PREFEITURA MUNICIPAL DO NATAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SECRETARIA ADJUNTA DE ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Declaração de responsabilidade para o cadastro de estabelecimentos comerciais e industriais de alimentos

21 Agosto 2017

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO:

1. Leia atentamente todos os campos antes de selecionar, marcar ou preencher;
2. Ao passar o cursor sobre os campos respectivos, você terá informações que ajudarão na seleção, marcação ou preenchimento;
3. Todos os campos devem ser preenchidos;
4. Este documento deve ser entregue ao Setor de Vigilância Sanitária via eletrônica correspondente (ou outra quando solicitada);
5. Declarações preenchidas com dados ausentes, informações incompletas ou erradas não serão aceitas;
6. Em caso de dúvida, por favor, entrar em contato com o Setor de Vigilância Sanitária através do sistema *online*, ou telefone do Protocolo +55 (84) 3232-8606 / Núcleo de Controle de Alimentos (NCA) +55 (84) 3232-8609. A leitura deste formulário pode ser feita em Adobe Acrobat Reader ou similar: https://get.adobe.com/br/reader/

Dados do titular e do estabelecimento

Nome e sobrenome ou razão social (pessoa física ou jurídica)

Nome fantasia:

Número de protocolo:

CPF ou CNPJ, conforme o caso:

O estabelecimento está localizado dentro de um shopping ou mercado?
- ○ Sim
- ○ Não

Qual é o segmento?
- ○ Comércio
- ○ Indústria

Endereço do estabelecimento (Rua, Avenida, Travessa, Alameda):

Número:

Telefone para contato com código de área (84 5555-5555):

Bairro (Zona Administrativa):

CEP:

Correio eletrônico (e-mail):

Horário de abertura ao público (dias da semana/horário):

Dispõe de Responsável Técnico?
- ○ Sim
- ○ Não

Motivo da comunicação

Comunica o exercício da atividade de comércio de alimentos com a:

- ☐ Abertura/início de atividade
- ☐ Mudança/ampliação de atividade
- ☐ Mudança de titular/razão social
- ☐ Mudança de domicílio social
- ☐ Ampliação/mudança das instalações
- ☐ Baixa
- ☐ Renovação

Número de trabalhadores

Qual o número de funcionários que trabalham no estabelecimento?

Quantos destes funcionários são manipuladores de alimentos?

Tipo de estabelecimento

Qual o tipo de estabelecimento?
- ○ Fixo
- ○ Ambulante

Classificação do estabelecimento

Marque a opção correspondente, segundo a atividade do estabelecimento. Em função da opção marcada, deverá ser preenchida somente a ficha anexada correspondente.

- ○ Estabelecimento especializado (açougues, peixarias, padarias, fruterias...). Preencher a FICHA 1 e 5
- ○ Estabelecimento polivalente (hipermercados, supermercados, mercados, lojas de conveniência...). Preencher a FICHA 2 e 5
- ○ Estabelecimento de alimentação (restaurantes, bares, lanchonetes...). Preencher a FICHA 3 e 5
- ○ Produtor artesanal. Preencher a FICHA 4 e 5
- ○ Indústria/Fabricação. Preencher a FICHA 6 e AUTO-INSPEÇÃO (Resolução RDC/ANVISA nº. 275, de 21 de outubro de 2002)
- ○ Empresa de transporte. Preencher a FICHA DE INFORMAÇÃO VEICULAR anexo à FICHA 5.

Declaração responsável

Na qualidade de titular ou representante legal do estabelecimento, declaro sob minha responsabilidade que as informações especificadas neste documento e na ficha correspondente anexada são exatas e que:

1. O estabelecimento da qual sou titular ou representante legal cumpre e aplica os requisitos estabelecidos na legislação sanitária básica e específica, comprometendo-me a respeita-la;
2. Comprometo-me a cumprir estes requisitos enquanto exerço as atividades;
3. Comprometo-me a comunicar ao Setor de Vigilância Sanitária todas as modificações de titularidade, instalações, atividade ou comercialização;
4. São certos e exatos todos os dados especificados no presente documento e na ficha correspondente anexada, e estou ciente que o Setor de Vigilância Sanitária poderá comprovar a veracidade dos dados declarados.

- ○ **Eu li e concordo.**
- ○ **Eu li e não concordo.**

Informe abaixo quais as subclasses referentes à Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) são executadas pela empresa no endereço informado:

5620-1/01 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

Adicionar

Limpar

Risco atribuido*:

*De acordo com a seleção das atividades econômicas envolvidas na área de alimentos é possível que seja necessário responder algumas perguntas. Caso a pergunta ocorra, ela aparecerá logo abaixo.

RESPOSTA(S):

FICHA 1 - Estabelecimento de venda especializada

1. Especificar a atividade realizada pelo estabelecimento utilizando a tabela a seguir:

Tipos de alimentos: **Atividade realizada:**

	VENDA	VENDA E ELABORAÇÃO	NENHUMA
Carnes e derivados (carnes, produtos cárneos e/ou miúdos)	○	○	○
Pescados e derivados (peixes, mariscos, anfíbios, répteis)	○	○	○
Ovos	○	○	○
Refeições preparadas	○	○	○
Frios e laticínios (presunto, queijo, mortadela, leite)	○	○	○
Massas alimentícias (pães, bolachas, biscoitos)	○	○	○
Pastelaria (salgados)	○	○	○
Chocolate, docinhos, tortas e bolos	○	○	○
Doces e geléias	○	○	○
Cuscuz, pamonha e canjica	○	○	○
Gelados comestíveis (açaí, sorvetes, picolés, gelo)	○	○	○
Cafés, leites, chás e sucos	○	○	○
Frutas, legumes e verduras	○	○	○
Especiarias, ervas e temperos	○	○	○
Amidos e féculas (tapiocas, grudes, beijús, sequilhos, raivinhas, farinha de mandioca)	○	○	○
Farinha de trigo e farinha de milho	○	○	○
Alimentos congelados	○	○	○
Amêndoas (castanhas e amendoins)	○	○	○
Águas envasadas (água mineral, água adicionada de sais)	○	○	○
Bebidas industrializadas	○	○	○
Sal	○	○	○
Açúcar	○	○	○
Cereais, leguminosas e derivados	○	○	○
Óleos e gorduras vegetais	○	○	○
Pós- ou misturas para o preparo de alimentos e bebidas	○	○	○
Outros, especificar logo abaixo:	○	○	○

Limpar

Descrição

2. Se for indicado que o estabelecimento elabora algum(s) produto(s), onde é feita a elaboração deste(s) produto(s) alimentício(s)?

☐ Nas dependências do estabelecimento

☐ Num produtor separado do estabelecimento. Neste caso, indique a seguir o endereço do produtor:

Endereço completo:

3. Além das dependências do estabelecimento e do produtor já descritos, existe algum outro local ou instalação separada para depósito ou outros usos relacionados com o estabelecimento?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, indique a seguir o uso e o endereço:

Uso: _____

Endereço completo: _____

4. Além da venda direta ao consumidor, vende produtos a outros estabelecimentos?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, responda as perguntas seguintes:

4.1. Onde estão os estabelecimentos destinatários?

- ☐ Município de Natal
- ☐ Outros municípios do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros municípios fora do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros países

Observação: Ao finalizar esta FICHA 1, preencha a FICHA 5.

FICHA 2 - Estabelecimento de venda polivalente

1. Identificar o tipo de estabelecimento

- ☐ Loja de conveniência
- ☐ Hipermercado
- ☐ Supermercado
- ☐ Mercadinho com açougue e ou peixaria
- ☐ Mercadinho sem açougue e ou peixaria
- ☐ Mercearia (tem somente área de venda)
- ☐ Distribuidora com estocagem
- ☐ Distribuidora sem estocagem
- ☐ Outro(s), especificar:

---

2. Indique a modalidade de venda

- ☐ Venda em autoserviço (o cliente se abastece diretamente dos alimentos envasados depositados nas prateleiras, geladeiras ou freezeres)
- ☐ Venda assistida (com o vendedor)
- ☐ Outra(s) (pregões, virtual), especificar:

---

3. No caso de dispor de seções de venda assistida, dispõe de quais áreas:

- ☐ Açougue
- ☐ Padaria
- ☐ Frios
- ☐ Peixaria
- ☐ Rotisseria
- ☐ Restaurante
- ☐ Outra(s), especificar:

---

4. Além das dependências do estabelecimento e do produtor já descritos, existe algum outro local ou instalação separada para depósito ou outros usos relacionados com o estabelecimento?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, indique a seguir o uso e o endereço:

Uso:

Endereço completo:

---

5. Além da venda direta ao consumidor, vende produtos a outros estabelecimentos?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, responda as perguntas seguintes:

5.1 Onde estão os estabelecimentos destinatários?

- ☐ Município de Natal
- ☐ Outros municípios do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros municípios fora do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros países

Observação: Ao finalizar esta FICHA 2, preencha a FICHA 5.

FICHA 3 - Estabelecimento de alimentação

Serviço de alimentação e refeições ao público

1. Marque as instalações ou locais do serviço ao público que dispõe o estabelecimento:

- ☐ Bar para serviço e consumo público
- ☐ Mesas para serviço e consumo público (restaurante)
- ☐ Salão de banquetes (buffets)
- ☐ Produção de refeições para entrega
- ☐ Cantina ou lanchonete
- ☐ Food truck (caminhão de comida)
- ☐ Outro(s), especificar:

2. Tipos de alimentos servidos no estabelecimento:

- ☐ Lanches (sanduíches, salgados)
- ☐ Pratos combinados (pratos a la carte ou self-service/auto-serviço)
- ☐ Outros, descreva-os:

Elaboração e preparação de alimentos e refeições

3. Qual o número de refeições/dia?

4. Faz elaboração das refeições no próprio estabelecimento?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso negativo, especifique a seguir de onde vêm as refeições, indicando o nome da empresa ou estabelecimento e seu endereço (se provém de diversas empresas, anexar uma lista):

Empresa/estabelecimento:

Endereço completo:

---

5. Existe alguma instalação separada que utilize como depósito ou outros usos?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, indique a seguir o uso e o endereço:

Uso:

Endereço completo:

---

6. Além da venda direta ao consumidor, vende produtos a outros estabelecimentos?

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, responda as perguntas seguintes:

6.1 Onde estão os estabelecimentos destinatários?

- ☐ Município de Natal
- ☐ Outros municípios do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros municípios fora do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros países

Observação: Ao finalizar esta FICHA 3, preencha a FICHA 5.

FICHA 4 - Produtor artesanal

1. Produtos elaborados

Especifique de forma concreta os produtos elaborados (pode utilizar este espaço ou anexar um documento eletronicamente):

Qual o volume de produção (unidade/dia)?

2. Além das dependências do produtor, utiliza algum outro local ou instalação separada para depósito ou outros usos relacionados com a elaboração de alimentos:

- ○ Sim
- ○ Não

Em caso afirmativo, indique a seguir o uso e o endereço:

Uso:

Endereço completo:

3. Estabelecimentos onde são comercializados os produtos elaborados

Enumere nome e endereço completo dos estabelecimentos (pode utilizar este espaço ou anexar um documento eletronicamente):

3.1 Onde estão estes estabelecimentos?

- ☐ Município de Natal
- ☐ Outros municípios do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros municípios fora do Rio Grande do Norte
- ☐ Outros países

Observação: Ao finalizar esta FICHA 4, preencha a FICHA 5.

FICHA 5 - Informações relacionadas

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.1. Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	○	○	○
1.2. Instalações abastecidas de água corrente.	○	○	○
1.3. Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	○	○	○
1.4. Reservatório em adequado estado de higiene.	○	○	○
1.5. Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).	○	○	○
1.6. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.	○	○	○
1.7. Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	○	○	○

2. ESTRUTURA:

	Sim	Não	Não se aplica
2.1. Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	○	○	○
2.2. Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.	○	○	○

3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

	Sim	Não	Não se aplica
3.1. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	○	○	○
3.2. Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	○	○	○
3.3. Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	○	○	○
3.4. Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.	○	○	○
3.5. Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	○	○	○
3.6. Áreas de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	○	○	○

4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	**Não**	**Não se aplica**
4.1. Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.	○	○	○
4.2. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	○	○	○
4.3. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	○	○	○

5. MANIPULADORES:

	Sim	**Não**	**Não se aplica**
5.1. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	○	○	○
5.2. Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	○	○	○
5.3. Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tossem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.	○	○	○

6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

	Sim	Não	Não se aplica
6.1. Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.	○	○	○
6.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênicosanitárias adequadas.	○	○	○
6.3. Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	○	○	○
6.4. Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	○	○	○
6.5. Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	○	○	○
6.6. Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.	○	○	○
6.7. Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.	○	○	○

7. PREPARO DOS ALIMENTOS:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
7.1. Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	○	○	○
7.2. Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	○	○	○
7.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.	○	○	○
7.4. Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5ºC ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	○	○	○
7.5. Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	○	○	○
7.6. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	○	○	○
7.7. Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	○	○	○
7.8. Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	○	○	○
7.9. Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18ºC.	○	○	○
7.10. Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	○	○	○
7.11. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.	○	○	○
7.12. Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60ºC a 10ºC em até 2 horas.	○	○	○

8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
8.1. Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	○	○	○
8.2. Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4ºC. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.	○	○	○
8.3. Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	○	○	○
8.4. Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5ºC ou inferior.	○	○	○
8.5. Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60ºC.	○	○	○
8.6. Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.	○	○	○
8.7. Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.	○	○	○
8.8. Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	○	○	○
8.9. Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60ºC e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.	○	○	○

9. RESPONSABILIDADE TÉCNICA, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

	Sim	Não	Não se aplica
9.1. Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos devidamente capacitado (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado).	○	○	○
9.2. Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.	○	○	○

Informação de uso da Autoridade Sanitária:

Qual a categoria de risco do estabelecimento? Categoria A

O estabelecimento de categoria A ou B está classificado?

Rendimento: 0.00% de conformidade.

LEGISLAÇÃO PARA CONSULTAÇÃO:

1. Resolução RDC/ANVISA nº. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**;

2. Resolução RDC/ANVISA nº. 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

3. Resolução RDC/ANVISA nº 153, de 26 de abril de 2017. **Dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências.**

4. Lei Municipal nº. 5.118, de 22 de julho de 1999. **Dispõe sobre as alterações na Lei nº. 4.042, de 13 de novembro de 1991, que define infrações à legislação sanitária municipal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.**

5. Lei Federal nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977. **Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.**

Outras legislações podem ser consultadas através do seguinte endereço eletrônico:

http://portal.anvisa.gov.br/legislacao

http://www.agricultura.gov.br/legislacao

http://www4.planalto.gov.br/legislacao

Transporte de alimentos

Faz uso de veículo exclusivo para o transporte de alimentos?

- ◯ Sim
- ◯ Não

Caso afirmativo, o serviço de transporte de alimentos é terceirizado?

- ◯ Sim
- ◯ Não

Observação:
No caso de dispor de transporte de alimentos, continue suas respostas na página seguinte. Caso haja mais de um veículo, por favor, anexar cada FICHA DE INFORMAÇÃO VEICULAR digitalizada ao sistema de submissão online.

FICHA DE INFORMAÇÃO VEICULAR

Com relação ao transporte, marque as solicitações de resposta (itens) abaixo:

Qual o tipo de veículo? *(Classificação pelo Código de Trânsito Brasileiro)*

- ☐ Automóvel - veículo destinado ao transporte de passageiros, com capacidade para até oito pessoas, mais o condutor (até nove pessoas).
- ☐ Veículo de carga - destinado ao transporte de carga, podendo transportar dois passageiros, mais o condutor.
- ☐ Caminhonete - destinado ao transporte de carga com peso bruto total de até 3,5 mil kg (passageiros e carga em compartimentos separados).
- ☐ Camioneta - veículo misto destinado ao transporte de passageiros e carga no mesmo compartimento.
- ☐ Motocicleta - veículo misto destinado ao transporte de passageiros e carga no mesmo compartimento.
- ☐ Utilitário - veículo misto destinado ao transporte de passageiros e carga no mesmo compartimento.

Número da placa: RENAVAM:

Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no veículo.

	Sim	Não	Não se aplica
1. Existe isolamento entre o compartimento de transporte de alimentos e a cabine do condutor e ajudante.	○	○	○
2. O compartimento de carga é destinado exclusivamente ao transporte de alimentos	○	○	○
3. O compartimento de carga é fechado, não permitindo a passagem da luz solar, umidade ou contaminantes alimentares.	○	○	○
4. O compartimento que transporta alimentos se apresenta limpo, bem conservado, livre de odores, pregos, lascas, e aberturas que possam comprometer a integridade do alimento.	○	○	○
5. O veículo não apresenta vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença.	○	○	○
6. É realizado controle integrado de vetores e pragas urbanas, se necessário, por empresa especializada e devidamente licenciada pela vigilância sanitária.	○	○	○
7. Existe registro do controle integrado de vetores e pragas urbanas.	○	○	○
8. Transporta dois ou mais tipos de produtos alimentícios, não havendo risco de contaminação cruzada entre eles.	○	○	○
9. O alimento é transportado em prateleiras, caixas isotérmicas, paletes ou outros continentes, de fácil higienização (limpeza e desinfecção), resistentes e de material não contaminante.	○	○	○
10. Os procedimentos de higienização (limpeza e desinfecção) do compartimento do veículo que transporta alimento são adequados.	○	○	○
11. Existência de registro dos procedimentos de higienização (limpeza e desinfecção) do veículo.	○	○	○
12. Produtos utilizados na higienização (limpeza e desinfecção) do veículo são aprovados pelo Ministério da Saúde.	○	○	○
13. Existência de controle de qualidade da água utilizada nos procedimentos de higienização (limpeza e desinfecção) do veículo.	○	○	○
14. Existência de ventilação e circulação de ar, capazes de garantir o conforto térmico do alimento transportado.	○	○	○
15. Existência de ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada.	○	○	○
16. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização da cabine.	○	○	○

Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no veículo.

	Sim	Não	Não se aplica
17. O veículo possui rede de frios adequada para o transporte de produtos que necessitem de temperatura controlada.	○	○	○
18. O veículo possui termostato.	○	○	○
19. Existência de controle de temperatura do compartimento de carga adequada ao produto transportado, comprovado mediante registro documental.	○	○	○
20. Existência de manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração ou congelamento do compartimento de carga, comprovado mediante registro documental.	○	○	○
21. Funcionários fazem uso de uniforme exclusivo para o serviço.	○	○	○
22. Existência do controle de saúde ocupacional do funcionário que realiza o transporte.	○	○	○
23. O acesso à compartimento de cargas é restrito aos responsáveis pela atividade de transporte e distribuição do produto.	○	○	○
24. O ato de carregar e descarregar não representa risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto transportado.	○	○	○
25. O emblocamento da carga obedece as recomendações do fabricante, prevenindo danos ao produto.	○	○	○

FICHA 6 - Indústria/Fábrica

1. Atividades realizadas

- ☐ Armazenar
- ☐ Exportar
- ☐ Sintetizar
- ☐ Transportar
- ☐ Distribuir
- ☐ Extrair
- ☐ Produzir
- ☐ Transformar
- ☐ Embalar
- ☐ Purificar
- ☐ Expedir
- ☐ Importar
- ☐ Reembalar

2. Sistemas de gestão da segurança de alimentos

- ☐ Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- ☐ Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- ☐ Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
- ☐ Procedimentos Operacionais Padrão (POP)

3. Documentação

Marque as opções que estão implantadas na empresa:

- ☐ Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)
- ☐ Atestado de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB)
- ☐ Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)
- ☐ Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC)

Observação: Ao finalizar esta FICHA 6, preencha a AUTO-INSPEÇÃO a seguir, conforme a Resolução RDC/ANVISA nº. 275, de 21 de outubro de 2002.

AUTO-INSPEÇÃO - Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

1.1 ÁREA EXTERNA:

Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.	○	○	○
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.	○	○	○

1.2 ACESSO:

	Sim	Não	Não se aplica
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).	○	○	○

1.3 ÁREA INTERNA:

	Sim	Não	Não se aplica
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	○	○	○

1.4 PISO:

	Sim	Não	Não se aplica
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).	○	○	○
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	○	○	○
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.	○	○	○

1.5 TETOS:

	Sim	Não	Não se aplica
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	○	○	○
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	○	○	○

1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	○	○	○
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	○	○	○
1.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	○	○	○

1.7 PORTAS:

	Sim	Não	Não se aplica
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	○	○	○
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	○	○	○
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	○	○	○

1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:

	Sim	Não	Não se aplica
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	○	○	○
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	○	○	○
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	○	○	○

1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:

	Sim	Não	Não se aplica
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.	○	○	○
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.	○	○	○

1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	○	○	○
1.10.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	○	○	○
1.10.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	○	○	○
1.10.4. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	○	○	○
1.10.5. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.	○	○	○
1.10.6. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	○	○	○
1.10.7. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	○	○	○
1.10.8. Iluminação e ventilação adequadas.	○	○	○
1.10.9. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	○	○	○
1.10.10. Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	○	○	○
1.10.11. Coleta freqüente do lixo.	○	○	○
1.10.12. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	○	○	○
1.10.13. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	○	○	○
1.10.14. Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.	○	○	○
1.10.15. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.	○	○	○

1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:

	Sim	Não	Não se aplica
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.	○	○	○

1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:

	Sim	Não	Não se aplica
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.	○	○	○
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	○	○	○

1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	○	○	○
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	○	○	○
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	○	○	○

1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:

	Sim	Não	Não se aplica
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	○	○	○
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	○	○	○
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.	○	○	○
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	○	○	○
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.	○	○	○
1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.	○	○	○
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.	○	○	○

1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

	Sim	Não	Não se aplica
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	○	○	○
1.15.2. Freqüência de higienização das instalações adequada.	○	○	○
1.15.3. Existência de registro da higienização.	○	○	○
1.15.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	○	○	○
1.15.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	○	○	○
1.15.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	○	○	○
1.15.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	○	○	○
1.15.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	○	○	○
1.15.9. Higienização adequada.	○	○	○

1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	○	○	○
1.16.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	○	○	○
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	○	○	○

1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

	Sim	Não	Não se aplica
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	○	○	○
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	○	○	○
1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	○	○	○
1.17.4. Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	○	○	○
1.17.5. Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água.	○	○	○
1.17.6. Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	○	○	○
1.17.7. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.	○	○	○
1.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.	○	○	○
1.17.9. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	○	○	○
1.17.10. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.	○	○	○
1.17.11. Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.	○	○	○
1.17.12. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.	○	○	○
1.17.13. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.	○	○	○

1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:

Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
1.18.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.	○	○	○
1.18.2. Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	○	○	○
1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.	○	○	○

1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:

	Sim	Não	Não se aplica
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	○	○	○

1.20 LEIAUTE:

	Sim	Não	Não se aplica
1.20.1. Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.	○	○	○
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.	○	○	○

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

2.1 EQUIPAMENTOS:

	Sim	Não	Não se aplica
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	○	○	○
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	○	○	○
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	○	○	○
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.	○	○	○
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	○	○	○
2.1.6. Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	○	○	○
2.1.7. Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	○	○	○
2.1.8. Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	○	○	○

2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	○	○	○
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	○	○	○

2.3 UTENSÍLIOS:

	Sim	Não	Não se aplica
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.	○	○	○
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	○	○	○

2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

	Sim	Não	Não se aplica
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	○	○	○
2.4.2. Freqüência de higienização adequada.	○	○	○
2.4.3. Existência de registro da higienização.	○	○	○
2.4.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	○	○	○
2.4.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	○	○	○
2.4.6. Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/ aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	○	○	○
2.4.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	○	○	○
2.4.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	○	○	○
2.4.9. Adequada higienização.	○	○	○

3. MANIPULADORES

3.1 VESTUÁRIO:

	Sim	Não	Não se aplica
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	○	○	○
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.	○	○	○
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.	○	○	○

3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
3.2.1. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	○	○	○
3.2.2. Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.	○	○	○
3.2.3. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	○	○	○

3.3 ESTADO DE SAÚDE:

	Sim	Não	Não se aplica
3.3.1. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	○	○	○

3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:

	Sim	Não	Não se aplica
3.4.1. Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	○	○	○
3.4.2. Existência de registro dos exames realizados.	○	○	○

3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:

	Sim	Não	Não se aplica
3.5.1. Utilização de Equipamento de Proteção Individual.	○	○	○

3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:

	Sim	Não	Não se aplica
3.6.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	○	○	○
3.6.2. Existência de registros dessas capacitações.	○	○	○
3.6.3. Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.	○	○	○
3.6.4. Existência de supervisor comprovadamente capacitado.	○	○	○

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO

4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.	○	○	○
4.1.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	○	○	○
4.1.3. Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).	○	○	○
4.1.4. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.	○	○	○
4.1.5. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	○	○	○
4.1.6. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	○	○	○
4.1.7. Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	○	○	○
4.1.8. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	○	○	○
4.1.9. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	○	○	○
4.1.10. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	○	○	○
4.1.11. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	○	○	○

4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:

	Sim	Não	Não se aplica
4.2.1. Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	○	○	○
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.	○	○	○
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.	○	○	○
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.	○	○	○

4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	○	○	○
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	○	○	○
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	○	○	○
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	○	○	○
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.	○	○	○
4.3.6. Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.	○	○	○
4.3.7. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	○	○	○
4.3.8. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.	○	○	○
4.3.9. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.	○	○	○

4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:

	Sim	Não	Não se aplica
4.4.1. Existência de controle de qualidade do produto final.	○	○	○
4.4.2. Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	○	○	○
4.4.3. Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.	○	○	○
4.4.4. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	○	○	○

4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:

	Sim	Não	Não se aplica
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	○	○	○
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	○	○	○
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.	○	○	○
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	○	○	○
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	○	○	○

5. DOCUMENTAÇÃO

5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:
Item: **Observação:** Marque 'não se aplica' se o item não corresponder as práticas no estabelecimento.

	Sim	Não	Não se aplica
5.1.1. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	○	○	○

5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.1.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.1.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.2 Controle de potabilidade da água:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.2.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.2.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.3.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.3.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.4 Manejo dos resíduos:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.4.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.4.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.5.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.5.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.6.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.6.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.7.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.7.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:

	Sim	Não	Não se aplica
5.2.8.1. Existência de POP estabelecido para este item.	○	○	○
5.2.8.2. POP descrito está sendo cumprido.	○	○	○

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Informação de uso das Autoridades Sanitárias:

Rendimento: 0.0% de conformidade.

GRUPO 3 - 0 a 50%