

ROTEIRO PARA AUTOAVALIAÇÃO DE FABRICANTES DE ALIMENTOS

Este roteiro visa apoiar a autoavaliação dos estabelecimentos que desenvolvem atividade de fabricação de alimentos em relação às boas práticas previstas na Portaria nº 326/1997 e RDC nº 275/2002.

No caso de fabricantes de água mineral ou natural (RDC nº 173/2006), água adicionada de sais (RDC nº 182/2017), preparados com vegetais (RDC nº 218/2005), amendoins e derivados (RDC nº 172/2003), gelados comestíveis (RDC nº 267/2003), frutas e hortaliças em conserva (RDC nº 352/2002), sal (RDC nº 28/2000), fórmulas dietoterápicas e palmitos (RDC nº 18/1999), orientamos consultar, **adicionalmente**, a legislação específica para cada atividade.

- 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**”, não se aplica, 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**

OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS CORRESPONDEM AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO E DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO.

1. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES			
	SIM	NÃO	NA*
1.1 Área Externa e Acesso			
1.1.1 A área externa está organizada, limpa, livre de água estagnada, animais no pátio, objetos em desuso e materiais ou lixo acumulado?			
1.1.2 As vias de acesso interno são pavimentadas, adequada ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado?			
1.1.3 O acesso é direto, não comum a outros usos ou habitação?			
1.1.4 Os materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, são recolhidos em lixeiras distintas de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, revestidos com sacos de lixo apropriados e higienizados constantemente?			
1.1.5 O lixo é armazenado em área externa, em local exclusivo, de fácil limpeza e protegido contra chuva, sol, animais, vetores e pragas urbanas?			
1.1.6 A área para armazenamento de gás é instalada em área externa, local ventilado e protegido?			
1.2 Área Interna			
1.2.1 A área interna está livre de objetos e equipamentos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
1.2.2 O piso é liso, resistente, impermeável?			
1.2.3 O piso está íntegro, livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros?			
1.2.4 Ralos dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica para proteger contra a entrada de baratas, roedores?			
1.2.5 Os drenos, ralos sifonados e grelhas facilitam o escoamento?			
1.2.6 Paredes de cor clara, com acabamento liso, impermeável, de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros?			
1.2.7 Existe ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto?			
1.2.8 Tetos e forros de cor clara, com acabamento liso, impermeável, de fácil limpeza, livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros?			
1.2.9 Portas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros?			
1.2.10 Portas que dão acesso direto à áreas externas tem fechamento automático com sistema de mola ou eletrônico e com barreiras para impedir entrada de baratas, roedores ou outros animais (telas milimétricas ou fechamento na parte inferior)?			
1.2.11 Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros?			

1.2.12 Janelas têm proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema)?			
1.2.13 Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares são revestidos de material resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação?			
1.2.14 A iluminação natural ou artificial não permite ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos?			
1.2.15 As luminárias têm proteção adequada contra quebras e explosão e estão em adequado estado de conservação?			
1.2.16 Instalações elétricas são embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos?			
1.2.17 As lixeiras têm tampa acionada por pedal?			
1.2.18 O lixo é removido, quantas vezes forem necessárias para que não acumulem na área produtiva?			
1.3 Ventilação	SIM	NÃO	NA*
1.3.1 A ventilação e circulação de ar garante o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção?			
1.3.2 Há registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização?			
1.3.3 O sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar é capaz de prevenir contaminações?			
1.3.4 O sistema de exaustão e ou insuflamento tem filtros adequados?			
1.3.5 A captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa?			
1.4 Abastecimento de água e esgotamento sanitário	SIM	NÃO	NA*
1.4.1 O sistema de abastecimento é ligado à rede pública?			
1.4.2 O sistema de captação própria (poço) é protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, se for o caso?			
1.4.3 O reservatório de água está tampado, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?			
1.4.4 O responsável pela higienização do reservatório da água foi comprovadamente capacitado para esse procedimento ou foi contratada empresa terceirizada para a limpeza?			
1.4.5 Há controle e comprovação da higienização semestral do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização?			
1.4.6 O encanamento está satisfatório, sem pontos de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável?			
1.4.7 Há planilha de registro da troca periódica dos filtros de água?			

1.4.8 Há registro e controle da potabilidade da água por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada?			
1.4.9 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.4.10 O controle de potabilidade é realizado por técnico comprovadamente capacitado?			
1.4.11 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?			
1.4.12 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento?			
1.4.13 A fossa, esgoto conectado à rede pública e caixas de gordura estão em adequado estado de conservação e funcionamento?			
1.5 Instalações Sanitárias	SIM	NÃO	NA*
1.5.1 O acesso aos sanitários e vestiários se dá por passagens cobertas e calçadas, mesmo quando localizados isolados da área de produção?			
1.5.2 Há sanitário masculino e feminino?			
1.5.3 Há instalações sanitárias com vasos sanitários e lavatórios íntegros?			
1.5.4 Há um vaso sanitário e um lavatório de mãos para cada grupo de 20 trabalhadores, considerando o turno com o maior número de empregados (NR-24)?			
1.5.5 As torneiras dispõem, preferencialmente, de acionamento automático e são obrigatoriamente conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?			
1.5.6 Ausência de comunicação direta, incluindo sistema de exaustão, com a área de trabalho e de refeições?			
1.5.7 As portas do sanitário têm fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro)?			
1.5.8 Os pisos e paredes são íntegros, laváveis e em bom estado de conservação?			
1.5.9 Há boa iluminação e ventilação adequadas?			
1.5.10 As instalações sanitárias têm papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?			
1.5.11 Sanitários para visitantes estão localizados em áreas totalmente independentes da área de produção, mantidos em boas condições de limpeza e conservação?			
1.6 Lavatórios na área de produção	SIM	NÃO	NA*
1.6.1 Há 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?			

1.6.2 Os lavatórios são mantidos limpos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual?			
1.7 Leiaute	SIM	NÃO	NA*
1.7.1 Leiaute está adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das áreas de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição?			
1.7.2 As áreas para recepção e depósito de matéria prima, ingredientes e embalagens estão em local distinto das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final?			
1.8 Equipamentos, móveis e utensílios	SIM	NÃO	NA*
1.8.1 Os equipamentos da linha de produção têm superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante?			
1.8.2 Estão em adequado estado de conservação e funcionamento?			
1.8.3 Os refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas ou outros, bem como os destinados ao processamento térmico, têm medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento?			
1.8.4 Há planilhas de registro da temperatura dos equipamentos, conservadas durante período adequado?			
1.8.5 Há registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva?			
1.8.6 Há 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?			
1.8.7 Os móveis são em números suficientes, de material apropriado, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras?			
1.8.8 Os móveis têm superfícies lisas, sem rugosidades e frestas, permitindo fácil higienização?			
1.8.9 Os utensílios são 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?			
1.8.10 Os utensílios estão armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação?			
2. HIGIENIZAÇÃO	SIM	NÃO	NA*
2.1 Há um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado?			
2.2 A frequência de higienização das instalações adequada?			
2.3 Há planilha de registro e controle da higienização?			
2.4 Os produtos de higienização tem registro na Anvisa/ Ministério da Saúde?			
2.5 Há produtos de higienização necessários à realização da operação?			

2.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?			
2.7 Os utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da limpeza estão em bom estado de conservação?			
2.8 Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado, longe dos alimentos, matéria prima e produto acabado?			
3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NA*
3.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?			
3.2 Toma medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas?			
3.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, com licença sanitária vigente?			
4. BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO	SIM	NÃO	NA*
4.1 A recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens é realizada em local protegido de chuva e sol e isolado da área de processamento?			
4.2 Há registro e controle de qualidade de recebimento da matéria prima (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros)?			
4.3 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação do controle de qualidade e recebimento e aqueles aprovados estão devidamente identificados?			
4.4 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado?			
4.5 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação?			
4.6 Há critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas baseados na segurança do alimento?			
4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados 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?			
4.8 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita o prazo de validade?			
4.9 Os refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas ou outros equipamentos de refrigeração estão em quantidade adequada em relação ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes?			
5. FLUXO DE PRODUÇÃO	SIM	NÃO	NA*
5.1 Há locais de pré - preparo ou "área suja" separados da área de preparo/produção por barreira física ou técnica para evitar a contaminação cruzada?			
5.2 Há controle da circulação e acesso do pessoal?			
5.3 Há conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento?			
5.4 O fluxo de produção é ordenado, linear e sem cruzamento?			
6. ROTULAGEM	SIM	NÃO	NA*

6.1 Os dizeres de rotulagem estão visíveis e de acordo com a legislação vigente?			
Nota: Consulte a legislação e o Guia Prático sobre Rotulagem de Alimentos , no site da VISA			
7. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL	SIM	NÃO	NA*
7.1 O produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?			
7.2 Os alimentos armazenados são 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?			
7.3 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico?			
7.4 O armazenamento é feito em local limpo e conservado?			
7.5 Há controle adequado e planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico?			
7.6 Os refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas ou outros equipamentos de refrigeração para armazenamento do produto final são adequados aos volumes e estão em bom estado de conservação, funcionamento, organização e limpeza?			
7.7 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado são devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada?			
7.8 Produtos finais aguardando resultado analítico, liberação da qualidade ou em quarentena e aqueles aprovados são devidamente identificados no estoque?			
8. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	SIM	NÃO	NA*
8.1 Existe controle de qualidade do produto final?			
8.2 Existe programa de amostragem para análise laboratorial do produto final?			
8.3 Existe laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada?			
8.4 Existem equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizada no estabelecimento?			
9. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	SIM	NÃO	NA*
9.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo?			
9.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga?			
9.3 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?			
9.4 Transporte mantém a integridade do produto?			
9.5 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto?			
9.6 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação?			
10. MANIPULADORES DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	NA*
10.1 Os uniformes de trabalho são de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção?			

10.2 Os uniformes são limpos e em adequado estado de conservação?			
10.3 Os manipuladores de alimentos tem boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.)?			
10.4 Os manipuladores mantêm-se barbeados e com os cabelos protegidos?			
10.5 Os manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento?			
10.6 Há capacitação e realização da lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?			
10.7 Há cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados?			
10.8 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares nos manipuladores?			
10.9 Há supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos?			
10.10 Os manipuladores de alimentos utilizam Equipamento de Proteção Individual?			
10.11 Existe programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos?			
10.12 Existem registros dessas capacitações?			
10.13 Há supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores?			
10.14 Existe registro dos exames realizados?			
11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES	SIM	NÃO	NA*
Dispõe dos seguintes documentos implantados e de fácil acesso aos funcionários e à fiscalização sanitária?			
11.1 Manual de Boas Práticas			
11.2 Procedimento Operacional Padronizado (POP) de Higienização das instalações, equipamentos e utensílios			
11.3 POP de Controle de potabilidade da água			
11.4 POP de Higiene e saúde dos manipuladores			
11.5 POP de Manejo dos resíduos			
11.6 POP de Manutenção preventiva e calibração de equipamentos			
11.7 POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas			
11.8 POP de Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens			
11.9 POP de Programa de recolhimento de alimentos			
11.10 Ficha de Higienização de Equipamento			
11.11 Comprovante de Higienização de Reservatório de Água			
11.12 Laudo de Análise de Água			
11.13 Comprovante SISAGUA, no caso de poço			
11.14 Planilhas dos controles de temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de armazenamento			

11.15 Comprovante do controle químico de vetores e pragas urbanas vigente e cópia da licença sanitária do serviço terceirizado			
11.16 Registro dos procedimentos de limpeza da caixa de gordura			
11.17 Registro do procedimento de higienização do reservatório de água			
11.18 Comprovante dos serviços de limpeza dos sistemas de exaustão e coifa			
11.19 Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC)			
11.20 Certificado de Calibração de Equipamento			
11.21 Comprovante Destinação de Resíduos			
11.22 Registro dos controles de processamento (temperatura, pasteurização, acidificação, etc.)			
11.23 Certificados de Análises dos produtos acabados			
11.24 Comprovante de Capacitação da Equipe em Boas Práticas de Fabricação			
11.25 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)			
11.26 Cópia da licença sanitária do serviço de alimentação (cozinha industrial)			

*NA – não se aplica ao seu tipo de atividade

Responsável pelo preenchimento:	
Nome: _____	
CPF: _____	
Assinatura: _____	
Jundiaí, SP	Data: ____/____/____

Referências:

- Portaria nº 326/1997, regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- RDC nº 275/2002, 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 .