

Roteiro de Inspeção para Produção, Distribuição e Comércio de Alimentos

Roteiro de Inspeção nº _____

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	OBSERVAÇÃO	CLS
1- SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO:					
1.1- Localização e acesso					
1.1.1- Localização com ausência de focos insalubres na área externa e vizinhança?					
1.1.2- Acesso direto e exclusivo, inexistindo a possibilidade de ser utilizado como passagem para residência e outros estabelecimentos?					
1.2- Pisos					
1.2.1- De material liso, resistente, impermeável, anti-derrapante e de fácil limpeza?					
1.2.2- Em bom estado de conservação, livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos?					
1.2.3- Com declive suficiente para o escoamento?					
1.2.4- Em perfeitas condições de Limpeza?					
1.3- Forros e tetos					
1.3.1- Com acabamento liso, impermeável, lavável e de cor clara?					
1.3.2- Em bom estado de conservação, livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos?					
1.3.3- Em perfeitas condições de limpeza?					
1.4- Paredes e divisórias					
1.4.1- Com acabamento liso, impermeável, lavável, em cores claras e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos).					
1.4.2- Em perfeitas condições de limpeza?					
1.5- Portas e janelas					
1.5.1- Com superfície lisa e de fácil limpeza?					
1.5.2- Em bom estado de conservação,					

ajustada aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas?					
1.6- Altura das chaminés					
1.6.1- Adequadas à área vizinha?					
1.6.2- Possui filtro, cata fuligem e mecanismo que impeça o refluxo de ar?					
1.7- Proteção contra insetos e roedores					
1.7.1- Aberturas equipadas com telas milimétricas, portas com molas e proteção inferior e ralos com sifão e proteção?					
1.7.2- Existe um programa de (desratização, desintetização, etc.) bem como registros de sua execução? Obs.: Verificar registros.					
1.7.3- Se afirmativo, existe registro e/ou comprovante de, indicando o produto utilizado, antídoto e firma com Alvará de Saúde?					
1.8- Iluminação e Ventilação					
1.8.1- Adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos?					
1.8.2- Luminárias limpas e em bom estado de conservação?					
1.8.3- Ventilação adequada com ausência de vapor, acúmulo de poeira, fumaças, gases e fungos?					
2- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS, VESTIÁRIOS E LAVATÓRIOS					
2.1- Sanitários para clientes					
2.1.1- Separadas por sexo, cabines individualizadas, isoladas da área de alimentação?					
2.1.2- Vasos sanitários com tampa e descarga em perfeito funcionamento?					
2.1.3- Em perfeitas condições de higiene e limpeza, com pia para lavagem das mãos provida de sabonete líquido e toalhas descartáveis ou outro sistema higiênico para secagem das mãos, além de lixeira que não necessite de acionamento manual?					
2.2- Sanitários para funcionários					
2.2.1- Separados por sexo, com cabines individualizadas, isolados da área de depósito, manipulação, alimentação e vendas?					
2.2.2- Vasos sanitários com tampa e					

descarga em perfeito funcionamento?					
2.2.3- Em perfeitas condições de higiene e limpeza, com pia para lavagem das mãos, provida de sabonete líquido e toalhas descartáveis ou outro sistema higiênico para secagem das mãos, além de lixeira que não necessite de acionamento manual?					
2.3- Vestiários					
2.3.1- Separados por sexo, com armários individuais situados na antecâmara; duchas ou chuveiros em número suficiente e em perfeito funcionamento, bem como piso, paredes, teto, iluminação, ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação?					
2.3.2- Em perfeitas condições de limpeza, higiene e organização, bem como dotados de produtos adequados à higiene pessoal?					
2.4- lavatórios na área de manipulação					
2.4.1- Existem lavatórios com água corrente e em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço?					
2.4.2- Em perfeitas condições de higiene e limpeza, dotados de sabão, escova para mãos, desinfetantes, toalhas descartáveis ou outro sistema higiênico para secagem das mãos?					
3- ABASTECIMENTO DE ÁGUA					
3.1- Origem					
3.1.1- Ligado adequadamente à rede pública?					
3.1.2- Fonte própria com potabilidade atestada semestralmente, através de laudo oficial ou de laboratório credenciado?					
3.2- Caixa d'água ou reservatório.					
3.2.1- Em material adequado, protegido com tampa e de uso exclusivo do estabelecimento, inclusive a água refrigerada para o preparo de massas?					
3.2.2- Em perfeitas condições de higiene e limpeza, com execução periódica (semestral) de sanitização, devidamente registrada em livro de controle?					
3.3- Água destinada à confecção de gelo e gelados comestíveis.					
3.3.1- Com potabilidade atestada semestralmente através de laudo de análise					

emitido por laboratório oficial ou credenciado?					
4- DESTINO DOS RESÍDUOS					
4.1- Lixo					
4.1.1- Os resíduos sólidos são acondicionado em recipientes tampados, limpos e higienizados?					
4.1.2- Fluxo de descarte sem cruzamento com fluxo de alimentos.					
4.1.3- Depósito com lixo acondicionado adequadamente para coleta, em local mantido limpo e desinfetado?					
4.2- Outros resíduos					
4.2.1- Ossos e aponeuroses acondicionamento e armazenamento em recipientes de fácil higienização e sob refrigeração?					
4.2.2- Outros resíduos adequadamente tratados e descartados sem causar incômodo e danos à vizinhança e ao meio ambiente?					
5- EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS					
5.1- Equipamentos e maquinário					
5.1.1- Adequados à atividade e estrutura física?					
5.1.2- Dotados de superfície lisa, fácil limpeza e desinfecção?					
5.1.3- Em bom estado de conservação e funcionamento?					
5.1.4- Em perfeitas condições de limpeza?					
5.2- Equipamentos para refrigeração e congelamento.					
5.2.1- Adequados ao ramo, aos tipos de alimentos e à capacidade de produção e expedição?					
5.2.2- Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis?					
5.2.3- Com termômetro em bom estado de conservação e funcionamento?					
5.2.4- Em perfeitas condições de limpeza?					
5.3- Utensílios					
5.3.1- Lisos, íntegros, de material não contaminado, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza?					
5.3.2- Em bom estado de conservação?					
5.2.3- Em perfeitas condições de limpeza?					
5.4- Limpeza e armazenamento de equipamentos e utensílios.					

5.4.1- Existe local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos (exceto CIP) e utensílios?					
5.4.2- O local é isolado das áreas de recepção, armazenamento e processamento dos alimentos?					
5.4.3- A limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios são feitas com água corrente e utilizados detergentes e/ou desinfetantes registrados no Ministério da Saúde?					
5.4.4- Os utensílios e equipamentos estão armazenados e dispostos de forma apropriada e protegidos de contaminação?					
5.5- Móveis (mesas, bancadas, vitrines, cadeiras, armários, etc.)					
5.5.1- Em número suficiente, de material resistente, liso, impermeável e com superfícies íntegras sem rugosidades e frestas?					
5.5.2- Em bom estado de conservação?					
5.5.3- Em perfeitas condições de limpeza?					
6- PESSOAL DAS ÁREAS DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO					
6.1- Uniforme					
6.1.1- Em cor clara, sapatos fechados, gorros que contenham todo o cabelo?					
6.1.2- Limpo, e em bom estado de conservação?					
6.2- Higiene pessoal					
6.2.1- Boa aparência, asseio corporal, mãos limpas, sem adornos, com unhas cortadas e sem esmalte?					
6.2.2- Hábitos higiênicos envolvendo Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação dos alimentos e depois do uso de sanitários, além de não espirrar, cuspir, tossir, fumar, manipular dinheiro ou executar qualquer ato físico sobre os alimentos que possa contamina-lo?					
6.3- Estado de saúde e exames periódicos obrigatórios.					
6.3.1- Inexistência de sintomas visíveis de doenças como afecções cutâneas, feridas, supurações e infecção respiratória?					
6.3.2- Dispõe de ASO – Atestado de Saúde Ocupacional ou Carteira de Saúde para os manipuladores de alimentos					

(cozinheiros, ajudantes, e garçons)?					
6.3.3- Exames complementares (fezes, hemograma, sumário, de urina, micológico de unhas entre outros), no caso de evidência de problemas de saúde?					
7- MATÉRIAS-PRIMAS / PRODUTOS EXPOSTOS À VENDA					
7.1- Conservação adequada às condições do ambiente					
7.1.1- Características normais dos alimentos e matérias-primas, abrangendo cor, odor, consistência e aspectos sem alteração?					
7.1.2- O tempo e a temperatura de conservação das matérias-primas e/ou produtos garantem a não alteração dos mesmos?					
7.1.3- Matérias-primas e/ou produtos estão separados por tipo ou grupo?					
7.1.4- Ausência de material estranho, estragado ou tóxico?					
7.1.5- conservação e acondicionamento adequados de sobras de alimentos?					
7.1.6- Eliminação imediata e adequada de restos e/ou desperdícios?					
7.1.7- Embalagem permanece íntegra e acondicionamento adequado com identificação visível e prazo de validade respeitado?					
7.1.8- Os produtos não comestíveis (correlatos) exposto à venda estão livres de trincas, rachaduras, defeitos, bolores descascamentos, oxidação de partes metálicas, etc?					
7.1.9- Fluxo linear evitando contaminação cruzada?					
7.2- Identificação e procedência					
7.2.1- A identificação de produtos fracionados contém nomes do produto e fabricante, endereço, número do registro, data de validade, prazo de validade, peso e ingredientes?					
7.2.2- A procedência das materis-primas e/ou produtos é controlada e proveniente de fornecedores autorizados (embalagens com informações de rotulagem regulamentadas e registrados no Ministério da Saúde e/ou Ministério da					

Agricultura)?					
8- ARMAZENAMENTO					
8.1- Alimentos perecíveis					
8.1.1- São mantidos à temperatura de congelamento (menor que 15°C) e refrigeração (2° a 10°C) ou acima de (65°C) de acordo com o rótulo ou especificação do produto?					
8.2- Alimentos armazenados					
8.2.1- São separados por tipo ou grupo, sobre estrados ou prateleiras adequadas, isolados de material estranho, estragado ou tóxico, além de local limpo e conservado?					
8.2.2- Alimentos para troca ou devolução com o fornecedor são acondicionados em local apropriado fora da área de comercialização?					
8.3- Correlatos descartáveis					
8.3.1- Como copos, toalhas, guardanapos e separados por grupo, sobre estrados ou prateleiras adequadas e isolados de materiais estranhos, estragados, ou tóxicos, além de local limpo e conservado?					
8.4- Substâncias perigosas					
8.4.1- Como inseticidas, detergentes e desinfetantes, são identificados, armazenados e utilizados de forma a evitar a contaminação?					
8.5- Embalagens					
8.5.1- integras com identificação visível (nomes do produto e fabricante, endereço, número do registro, prazo de validade e ingredientes)?					
8.6- Aves vivas					
8.6.1- Em bom aspecto, acomodadas em adequado, limpo, com boa ventilação, aberturas teladas e sem contato direto com a área de manipulação?					

Legenda:

NA = Não se Aplica

CLS = Classificação

IMP: Imprescindível

N: Necessário

R: Recomendável

Inf: Informativo