



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ANEXO I
LISTA DE AUTO AVALIAÇÃO PARA HABILITAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1. Razão Social:	
2. Nome fantasia:	
3- Alvará/ Licença sanitária (2019):	
4- Inscrição Estadual / Municipal:	
5- CNPJ / CPF:	
6- Fone:	
7- Fax:	
8- E-Mail:	
9- Endereço (Rua/ Av.):	
10- Complemento:	
11- Bairro:	
12- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE):	
	() RESTAURANTES E SIMILARES
	() RESTAURANTES COM SERVIÇOS DE BUFET (SELF SERVICE)
	() PIZZARIAS
	() BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS
	() LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES
13- Número de mesas :	
Total ()	Disponibilizadas para reabertura ()
14 - Número de cadeiras:	
Total ()	Disponibilizadas para reabertura ()



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

15 - Número de colaboradores :

() de 1 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais

16 - Entre os colaboradores, quantos são residentes no município:

Total ()



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

PROCEDIMENTOS	SIM	NÃO	NÃO APLICÁVEL
1 - ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO FUNCIONAMENTO			
1.1 Instalações abastecidas de água corrente?			
1.2 Reservatório de água em adequado estado de higiene e conservação?			
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica?			
1.4 Os produtos de limpeza possuem registro no Ministério da Saúde? O modo de uso obedece às instruções recomendadas pelo fabricante?			
1.5 Áreas de preparação serão higienizadas sempre que necessário e imediatamente após o término do trabalho?			
1.6 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?			
1.7 Será garantida uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas de forma a diminuir a capacidade de público do estabelecimento?			
1.8 Será permitida a permanência de clientes no interior do ambiente apenas que estejam sentados?			
1.9 Será garantido o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou nas filas para o pagamento, com marcação no piso?			
1.10 Será estabelecido limite de ocupação de 50% da capacidade das mesas?			
1.11 Foi adotada a estratégia de remoção das mesas ou cadeiras ou de sinalização dos locais onde não é permitido sentar, promovendo desta forma o distanciamento de pelo menos 1 metro entre as pessoas?			
1.12 Será disponibilizado álcool 70% (gel ou líquido) para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento?			
1.13 Será garantido reforço permanente da higienização do piso e de superfícies com detergente e desinfetantes adequados?			
1.14 Será mantido um funcionário que seja responsável pela limpeza e desinfecção de ambientes e superfícies?			
1.15 As lixeiras são providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e mantidas higienizadas diariamente?			
1.16 Existe ventilação natural adequada, com portas e janelas abertas se possível?			
1.17 Em caso do uso de ar-condicionado, será garantida a manutenção e constante limpeza dos filtros de ar com registro em planilha?			
1.18 Os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes e dos			



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

colaboradores serão mantidos abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70% (gel ou líquido) ?			
1.19 Existe uma forma de controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações?			
1.20 Será respeitada uma ocupação máxima por mesas ou foi estabelecido que não será permitido “juntar mesas”?			
1.21 Os cardápios foram produzidos em materiais de fácil higienização, como plastificação , materias descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso ao cliente ?			
1.22 Será garantida a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool 70% (gel ou líquido) ?			
1.23 As mesas e cadeiras dos clientes serão higienizadas após cada refeição?			
1.24 Os banheiros serão limpos e desinfetados a cada hora de funcionamento?			
1.25 Foi proibida a contratação para o trabalho como “abordador” (pessoa que aborda transeuntes para divulgar o estabelecimento)?			
1.26 Em caso de pagamento por maquininhas, as mesmas são envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% (gel ou líquido) a cada uso?			
1.27 Os temperos estão disponíveis em sachês?			
TOTAL:			



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

PROCEDIMENTOS	SIM	NÃO	NÃO APLICÁVEL
2 - ORIENTAÇÕES PARA A EQUIPE			
2.1 Em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade, sintomas gripais ou que apresente temperatura alterada, o colaborador será obrigatoriamente afastado de suas atividades e orientado a buscar o sistema de saúde ?			
2.2 Em caso de constatação de caso positivo de Covid -19 será feita desinfecção rigorosa das instalações, equipamentos e utensílios?			
2.3 Foi feito treinamento e orientação para a equipe sobre os novos procedimentos antes do retorno às atividades ?			
2.4 Estão previstas reuniões frequentes de alinhamento onde serão reforçadas as medidas preventivas para os colaboradores?			
2.5 É feita orientação da importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e da necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes?			
2.6 Será feito o uso de máscaras e sua correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho e sempre que se fizer necessário?			
2.7 Será fornecida quantidade suficiente de máscaras para os colaboradores e outros EPIs?			
2.8 Será realizado registro de temperatura corporal de todos os funcionários em planilhas diárias?			
2.9 Será garantido que os colaboradores vistam o uniforme somente no local de trabalho e que não compartilhem uniformes, EPIs e máscaras?			
2.10 Durante o recebimento de mercadorias, será observado o cuidado de manter o afastamento entre motoristas, fornecedores e funcionários do restaurante?			
2.11 Existem orientações para os colaboradores nas áreas de manipulação de alimentos sobre a proibição de ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros?			
2.12 Será garantida a disponibilidade de álcool 70% (gel ou líquido) para os funcionários e a supervisão para lavagem freqüente das mãos?			
TOTAL:			



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

PROCEDIMENTOS	SIM	NÃO	NÃO APLICÁVEL
3 - ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES			
3.1 Existem cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa, informando aos clientes que o estabelecimento cumpre as boas práticas funcionamento e de segurança (uso de máscaras , regras de higiene ,dias e horários de funcionamento , número de mesas uso de álcool e máscara para ser) de forma que eles se sintam seguros?			
3.2 Existe cartaz alertando que o pagamento seja realizado preferencialmente com cartões ou através do celular evitando a manipulação de notas e moedas?			
3.3Existe cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante?			
3.4 Existem cartazes nos banheiros e lavatórios com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool 70% (gel ou líquido) ?			
3.5 Será proibida a entrada e circulação de clientes sem máscaras no estabelecimento?			
TOTAL:			



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

PROCEDIMENTOS	SIM	NÃO	NÃO APLICÁVEL
4 – BUFET(SELF SERVICE)			
4.1 Será mantido funcionário para montar os pratos (não sendo permitido o acesso dos clientes para se servirem no bufet) ?			
4.2 Serão feitas marcações no piso de forma a garantir a recomendação de distância de 1 metro entre o cliente e o equipamento de bufet?			
4.3 Existe um dispenser com álcool 70% (gel ou líquido) na entrada do bufet?			
4.4 O equipamento de bufet é protegido por dispositivos que criem barreira física frontal que impeçam a contaminação do alimento?			
4.5 Os talheres higienizados estão em embalagens individuais (ou talheres descartáveis). Os pratos, copos e demais utensílios estão protegidos?			
4.6 Existem marcações na fila no piso direcionando os clientes em fluxo obrigatório, com a recomendação de distância de 1m entre as pessoas?			
TOTAL:			



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

PROCEDIMENTOS	SIM	NÃO	NÃO APLICÁVEL
5 - DELIVERY SEGURO			
5.1 Entregadores ou manobristas são orientados a usar máscaras, luvas descartáveis e manutenção da distância de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento?			
5.2 As embalagens estão protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso?			
5.3 Os pedidos são lacrados para que não haja risco de violação e contaminação?			
5.4 Os entregadores são orientados a não colocar as embalagens de transporte (popularmente conhecidas como bags) diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação?			
5.5 Os entregadores possuem dispensadores de álcool 70% (gel ou líquido) abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte?			
5.6 Em caso de troco em dinheiro, a devolução é feita em saco plástico para não haver contato com as mãos?			
TOTAL:			

OBS: Declaro que as informações acima prestadas são verdadeiras, e assumo a inteira responsabilidade pelas mesmas e ciente que a falsa declaração, estarei sujeito as penalidades das Leis (art. 299 do Código Penal e a Lei 167 de 23 de agosto de 1999 da Vigilância Sanitária de Búzios).

Assinatura do Responsável: _____

Armação dos Búzios, ____ de _____ de 2020

Em caso de dúvidas, entre em contato: vigilanciasanitariabuzios@gmail.com