Grupo RTA

RTA Consultoria

RTA Academy

ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA

AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

O seu Estabelecimento está 100% preparado para uma inspeção da ASAE?

CHECKLIST DE PREPARAÇÃO (HACCP) | RTA Consultoria

Restauração & Hotelaria

GUIA DE AVALIAÇÃO

CHECKLIST DE PREPARAÇÃO | HACCP

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

RTA Consultoria

Prevenir é sempre melhor e mais económico do que corrigir

Gerir um restaurante, pastelaria, bar ou hotel é um desafio diário que exige energia, rigor e atenção a mil detalhes. Clientes, equipas, fornecedores, qualidade, custos… e, por cima de tudo isso, o cumprimento de regras cada vez mais exigentes de Higiene e Segurança Alimentar, Segurança e Saúde no Trabalho.

Para muitos gestores, a chegada inesperada de uma inspeção da **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)** é motivo de stress. Não é o medo da visita em si, mas sim o receio de descobrir falhas que possam resultar em coimas, advertências ou até no encerramento temporário do estabelecimento. Mas a verdade é que uma inspeção não precisa ser um momento de preocupação — pode ser a confirmação de que **o seu negócio está bem preparado, organizado e em conformidade legal**. É exatamente para isso que a **RTA Consultoria** criou esta ferramenta.

A **RTA Consultoria**, especialista nas áreas de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar, Segurança e Saúde no Trabalho, entre outras, desenvolveu a ***Checklist de Preparação para Inspeções da* ASAE** com um objetivo simples*: ajudar os profissionais da restauração e hotelaria a avaliar, de forma prática, rápida e segura, o estado de conformidade do seu estabelecimento.* Este guia funciona como uma autoavaliação inteligente — uma espécie de "ensaio geral" antes da inspeção real.

Com perguntas diretas e linguagem simples, permite-lhe:

- ↳ Identificar rapidamente possíveis não conformidades;
- ↳ Corrigir falhas antes que se tornem problemas;
- ↳ Reforçar a segurança dos seus clientes e colaboradores;
- ↳ Cumprir a legislação e evitar sanções;
- ↳ E, sobretudo, gerir o seu negócio com tranquilidade e confiança.

A *checklist* está dividida em duas áreas fundamentais:

1. **Segurança Alimentar (HACCP)** — onde analisará práticas de higiene, conservação, rastreabilidade, formação e registos obrigatórios.
2. **Segurança no Trabalho (HST)** — que aborda sinalização, equipamentos de emergência, formação e utilização de equipamentos de proteção individual.

Reserve 10 a 15 minutos para preencher o documento com a sua equipa.
Se encontrar algum ponto em que a resposta seja "Não", encare isso não como uma falha, mas como uma oportunidade de melhoria.

O **Grupo RTA** está preparado para apoiar em cada passo, desde a formação obrigatória até à conceção e implementação da documentação personalizada (manuais, procedimentos, programas, planos, modelos). Com o **Grupo RTA** a próxima inspeção não será uma ameaça, será apenas mais uma prova de que o seu negócio está a funcionar com qualidade, segurança e profissionalismo!

ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS … TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Área 1: Segurança Alimentar (HACCP)

Esta secção ajuda-o a avaliar se o seu estabelecimento cumpre todos os requisitos essenciais de Higiene e Segurança Alimentar, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos servidos aos clientes.

Responda Sim ou Não a cada pergunta. Um "Não" indica uma área que precisa de atenção e melhoria, antes que se torne um risco real.

Esta checklist abrange aspetos essenciais como:

- Procedimentos de higienização e limpeza;
- Controlo de temperaturas e armazenamento de alimentos;
- Gestão de fornecedores e rastreabilidade;
- Formação da equipa em manipulação de alimentos.

Use esta avaliação para identificar rapidamente pontos críticos e implementar ações corretivas, mantendo o seu negócio em conformidade e seguro.

Questão	Opção	
	Sim	Não
O plano HACCP está implementado, atualizado e acessível a toda a equipa?		
Existem registos diários de temperatura dos equipamentos de frio e conservação?		
O plano de higienização (limpeza de instalações e equipamentos) está definido e a ser cumprido com registos?		
Todos os colaboradores manipuladores de alimentos têm formação válida em Higiene e Segurança Alimentar?		
As matérias-primas são rececionadas com verificação de validade e temperatura?		
Há um sistema de rastreabilidade para identificar fornecedores e lotes de produtos?		
As zonas de preparação de alimentos crus e cozinhados estão devidamente separadas?		
Existe um responsável designado pelo cumprimento do HACCP?		
Os procedimentos de descongelação e arrefecimento de alimentos estão definidos e seguidos corretamente?		
Todos os produtos alimentares têm rótulos com datas de validade e lote?		
Existe um procedimento documentado para gestão de alimentos fora de conformidade?		
As superfícies de contacto com alimentos são limpas e desinfetadas regularmente, conforme plano definido?		
Existe um programa de manutenção dos equipamentos de frio, forno e ventilação?		
O armazém de produtos secos e frescos está organizado para evitar contaminação cruzada?		
As áreas de lavagem de mãos têm sabonete, toalhas descartáveis e sinalização adequada?		

ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

CHECKLIST DE PREPARAÇÃO | HACCP

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

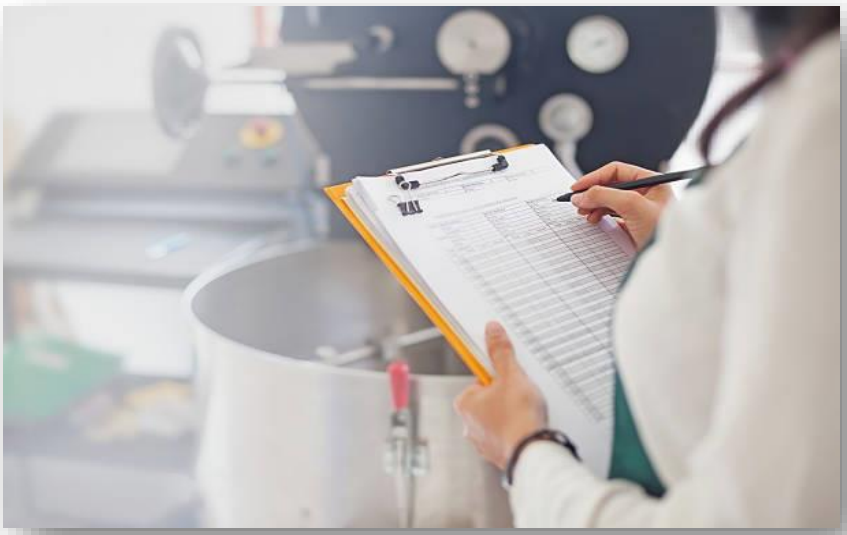
RTA Consultoria

Questão	Opção	
	Sim	Não
O controlo de pragas está implementado e documentado (contrato e relatórios atualizados)?		
Existe controlo de pragas ativo, incluindo monitorização de armadilhas e registos de inspeção?		
Os resíduos alimentares são armazenados e geridos de forma segura, frequente e adequada?		
Existe um plano de ação em caso de surto alimentar ou contaminação?		
Todos os fornecedores de alimentos estão certificados e auditados regularmente?		

Parabéns por completar esta avaliação da Segurança Alimentar do seu estabelecimento. Cada resposta "Sim" demonstra que a sua equipa está a cumprir as práticas essenciais de Higiene e Segurança Alimentar, protegendo clientes, colaboradores e a reputação do seu negócio.

Os pontos onde respondeu "Não" indicam áreas que precisam de atenção imediata. Corrigir estas lacunas ajuda a prevenir problemas com inspeções, a reduzir riscos de contaminação e a manter a qualidade do serviço.

A **RTA Consultoria** e **RTA Academy** podem apoiá-lo na implementação de soluções práticas e formação personalizada, garantindo que o seu estabelecimento esteja sempre em conformidade e pronto para qualquer inspeção.



ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Área 2: Segurança no Trabalho (HST)

Esta secção ajuda-o a verificar se o seu estabelecimento oferece condições de trabalho seguras para a equipa, prevenindo acidentes e cumprindo a legislação.

Responda Sim ou Não a cada pergunta. Um "Não" indica uma potencial não conformidade que deve ser corrigida para proteger os colaboradores e evitar penalizações legais.

A checklist aborda os principais pontos de segurança, incluindo:

- Sinalização e vias de evacuação;
- Equipamentos de proteção individual (EPI's);
- Formação e reciclagem de conhecimento da equipa;
- Manutenção de equipamentos e instalações;
- Procedimentos de emergência e primeiros socorros.

Utilize esta avaliação como ferramenta de prevenção e melhoria contínua, garantindo um ambiente de trabalho seguro, organizado e eficiente.

Questão	Opção	
	Sim	Não
A sinalização de segurança (saídas, extintores, primeiros socorros) está visível e desobstruída?		
Os extintores e equipamentos de emergência estão dentro da validade e com manutenção em dia?		
Os colaboradores utilizam calçado antiderrapante e outros EPI's adequados às suas funções?		
Existe formação de segurança no trabalho atualizada para toda a equipa?		
Há uma caixa de primeiros socorros completa e acessível e pessoal formado para o seu uso?		
As instalações elétricas e de gás estão verificadas e certificadas?		
O plano de emergência e evacuação está definido e afixado em local visível?		
Existe um programa de inspeção regular das instalações elétricas e gás?		
As escadas, rampas e áreas de circulação estão livres de obstáculos e devidamente sinalizadas?		
Todos os colaboradores conhecem o plano de emergência e a localização das saídas de evacuação?		
Há registos de acidentes ou incidentes e análises posteriores para prevenção?		
Os equipamentos de cozinha (fritadeiras, fornos, cortadores) têm proteção e instruções de uso visíveis?		
Existe um responsável designado pela segurança no trabalho que verifica o cumprimento das normas diariamente?		
A equipa realiza formação periódica sobre segurança no trabalho?		

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT
ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

Parabéns por concluir a avaliação da Segurança no Trabalho do seu estabelecimento.
Cada "Sim" indica que a sua equipa trabalha em condições seguras, minimizando riscos e cumprindo a legislação vigente.

Os pontos com "Não" representam oportunidades de melhoria que podem prevenir acidentes, proteger os colaboradores e evitar problemas legais.

Com o apoio da **RTA Consultoria** e **RTA Academy** é possível implementar medidas corretivas e preventivas, formar a equipa e garantir que todos os processos de segurança no trabalho são seguidos de forma consistente e eficaz.

Um ambiente seguro é sinónimo de equipas mais motivadas e produtivas, clientes mais satisfeitos e um negócio mais sólido e confiável.

Não deixe nenhuma oportunidade de melhoria passar.
O próximo passo é transformar estas respostas em ações concretas —
e o Grupo RTA está pronto para ajudá-lo!

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

Sempre que impresso, este documento é considerado "cópia não controlada", não sendo sujeito a atualizações.
Documento confidencial. Propriedade da Rita Teixeira d'Azevedo Consultoria, Lda.

O Passo Seguinte!

Encontrou algum "Não" na sua checklist?

Cada "Não" representa uma potencial não conformidade — e uma oportunidade de melhoria.

A boa notícia é que tudo pode ser corrigido com o apoio certo.

O **Grupo RTA** é especializado nos domínios de auditorias, consultoria, formação e projetos nas áreas de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP) e Segurança no Trabalho (HST), entre outras, pela **RTA Consultoria** e **RTA Academy**, assegurando a conceção e implementação de Sistemas HACCP, auditorias e formação nas áreas, apoiando empresas da restauração e hotelaria na prevenção, conformidade legal e melhoria contínua!

No **Grupo RTA** somos especialistas em:

- Auditorias internas e acompanhamento personalizado;
- Conceção e implementação da documentação HACCP personalizada (manuais, procedimentos, programas, planos, modelos);
- Consultoria técnica especializada para inspeções da ASAE;
- Formação HACCP e HST certificada, entre outras áreas.

Contacte-nos!

Descubra como podemos transformar as suas preocupações em certezas e ajudar a sua equipa a estar sempre pronta. Saiba mais em: www.rta-consultoria.pt

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS ... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

www.rta-consultoria.pt
www.rtaacademy.rta-consultoria.pt
rita.teixeira.azevedo@rta-consultoria.pt
(+351) 919390891 (chamada para a rede móvel nacional)
RTA Academy & atendimento (9h30-13h00 | 14h00-18h30):
Rua Júlio Conceição de Sousa, nº 14C
Quinta da Parreirinha | 2695-065 Bobadela
(Loures, Lisboa)
Sede:
Rua das Aroeiras, nº 14
Belverde | 2845-489 Amora
(Amora/Seixal, Setúbal)

Conte connosco!
Há mais de 25 anos

DGERT ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

KNOWLEDGE | EXPERIENCE | SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

Guia de Avaliação | HACCP

RTA Consultoria RTA Academy

Partilhamos os saberes, as ferramentas e a confiança!
(saber-saber | saber-fazer | saber-ser)