

## ROTEIRO PARA AUTOAVALIAÇÃO EM AÇOUQUES

Este roteiro visa apoiar a autoavaliação dos açougues ou estabelecimentos que comercializam carnes, em relação às boas práticas previstas na legislação sanitária, buscando garantir a segurança e a qualidade dos alimentos.

- A coluna “**SIM**”, corresponde aos requisitos que atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NÃO**”, corresponde aos requisitos que ainda não atendem a legislação sanitária.
- A coluna “**NA**”, corresponde aos requisitos que não se aplicam ao seu tipo de atividade.

Portanto, os requisitos com resposta “**NÃO**” precisarão de adequação ou ação corretiva, em atendimento à legislação sanitária, para que se tornem “**SIM**”.



## QUESTIONÁRIO

\*NA – não se aplica ao seu tipo de atividade

<b>OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS CORRESPONDEM AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO E DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO.</b>			
<b>1. QUALIDADE SANITÁRIA DAS INSTALAÇÕES E BOAS PRÁTICAS DE RECEBIMENTO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
<b>1.1 Área Externa e Acesso</b>			
1.1.1 A área externa está organizada, limpa, livre de objetos em desuso e materiais ou lixo acumulado?			
1.1.2 Os materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, são recolhidos em lixeiras distintas e removidos, quantas vezes forem necessárias para que não acumulem na área interna ou de venda?			
1.1.3 O lixo é armazenado em área externa, em local exclusivo, de fácil limpeza e protegido contra chuva, sol, animais, vetores e pragas urbanas?			
<b>1.2 Recebimento de mercadoria</b>			
1.2.1 A recepção dos alimentos é realizada em local protegido de chuva e sol?			
1.2.2 É realizada a avaliação de limpeza e organização do veículo do fornecedor, utilizado para o transporte/entrega dos alimentos?			
1.2.3 É realizado o controle de temperatura dos alimentos no ato da entrega (4°C para carnes resfriadas e -18°C para carnes congeladas)?			
1.2.4 É realizado o controle de qualidade dos produtos, como avaliação sensorial dos alimentos, verificação de integridade da embalagem, verificação de informações corretas de rotulagem, validade dos produtos?			
1.2.5 É verificada a validade da licença sanitária dos fornecedores dos alimentos?			
1.2.6 É verificado se os produtos de origem animal têm registro no SIF, SISP ou SIM?			
1.2.7 O estabelecimento mantém as notas fiscais e etiquetas originais que garantam a rastreabilidade da peça original de forma clara e ostensiva?			
1.2.8 Produtos reprovados ou destinados à devolução são devolvidos de imediato, na entrega, ou identificados como não conformes?			
<b>1.3 Áreas de armazenamento e de manipulação de alimentos</b>			
1.3.1 Possui local adequado para armazenamento e preparação dos alimentos a serem comercializados, a saber:			
1.3.2 Piso liso, lavável, impermeável e íntegro?			
1.3.3 Ralos dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica?			
1.3.4 Paredes com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.3.5 Tetos e forros com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.3.6 Portas de acesso a essas áreas com mecanismo de fechamento automático, ajustadas ao batente e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores?			

1.3.7 Dispõe de janelas ou outro sistema de ventilação que garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura, condensação de vapores, dentre outros?			
1.3.8 Janelas ajustadas ao batente e protegidas com telas milimétricas?			
1.3.9 Ausência de ventiladores e climatizadores sobre os alimentos?			
1.3.10 Alimentos, matérias-primas, ingredientes e outros produtos são armazenados em local limpo, organizado, sem luz solar direta?			
1.3.11 O layout das áreas, equipamentos, alimentos permite que a produção ocorra em fluxo contínuo, sem cruzamento, evitando a contaminação cruzada?			
1.3.12 Possui lavatório de mãos com sabonete líquido antisséptico, papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal, próximo à área de manipulação dos alimentos?			
1.3.13 Possui lixeiras com saco plástico e tampa acionada por pedal?			
1.3.14 Há acesso restrito às pessoas essenciais à produção dos alimentos?			
1.3.15 Ausência de animais domésticos no local?			
1.3.16 Produtos com avarias, vencidos ou impróprios para consumo, destinados a devolução ou descarte estão armazenados em local separado e identificado?			
1.3.17 Há um local adequado, em área fechada, dedicada, com temperatura ambiente abaixo de 10°C, para o preparo de carnes temperadas, carnes moídas e desossa?			
<b>1.4 Equipamentos, móveis, bancadas e utensílios</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
1.4.1 Móveis, bancadas e utensílios estão em bom estado de conservação, limpeza e organização?			
Os moedores de carne são totalmente desmontados para higienização completa pelo menos uma vez ao dia?			
1.4.2 Refrigeradores, freezers e balcões frigoríficos estão limpos, organizados e em bom estado de conservação?			
1.4.3 Há registro do controle de temperatura dos refrigeradores, freezers e balcões frigoríficos?			
1.4.4 A câmara fria está totalmente vedada, em bom estado de conservação, organização e limpeza?			
1.4.5 A câmara fria dispõe de termômetro do lado externo, com controle e registro da temperatura?			
1.4.6 A câmara fria tem revestimento interno lavável, resistente e impermeável?			
1.4.7 O piso da câmara fria é liso, antiderrapante e em bom estado de conservação e limpeza?			
1.4.8 As prateleiras e estrados da câmara fria são de material liso, lavável, resistente e impermeável?			
1.4.9 Não há ralos e grelhas dentro da câmara fria?			
<b>1.5 Área de Venda</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
1.5.1 Piso liso, lavável, impermeável e íntegro?			

1.5.2 Ralos dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica?			
1.5.3 Paredes com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.5.4 Tetos e forros com acabamento liso, lavável e impermeável, livre de umidade, trincas, bolores?			
1.5.5 Janelas e outras aberturas ajustadas ao batente e protegidas com telas milimétricas?			
1.5.6 Portas ajustadas ao batente e com proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores?			
1.5.7 Móveis, bancadas e utensílios em bom estado de conservação, limpeza e organização?			
1.5.8 Dispõe de lixeiras com saco plástico e tampa acionada por pedal, com os pés?			
1.5.9 Cartazes com os dizeres de proibido fumar e de proibição de venda de bebidas alcóolicas para menores?			
1.5.10 O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos?			
<b>2. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
<b>2.1 Boas Práticas de armazenamento e manipulação dos alimentos</b>			
2.1.1 As matérias-primas, ingredientes e produtos que necessitam de refrigeração estão armazenadas em equipamentos em bom estado de conservação, limpeza, organização e controle de temperatura?			
2.1.2 As matérias-primas, ingredientes e produtos estão identificados por meio de rótulo ou etiqueta? Com nome, data de fabricação e validade?			
2.1.3 Adota medidas para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, pré-preparados e prontos para o consumo?			
2.1.4 O descongelamento de alimentos ocorre sob refrigeração?			
2.1.5 Expõe alimentos manipulados ou prontos para consumo com proteção adequada contra insetos, poeira, etc.?			
2.1.6 Produtos expostos à venda em perfeito estado de conservação, rotulagem, dentro do prazo de validade e sob adequados critérios de tempo e temperatura.			
<b>2.2 Boas Práticas de manipulação das carnes moídas embaladas</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
2.2.1 Dispõe de sala climatizada, com temperatura máxima de 10°C, para a moagem e embalagem da carne?			
2.2.2 Se o açougue não possui sala climatizada, a moagem é feita exclusivamente na presença e a pedido do consumidor?			
2.2.3 A carne moída é obtida exclusivamente de massas musculares de carcaças resfriadas ou cortes resfriados, livre de glândulas, ossos, cartilagens e coágulos?			
2.2.4 Não utiliza qualquer aditivo ou coadjuvante de tecnologia, como corantes ou conservantes na carne moída?			

2.2.5 A carne moída resfriada é embalada imediatamente após a moagem em pacotes de no máximo 1 kg?			
2.2.6 O prazo de validade da carne moída é de no máximo 2 dias?			
2.2.7 Se o prazo de validade da carne moída é maior que 2 dias, há estudo de estabilidade documentado e de fácil acesso para comprovação?			
2.2.8 A carne moída sai do equipamento com temperatura máxima de 7°C?			
2.2.9 A rotulagem da carne moída embalada apresenta as seguintes informações: nomenclatura do corte, peso, dados do estabelecimento de origem (SIF/SISP), lote e data de manipulação?			
<b>2.3 Manipulação das carnes temperadas e da desossa</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
2.3.1 As carnes temperadas são isentas de sais de cura (nitritos e nitratos)?			
2.3.2 A manipulação das carnes temperadas e a desossa ocorrem em um ambiente protegido, com barreiras físicas que impedem o acesso de pragas e vetores?			
2.3.3 Garantem que a temperatura da carne desossada e temperada não ultrapasse 5°C?			
<b>3. MANIPULADORES DOS ALIMENTOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
3.1 Estão livres de doenças infecto contagiosas ou transmissíveis, lesões ou ferimentos na pele, mãos, braços ou mucosas?			
3.2 Usam uniformes limpos e em condições de uso, de troca diária e sapatos fechados e antiderrapantes?			
3.3 Usam gorro ou touca protegendo todo o cabelo?			
3.4 Mantêm a higiene pessoal adequada, com banho diário; unhas limpas, curtas e sem esmalte; barba e bigode raspados; sem adornos como brinco, anel, aliança, etc.?			
3.5 Apresentam comportamentos adequados que evitem a contaminação do alimento, como: não falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, mascar goma ou comer, passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça, utilizar celular, etc., enquanto estiver lidando com alimentos?			
3.6 Higienizam as mãos, com frequência, sempre que necessário e especialmente ao chegar, ao utilizar o sanitário, ao recolher o lixo, ao pegar em dinheiro, ao trocar ou iniciar nova atividade?			
<b>4. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.1 Os sanitários e os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos ou refeitórios?			
4.2 Possui lavatório de mãos com sabonete líquido, papel toalha, álcool gel 70%, lixeira com tampa acionada por pedal?			
<b>5. SUPORTE OPERACIONAL</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
5.1 A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos?			

5.2 Os produtos de limpeza utilizados tem registro no Ministério da Saúde?			
5.3 Utiliza água potável proveniente da rede pública?			
5.4 Possui reservatório de água (caixa d'água) limpo, tampado, em bom estado de conservação e higienizado a cada 6 meses?			
5.5 Há caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, com limpeza realizada periodicamente?			
<b>6. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES</b>			
6.1 O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) implantados e de fácil acesso aos funcionários e à fiscalização sanitária?			
6.2 Caso produza carne moída temperada dispõe dos seguintes POPs implantados: Capacitação em Boas Práticas (incluindo microbiologia e doenças transmitidas por alimentos); Controle de temperatura do processo e do local de moagem; Rastreabilidade do produto embalado; Manutenção e calibração de termômetros e balanças.			
6.3 Registram em planilhas os controles de temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de armazenamento?			
6.4 Dispõem de comprovação dos serviços de controle de pragas e vetores efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária?			
6.5 Registram as datas dos procedimentos de limpeza da caixa de gordura?			
6.6 Registram o procedimento de higienização do reservatório de água?			
6.7 Dispõe de comprovação dos serviços de limpeza dos sistemas de exaustão?			
6.8 Dispõe de arquivo com o registro nominal da participação dos funcionários em capacitações em Boas Práticas?			
6.9 O responsável pelo preparo de carnes temperadas trabalha efetivamente no local e dispõe de certificado de capacitação com conteúdo programático mínimo em manipulação higiênica sanitária de carnes frescas temperadas?			
6.10 Dispõe de comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)?			

Responsável pelo preenchimento: _____	
CPF: _____	
Assinatura: _____	
<b>Jundiaí, SP</b>	<b>Data:</b> ____/____/____

**Referências:**

1. [RDC nº 216/2004](#), dispõe sobre Boas Práticas para serviços que realizam algumas das seguintes atividades: Manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.
2. [Portaria CVS nº 5/2013](#), aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos (varejistas e atacadistas) e para serviços de alimentação.
3. [Decreto Estadual nº 66.634/2022](#), altera o Decreto nº 12.342/1978, que aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-lei nº 211/1970, que dispõe sobre normas de comércio de carnes e açougues.
4. [Resolução SS/SAA 1/2001](#), regulamenta o parágrafo 2º do artigo 461, do Decreto nº 45.248/2000, referente às carnes temperadas.
5. [Decreto Estadual nº 66.739/2022](#), altera o Decreto nº 12.342/1978, que aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-lei nº 211/1970.