

# **BASES PARA A OPERAÇÃO DE BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES NO PÓS-COVID-19**

**Cartilha 6**

# **DOCUMENTAÇÃO**

# APRESENTAÇÃO

Na Cartilha 6 abordaremos quais documentos e registros são necessários para os estabelecimentos demonstrarem o correto atendimento a legislação vigente. Esses documentos são importantes para evidenciar o comprometimento da empresa com as questões legais.

Mesmo antes da pandemia que estamos enfrentando, os serviços de alimentação já cumpriam exigências da regulamentação sanitária e de outros órgãos. Além disso, atualmente, devem focar sua atenção também às novas determinações pós-Covid-19.

Abaixo podemos entender como um serviço de alimentação poderá estruturar a documentação:



## REGISTROS

- Manutenção
- Temperatura de equipamentos e alimentos
- Higiene do ambiente
- Recebimento



## DOCUMENTOS



## ATENDIMENTO AOS REQUISITOS LEGAIS

Na tabela abaixo constam os documentos que os estabelecimentos devem atender, lembrando que dependendo do Estado, essa periodicidade pode mudar. Para que possam retomar de acordo com os órgãos sanitários, deve ser verificada a validade dos documentos existentes e planejada a atualização dos mesmos.

PROCEDIMENTOS	
<b>Boas Práticas de fabricação</b>	Manual de boas práticas de fabricação
	Procedimento operacional padronizado de potabilidade de água
	Procedimento operacional padronizado de controle de pragas
	Procedimento operacional padronizado de higiene do ambiente
	Procedimento operacional padronizado de higiene pessoal, saúde e capacitação dos colaboradores
	Procedimento operacional padronizado de higienização de frutas, verduras e legumes
	Procedimento operacional padronizado de recebimento de mercadorias
<b>Qualidade da água</b>	Laudo de análises de potabilidade da água
	Certificado de higienização do reservatório de água
	Registro de troca do elemento filtrante
<b>Controle de pragas</b>	Certificado de controle químico de pragas
	Alvará da empresa de controle de pragas
	Contrato com a empresa de controle de pragas
<b>Saúde dos colaboradores</b>	PCMSO
	PPRA
	Exames
<b>Responsabilidade técnica, de acordo com a legislação local</b>	Documentos que comprovem o vínculo empregatício ou o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico

PROCEDIMENTOS	
<b>Capacitação dos colaboradores</b>	Lista de Presença de Treinamentos dos Colaboradores em Boas Práticas de Manipulação e Higiene do Ambiente
	Conteúdo programático dos treinamentos
<b>EPI ( Equipamentos de Proteção Individual)</b>	Comprovante de entrega e capacitação - Equipamentos de Proteção Individual
<b>Instrumentos de medição</b>	Certificado de Calibração de Instrumentos de Medição (Termômetros, Balanças etc.)
<b>Descarte de resíduos</b>	Certificado de coleta do óleo de fritura
	Documentos de regularização da empresa responsável pela coleta do óleo de fritura
	Cadastro da empresa no órgão regulador
	Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos
	Comprovantes de coleta
	Cadastro no órgão fiscalizador, conforme legislação local
<b>Controle de qualidade do ar</b>	Certificado de limpeza e/ou troca do filtro do ar condicionado
	PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle)
<b>Exaustão</b>	Certificado de limpeza do sistema de exaustão
<b>Higiene do ambiente</b>	Fichas técnicas e fichas de segurança dos produtos de limpeza
<b>Conformidade de produto, conforme legislação local.</b>	Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos
	Cadastro de fornecedores
<b>Alvarás e Licenças</b>	Alvará Sanitário
	Licença de Funcionamento da Prefeitura
	AVCB – Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros
	TPU – Termo de Permissão de Uso
<b>Consumidor</b>	Código de Defesa do Consumidor
<b>Cartazes e placas obrigatórios, conforme legislação local</b>	

É importante destacar que a documentação obrigatória apresentada nesta cartilha pode variar de acordo com o município. Para tanto, é necessário que o responsável pelo estabelecimento esteja atento para cumprir as adequações. Por conta da pandemia surgiram novas regulamentações que estão sendo disponibilizadas e atualizadas nos respectivos sites dos órgãos fiscalizadores.

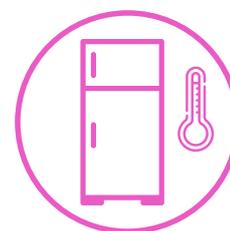
Além dos documentos, o estabelecimento precisa evidenciar alguns controles, sendo que a frequência estará associada à legislação local. Portanto, os seguintes registros devem estar disponíveis no local:



**Higiene do ambiente**



**Temperatura dos alimentos**



**Temperatura dos equipamentos**



**Recebimento de materiais**



**Manutenção preventiva e corretiva**

Todos os documentos e registros apresentados acima já eram solicitados antes da pandemia. O cenário atual exige a implementação dos seguintes documentos:

- Protocolo de prevenção de contágio, baseado nas recomendações governamentais;
- Monitoramento da saúde dos colaboradores, conforme a Cartilha nº 2 - Cuidados com os colaboradores;
- Instrução para *delivery*, conforme Cartilha no 5- Distribuição e Entrega de Alimentos – Particularidades das Operações;
- Instruções sobre o correto uso de máscaras, conforme a Cartilha no 2- Cuidados com os colaboradores;
- Instruções para lavagem de mãos conforme a Cartilha no 2 - Cuidados com os colaboradores.



[anrbrasil.org.br](http://anrbrasil.org.br)  
[firmareconsultoria.com.br](http://firmareconsultoria.com.br)

