

GUIA DE VERIFICAÇÃO

GUIA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO			
PARA MICROEMPREENDEDORES (MEI)			
PRODUTORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-CNPJ:		4-TELEFONE:	
5-E-mail:			
6-ENDEREÇO (Av, Rua, etc.):			
7-Nº:	8-COMPLEMENTO	9--BAIRRO:	
10-MUNICÍPIO:		11-UF: RJ	12-CEP:
13-RAMO DE ATIVIDADE:		14-PRODUÇÃO MENSAL:	
15-Nº DE FUNCIONÁRIOS:		16-NÚMERO DE TURNOS:	
17- PRODUTOS:			
Descrição da(s) Categoria(s):			
18-RESPONSÁVEL LEGAL			
19-TIPO DA AÇÃO:			
<input type="checkbox"/> AUTO AVALIAÇÃO			
<input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PARA PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA			
<input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PARA APURAÇÃO DE DENÚNCIA			
<input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA			
<input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO			
<input type="checkbox"/> OUTROS			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA:				
1.1.1 Está livre de focos de insalubridades, como objetos em desuso, objetos estranhos ao ambiente, insetos, animais, focos de poeira, acúmulo de lixo e água estagnada?	N			
1.2 ACESSO:				
1.2.1 O acesso a área de produção é direto e não comum a outras áreas?	R			
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1 Está livre de objetos em desuso ou estranhos à produção de alimentos?	N			
1.4 PISO:				
1.4.1 É revestido de material liso, resistente, impermeável, que permita uma fácil e apropriada higienização?	N			
1.4.2 Está em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas ou buracos)?	N			
1.4.3 Apresenta ralos sifonados e grelhas escamoteáveis (que se abrem e fecham), de forma a facilitar o escoamento da água e proteger o ambiente contra a entrada de baratas, roedores e outras pragas?	N			
1.5 TETO:				
1.5.1 É de fácil limpeza e está em adequado estado de conservação, livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos?	N			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1 São de acabamento liso, impermeável, de fácil higienização e de cor clara?	N			
1.6.2 Estão em adequado estado de conservação livres de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento?	N			
1.7 PORTAS:				
1.7.1 Têm superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento e estão ajustadas aos batentes?	N			
1.7.2 As portas externas apresentam barreiras, como telas milimétricas ou borracha inferior para impedir a entrada de insetos e roedores?	N			
1.7.3 Estão em adequado estado de conservação?	N			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
1.8.1 Tem superfície lisa, de fácil limpeza, estão ajustadas aos batentes?	N			
1.8.2 Dispõe de proteção contra entrada de insetos e roedores, como telas milimétricas?	N			
1.8.3 Estão em adequado estado de conservação?	N			
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA OS MANIPULADORES:				
1.9.1 As instalações sanitárias dispõem de vasos sanitários e lavatórios (pias) íntegros e em adequado estado de conservação?	I			
1.9.2 As instalações sanitárias estão servidas de água corrente e são conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?	I			
1.9.3 As instalações sanitárias não se comunicam com as áreas de produção de alimentos?	N			
1.9.4 Os pisos e paredes dessas áreas estão em adequado estado de conservação?	N			
1.9.5 A iluminação e a ventilação dessas áreas são adequadas?	N			
1.9.6 As instalações sanitárias dispõem de produtos destinados à higiene pessoal, como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel para secagem das mãos?	I			
1.9.7 Há lixeiras com tampas e acionamento por pedal?	I			
1.9.8 Dispõe de coleta frequente do lixo?	I			
1.9.9 Há avisos indicando os procedimentos para lavagem adequada das mãos?	R			
1.9.10 Há armários individuais para os manipuladores?	N			
1.10 LAVATÓRIO NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
1.10.1 Existe lavatório exclusivo na área de manipulação com água corrente e material adequado para higienização das mãos?	R			
1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:				
1.11.1 A iluminação, natural ou artificial, é adequada à atividade desenvolvida?	N			
1.11.2 As luminárias, na área de produção, dispõem de proteção adequada contra quebras e estão em adequado estado de conservação?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
1.11.3 As instalações elétricas estão embutidas na parede ou são revestidas por tubulações/canaletas?	I			
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.12.1 A ventilação e circulação de ar existentes são capazes de garantir o conforto térmico?	N			
1.12.2 Os filtros dos aparelhos de ar condicionado são submetidos à limpeza periódica para evitar o acúmulo de sujidades?	N			
1.12.3 Existem registros periódicos dos procedimentos de limpeza e manutenção desses filtros?	R			
1.12.4 O exaustor é dotado de filtro adequado e submetido à limpeza na frequência necessária?	N			
1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
1.13.1 Há frequência adequada na higienização das instalações?	I			
1.13.2 Existem registros das higienizações?	R			
1.13.3 Os produtos de higienização utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde?	I			
1.13.4 Há disponibilidade adequada de produtos e materiais necessários (detergentes, sanitizantes, escovas, baldes, esponjas, vassouras) para realização da higienização das instalações?	I			
1.13.5 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	I			
1.13.6 Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado (afastados de alimentos e embalagens)?	I			
1.14 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS (MOSCAS, RATOS, BARATAS, ETC)				
1.14.1 Nas áreas de manipulação de alimentos não existem vetores e pragas urbanas, ou qualquer evidência de sua presença, como fezes de roedores, ninhos e outros indícios?	I			
1.14.2 O MEI dispõe de comprovante de desratização e desinsetização expedido por empresa credenciada pelo INEA?	R			
1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.15.1 O sistema de abastecimento de água: a) Está ligado à rede pública ou b) É um sistema de captação própria (poço artesiano), protegido, revestido e distante de fontes de contaminação?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
1.15.2 O reservatório de água é acessível e dotado de tampas em adequadas condições, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos, dispondo de instalação hidráulica com volume adequado?	I			
1.15.3 No caso de condomínio, a higienização dos reservatórios e a coleta para análise de amostra de água são realizadas por empresa licenciada pelo INEA, com apresentação do comprovante de potabilidade?	I			
1.15.4 No caso de unidade unifamiliar, a higienização do reservatório é feita pelo próprio morador (Lei Estadual 1893 de 20/11/91), seguindo as recomendações do INEA?	I			
1.15.5 O encanamento de água potável se apresenta sem infiltrações e sem comunicação com água não potável ou esgoto?	I			
1.15.6 O gelo que entra em contato com alimento é produzido com água potável (gelo filtrado)?	I			
1.15.7 O gelo é armazenado adequadamente, afastado de carnes, peixe, frango e sujidades, de modo a evitar contaminação do mesmo?	I			
1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS (LIXO):				
1.16.1 Os recipientes para coleta de resíduos dispõem de tampa com acionamento por pedal e sacos plásticos coletores?	I			
1.16.2 É feita a retirada frequente dos resíduos da área de produção de alimentos, de modo a evitar focos de contaminação?	I			
1.16.3 Existe área adequada para estocagem dos resíduos até sua coleta definitiva pela empresa responsável?	N			
1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO: (ESGOTO CONECTADO À REDE PÚBLICA, CAIXAS DE GORDURA E FOSSA)				
1.17.1 O esgotamento sanitário está em adequado estado de conservação e funcionamento?	I			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1 EQUIPAMENTOS (FOGÃO, FORNO, FRITADEIRA, GELADEIRA, FREEZER, BATEDEIRA, ETC)				
2.1.1 Há equipamentos adequados à atividade desenvolvida?	N			
2.1.2 Os equipamentos estão dispostos de forma a permitir sua adequada higienização?	N			
2.1.3 Os equipamentos estão em adequado estado de conservação e funcionamento?	N			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
2.1.4 Existe documentação que comprove que os equipamentos passam por manutenção?	R			
2.1.5 Os refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas dispõem de medidor de temperatura?	N			
2.1.6 Existem planilhas para registro da temperatura dos equipamentos de refrigeração?	R			
2.2 MÓVEIS: (MESAS, BANCADAS, VITRINES, ESTANTES)				
2.2.1 São em número suficiente, de material apropriado, de fácil higienização, resistentes, impermeáveis, e estão em adequado estado de conservação?	N			
2.3 UTENSÍLIOS:				
2.3.1 São feitos de material de fácil higienização e estão em adequado estado de conservação?	I			
2.3.2 São armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra focos de contaminação?	I			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:				
2.4.1 É feita a higienização adequada após a utilização?	I			
2.4.2 Os produtos utilizados para higienização são regularizados junto ao Ministério da Saúde?	I			
2.4.3 A diluição dos produtos utilizados nas higienizações obedece às instruções recomendadas pelo fabricante?	I			
2.4.4 Os produtos (detergentes e sanitizantes) e materiais (escovas, esponjas, etc) utilizados na limpeza e desinfecção estão disponíveis para realização da higienização e são identificados?	I			
2.4.5 Os produtos utilizados na limpeza e desinfecção são guardados em local específico (armário) sem proximidade com alimentos e embalagens?	I			
3. MANIPULADORES:				
3.1 VESTUÁRIO:				
3.1.1 É utilizada roupa exclusiva e sapatos fechados para produção de alimentos, em adequado estado de conservação e limpeza?	N			
3.1.2 Os manipuladores são orientados a manter as mãos limpas e higienizadas; as unhas curtas e sem esmalte; a não usar anéis, pulseiras e brincos; a manter a barba aparada e utilizar proteção para os cabelos?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
3.2.1 É realizada a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?	I			
3.2.2 Os manipuladores são orientados a não espirrar, cuspir, tossir e fumar próximo aos alimentos?	I			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1 Os manipuladores não apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares?	I			
3.4 CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.4.1 Há capacitações adequadas relacionadas à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos?	N			
3.4.2 Existem registros dessas capacitações?	R			
3.4.3 Existe supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos?	I			
4. ARMAZENAMENTO, PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1 A recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens é realizada em horário distinto ao da produção de alimentos?	R			
4.1.2 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são avaliadas, em relação à temperatura recomendada na rotulagem, características sensoriais e prazo de validade, no momento da compra ou na recepção das mercadorias?	I			
4.1.3 Os alimentos e embalagens estão guardados em locais específicos, limpos, dispostos em estrados ou prateleiras e afastados de produtos de limpeza?	I			
4.1.4 O uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade?	I			
4.1.5 O armazenamento das embalagens é realizado em local próprio, afastadas de matérias-primas, ingredientes, material de limpeza e outros contaminantes?	I			
4.1.6 As geladeiras e freezers estão em adequado funcionamento e atendem ao volume de armazenamento?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1 Os locais para pré-preparo são isolados da área de preparo por barreira física ou são utilizados em horários diferentes, para evitar contaminação cruzada?	I			
4.2.2 Existe controle da circulação e acesso do pessoal no local?	N			
4.2.3 A produção respeita o fluxo contínuo, linear e sem cruzamento de áreas limpa e suja?	I			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:				
4.3.1 Os dizeres de rotulagem tem identificação visível e estão de acordo com a legislação vigente?	I			
4.3.2 O produto final é acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?	I			
4.3.3 O armazenamento de produtos prontos é feito em local exclusivo, limpo, organizado e distinto dos locais utilizados para guarda de matérias primas e produtos de limpeza?	I			
4.3.4 No local de armazenamento do produto final não existe material estranho ao setor?	I			
4.3.5 A rede de frio (equipamentos para armazenamento e transporte dos alimentos) é adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos?	I			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1 Existe alguma avaliação visual ou laboratorial quanto à qualidade do produto final?	R			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.5.1 O produto é transportado na temperatura especificada no seu rótulo?	I			
4.5.2 O veículo de transporte dos produtos alimentícios tem cobertura e se apresenta limpo?	I			
4.5.3 O transporte mantém a integridade e segurança do produto final sem ocorrência de empilhamento excessivo ou compartilhamento com outras cargas?	I			
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA(*)
5.1.1 As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação elaborado pelo MEI?	R			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
5.2.1.1 Existe POP estabelecido para este item?	R			
5.2.1.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.2 Controle de potabilidade da água:				
5.2.2.1 Existe de POP estabelecido para controle de potabilidade da água?	R			
5.2.2.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1 Existe POP estabelecido para este item?	R			
5.2.3.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.4 Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1 Existe POP estabelecido para este item?	R			
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.				
5.2.5.1 Existe de POP estabelecido para este item?	R			
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1 Existe POP estabelecido para este item?	R			
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1 Existe POP estabelecido para este item?	R			
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			

C - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Esta lista de verificação foi adaptada para ser utilizada na **autoavaliação do MEI**, e como referência **para os órgãos de VISA**, utilizando o critério de avaliação de risco, conforme descrito abaixo:

Imprescindíveis (I) – itens de maior grau de risco, que devem ser obrigatoriamente atendidos para que não se coloque em risco a qualidade sanitária dos produtos. Dessa forma, o não cumprimento de qualquer um desses itens impede o início ou continuidade da fabricação/produção de alimentos.

Necessários (N) - itens que vão influenciar em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos alimentos. O não cumprimento de algum desses itens não impede o início ou continuidade da fabricação/produção de alimentos, mas indica que o MEI deve providenciar o seu cumprimento para reduzir a possibilidade de ocorrência de desvios de qualidade em seus produtos.

Recomendados (R) - itens que influenciam em grau não crítico a produção de alimentos, mas que fazem parte das Boas Práticas. Embora não sejam obrigatórios para o funcionamento regular, o cumprimento desses itens importa em uma fabricação/produção mais organizada e de mais fácil gerenciamento, indicando que o estabelecimento busca pela excelência sanitária.

()	GRUPO 1	Atendeu a todos os itens Imprescindíveis e 76 a 100% dos itens Necessários, indicando produção de Baixo Risco .	Apto para o funcionamento
()	GRUPO 2	Atendeu a todos os itens Imprescindíveis e 50 a 75% dos itens Necessários, indicando produção de Médio Risco .	Apto para o funcionamento, mas deverá corrigir os itens Necessários marcados como "Não", de forma a alcançar o mínimo de 76% desses itens para avançar para o grupo 1.
()	GRUPO 3	Não atendeu a um ou mais itens Imprescindíveis, indicando produção de Alto Risco	O funcionamento deverá ser interrompido para providenciar o atendimento dos itens Imprescindíveis marcados como "Não" e atender a mais de 50% dos itens Necessários.

D - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:

DATA DA VERIFICAÇÃO:

E – TÉCNICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nome e assinatura do responsável pela visita:

Nome e assinatura do responsável pela visita:

LOCAL:

DATA:

(A presente Lista é uma adaptação da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos constante na RDC Anvisa Nº 275/2002)

(*) NA: Não se aplica - Não se aplica (essa opção não poderá ser marcada nos itens Imprescindíveis)

