISTROS

Para serviços de alimentação



© 2018, Sebrae RS

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul

É proibida a duplicação ou a reprodução deste volume, total ou parcialmente, por quaisquer meios, sem a autorização expressa do Sebrae RS.

Desenvolvimento do Conteúdo

Cristina Correia

Projeto Gráfico e Diagramação

Sebrae RS

*\*Material baseado na RDC 216/2004 e RDC 52/2014.*

*\*Este material não substitui publicações oficiais. Verifique possíveis atualizações na legislação junto aos órgãos responsáveis.*

# SUMÁRIO

Registro	2
Quais são os registros necessários?	3
• Equipamentos de climatização	4
• Manutenção	6
• Higienização	8
• Higienização do reservatório de água	10
• Controle de saúde dos manipuladores	12
• Temperatura de armazenamento	14
• Tratamento térmico	16
• Conservação de alimentos	18
• Capacitação de manipuladores	21
E o que mais?	24
• Inspeção de recebimento	25
• Registro de ocorrência de pragas	27
Referências	30

# REGISTRO

## O que é?

*“Consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.”*

Fonte: RDC 216/2004 – ANVISA.

A resolução não estabelece um documento padrão, mas estabelece informações mínimas necessárias que um registro precisa ter.



## Para que serve?

Os registros servem como evidencia de que as atividades estão sendo realizadas na frequência adequada.

**Auxiliam na rastreabilidade e na identificação de causas de problemas.**



# QUAIS SÃO OS REGISTROS NECESSÁRIOS?

**Leia a RDC 216/2004 da Anvisa!**

Ao fazer a leitura da RDC 2016/2004 da Anvisa, tudo fica mais claro.

A própria legislação sinaliza quais são os registros e controles necessários em um serviço de alimentação.

[Acesse as planilhas aqui!](#)

---

- **Equipamentos de climatização**



---

Na RDC 216/2004, no artigo sobre edificações, você encontra a exigência de ao menos 2 registros.

---

***“A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.”***



## Equipamentos de climatização

Identifique todos os equipamentos de climatização e faça o preenchimento do registro com as informações necessárias.

Dessa forma, você terá o histórico da situação de cada climatizador e poderá evidenciar que a limpeza dos componentes e a troca de filtro são realizadas adequadamente.

Ex.:

R001 - REGISTRO DE LIMPEZA E TROCA DE FILTRO DE EQUIPAMENTOS DE CLIMATIZAÇÃO						
Data	Identificação do Equipamento	Atividade		Responsável	Previsão da próxima manutenção	Observações (relate falhas, anomalias)
		Troca de filtro	Limpeza			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			

Baixe a ferramenta

---

- **Manutenção**

---

“

---

*“Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.”*



Uma opção é separar os registros de calibração dos de manutenção, mantendo a calibração das balanças, termômetro e outros instrumentos de medição em outra planilha.



## Manutenção programada e periódica

Veja os exemplos de planilhas de controle de manutenção e de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.

R002 - REGISTRO DE MANUTENÇÃO PROGRAMADA E PERIÓDICA						
Data	Identificação do Equipamento	Atividade		Informações Complementares	Responsável / Executante	Data da próxima manutenção
		Preventiva	Corretiva			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			

R003 - REGISTRO DE CALIBRAÇÃO DE INSTRUMENTOS E EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO						
Data	Identificação do Equipamento	Equipamento apto?		N° do Laudo	Empresa responsável	Data da próxima calibração
		Sim	Não			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			
		( )	( )			

---

- **Higienização**

Na RDC 216/2004, o artigo relacionado a higienização de Instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresenta a exigência de pelo menos 1 registro.



*“As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.”*




---

## • Higienização do reservatório

Geralmente a higienização do reservatório de água é realizada por uma empresa especializada. Quando realizada por empresa terceirizada deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

Além da comprovação de limpeza, você deve solicitar laudo de análise da água.

No artigo sobre abastecimento de água, na RDC 216/2004, você encontra o seguinte texto:



***“O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.”***



## Registro de higienização do reservatório

Lembre-se que a higienização do reservatório de água deve seguir as orientações do Procedimento Operacional Padrão relacionado ao assunto.

<b>R005 - REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO</b>				
<b>Data</b>	<b>Responsável</b>	<b>Nome da Empresa Executante</b>	<b>Identificação do Laudo</b>	<b>Observações</b>

---

- **Controle de saúde dos manipuladores**



---

Seguindo a leitura da legislação, chegamos ao tema **Manipuladores**.

---

*“O controle de saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.”*



## • Temperatura de armazenamento

No tema Preparação do Alimento, a legislação diz o seguinte:

“

*“Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.”*



Exemplo de etiqueta de identificação:

Produto: \_\_\_\_\_

Data de Preparo: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_



## Controle de temperatura

A temperatura pode ser verificada mais de uma vez ao dia, pois o equipamento (freezer, geladeira, câmara fria, etc.) pode apresentar variações.

Você pode ter uma planilha para cada equipamento, o que facilita a identificação de problemas, pois permite comparar as variações ao longo do dia.

<b>R007 - CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS</b>				
<b>Equipamento:</b>		<b>Faixa de temperatura adequada:</b>		
<b>Data</b>	<b>Horário</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Responsável</b>	<b>Ação tomada em caso de anomalia</b>

---

- **Tratamento térmico**

*“A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central dos alimentos.”*



É importante registrar periodicamente a temperatura das preparações em uma planilha de controle, pois este controle é determinante para a garantia da qualidade do alimento. Essa verificação deve ocorrer na preparação e no local onde o alimento estará exposto.



## Registro do tratamento térmico

Registre na planilha de controle as temperaturas de cozimento e reaquecimento dos alimentos.

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C.

Verifique também, as temperaturas de óleos e gorduras utilizados nas frituras, pois esses não devem ser aquecidos acima de 180°C.

R008 – REGISTRO DO TRATAMENTO TÉRMICO				
Data	Preparação	Temperatura no centro	Responsável	Observação

Fique atento, pois alguns estados têm legislações específicas que estipulam tempos e temperaturas de tratamento.

---

- **Conservação de alimentos**

O controle da temperatura dos alimentos preparados visa minimizar o risco de contaminação e evitar que as preparações sejam expostas a temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

**Veja o que a resolução diz sobre conservação a quente e a frio:**

#### Conservação de alimentos a quente

*“Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo 6 horas.”*



# • Conservação de alimentos

## Conservação sob refrigeração ou congelamento

*“Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.”*

### Resfriamento

*“A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.”*





## Controle de temperatura de alimentos

A planilha abaixo pode ser utilizada para alimentos expostos a temperaturas quentes e frias. Você pode estipular o intervalo de tempo entre as medições, podendo ser hora a hora ou a cada duas horas. O importante é garantir que os alimentos fiquem em condições adequadas de tempo e temperatura.

### R009 – REGISTRO DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS EXPOSTO

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Alimento	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura

Faça o controle do resfriamento dos alimentos para minimizar os riscos de contaminação.

### R010 - CONTROLE DE RESFRIAMENTO

Data	Alimento	Horário inicial	Temperatura inicial	Horário final (período máx. 2h)	Temperatura final	Observações	Responsável

---

- **Capacitação de manipuladores**



Abaixo, o texto que você encontra na legislação, que está relacionado ao POP sobre higiene e saúde dos manipuladores:

*“O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.”*



## Registro de Capacitação de manipuladores

Todo colaborador deve ser capacitado em Boas Práticas e deve conhecer o Manual de Boas Práticas da empresa, seus POPs e as planilhas de controle.

<b>R011 - REGISTRO DE CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES</b>		
<b>Data:</b>	<b>Horário:</b>	
<b>Nome do Participante</b>	<b>CPF</b>	<b>Assinatura</b>
Nome do Instrutor: _____		Assinatura: _____

# Lembre-se:

Além do programa de capacitação dos manipuladores, o responsável pelas atividades de manipulação<sup>1</sup> dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação<sup>2</sup>, abordando no mínimo, os seguintes temas:

- **Contaminantes alimentares;**
- **Doenças transmitidas por alimentos;**
- **Manipulação higiênica dos alimentos;**
- **Boas Práticas.**

<sup>1</sup> O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

Fonte: RDC 216/2004 Anvisa.

<sup>2</sup> Fique atento, também, às legislações estaduais e municipais sobre o tema. No Rio Grande do Sul, a Secretaria de Saúde estabelece, através da Portaria nº78/2009 e da Portaria nº1224/2014, regulamentação para o curso de capacitação para o responsável pela manipulação.



## E O QUE MAIS?

A legislação deixa clara a exigência de registros em vários tópicos, porém em alguns casos, não fica tão óbvio.

No entanto, mesmo que a exigência de registro não seja explícita, ter planilhas de controle e registros das boas práticas permite que você evidencie, que de fato, elas estão sendo cumpridas.

**A prática de inspeção de recebimento é um bom exemplo disso.**

---

- **Inspeção de recebimento**



Ter uma planilha de controle de recebimento vai permitir que você registre os itens aprovados e reprovados, gerando um histórico de inspeção.

*“As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.”*



## Inspeção de recebimento

Se você recebe matérias-primas refrigeradas e congeladas, é importante avaliar a temperatura desses itens no recebimento. Para facilitar, você pode disponibilizar uma tabela, junto ao registro de inspeção, com as faixas de temperaturas de recebimento para cada tipo de produto.

R012 - INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO										
Data	Produto	Embalagem íntegra?		Temperatura medida	Temperatura dentro de faixa?		Data de validade	Lote / NF	Responsável	Aprovado?
		Sim	Não		Sim	Não				

---

- **Registro de ocorrência de pragas**

---

Esse é o texto encontrado no artigo sobre Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

---

*“Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.”*





## Registro de ocorrência de pragas

Uma das formas de você verificar a eficácia das medidas de prevenção adotadas no seu estabelecimento, é monitorar a ocorrência de pragas.

Além das pragas identificadas visualmente, é importante registrar também, quando houver indícios da presença de pragas.

### R013 - REGISTRO DE OCORRÊNCIA DE PRAGAS

Data	Praga	Local de ocorrência	Observação	Responsável



**Acesse todas as planilhas aqui!**

## Veja Também:



Neste e-book, você vai encontrar um roteiro, mostrando passo a passo como elaborar o seu Manual de Boas Práticas.

**Acesse aqui!**

Descubra quais são os POPs que você precisa ter, aprenda como elaborar cada um deles, veja modelos, sugestões de estrutura e dicas para ter documentos simples e funcionais.

**Acesse aqui!**



# REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Gerência Geral de Alimentos - GGA (Ed.). **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: Resolução-RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília: Anvisa, 2015. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em: 06 nov. 2018.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 52, de 29 de setembro de 2014**. Brasília, DF: DOU, 01 out. 2014. n. 189, Seção 1, p. 51. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3637614/RDC\\_52\\_2014\\_.pdf/ca9f2f97-a99a-4e77-8ed0-302f19faa714](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3637614/RDC_52_2014_.pdf/ca9f2f97-a99a-4e77-8ed0-302f19faa714)>. Acesso em: 10 set. 2018.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004**: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: DOU, 16 set. 2004. n. 179, Seção 1, p. 25. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_216\\_2004\\_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0)>. Acesso em: 10 set. 2018.

CAMPINAS. Testo do Brasil. **Temperaturas ideais de cozimento e armazenamento de alimentos**. 2015. Disponível em: <<http://testobrasil.com.br/blog/temperaturas-ideais-de-cozimento-armazenamento-de-alimentos/>>. Acesso em: 20 nov. 2018.

CINTIA LIMA (Bahia). Vigilantes do Alimento. **Planilhas de Controle em Serviços de Alimentação**. 2017. Disponível em: <<http://vigilantesdoalimento.com.br/recipes/planilhas-de-controle-em-uan/>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

KARINE MAFRA (Brasil). Trofitic. **Saiba quais são os registros obrigatórios em um restaurante**. 2016. Disponível em: <<https://trofitic.com/quais-sao-registros-obrigatorios-restaurant/>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

MAYARA VALE (São Paulo). Consultora de Alimentos. **Como se preparar para a visita da Vigilância? Veja as documentações**. 2016. Disponível em: <<https://consultoradealimentos.com.br/consultoria/como-se-preparar-para-visita-da-vigilancia-sanitaria/>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

# REFERÊNCIAS

MAYARA VALE (São Paulo). Consultora de Alimentos. **Etiquetas de Identificação dos Alimentos: PRA QUE?**. 2015. Disponível em: <<https://consultoradealimentos.com.br/boas-praticas/etiquetas-de-identificacao-dos-alimentos-pra-que/>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

MAYARA VALE (São Paulo). Consultora de Alimentos. **Planilhas de Controle Exigidas pela RDC 216: Você sabe quais são?**. 2017. Disponível em: <<https://consultoradealimentos.com.br/consultoria/planilhas-de-controle-rdc-216/>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

PARANÁ. Márcia Cristina Stolarski Et. Al. Secretaria de Estado da Educação (Org.). **Boas práticas de manipulação de alimentos**. Curitiba: Seed/PR, 2015. 1 v. Disponível em: <[http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao\\_escolar/manual\\_de\\_boas\\_praticas\\_2016.pdf](http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf)>. Acesso em: 06 nov. 2018.

PARANAGUÁ, Márcia Menezes de Mello. **POP 04: Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**. 2015. Disponível em: <<https://www.passeidireto.com/arquivo/42601717/pop4-pragas-2015pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2018.

SÃO PAULO. Evanise Segala Araújo Et.al. Secretaria Municipal da Saúde (Org.). **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**. São Paulo: Núcleo Técnico de Comunicação em Vigilância em Saúde, 2016. 81 p. Disponível em: <[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/manual\\_alimentos\\_baixa\\_marco\\_16\\_join\\_1457552907.pdf](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/manual_alimentos_baixa_marco_16_join_1457552907.pdf)>. Acesso em: 06 nov. 2018.

WERNER, Ticiano. **Manual Boas Práticas: Restaurante & Empório**. 2018. Disponível em: <[http://www.ticianawerner.com.br/docs/manualboaspraticas\\_ticianawerner.pdf](http://www.ticianawerner.com.br/docs/manualboaspraticas_ticianawerner.pdf)>. Acesso em: 31 ago. 2018.

*\*Material baseado na RDC 216/2004 e RDC 52/2014.*

*\*Este material não substitui publicações oficiais. Verifique possíveis atualizações na legislação junto aos órgãos responsáveis.*

***Parabéns, você concluiu a leitura desse material.  
Mas a sua evolução não para por aqui!***

*Acesse o próximo conteúdo gratuito do Sebrae  
e continue aprofundando suas ideias.*

***CLIQUE AQUI***



[sebraers.com.br](http://sebraers.com.br)  
0800 570 0800