

ANEXO II

ROTEIRO DE INSPEÇÃO

Roteiro de Inspeção para estabelecimentos compreendendo microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO						
Razão social:						
Nome de fantasia:						
Microempreendedor Individual – MEI () Empreendimento Familiar Rural – EFR () Empreendimento Econômico Solidário - EES: ()						
CNPJ/CPF:						
Inscrição Estadual/Produtor:						
Endereço:						
Bairro:		Município:				
UF:		CEP:				
Fone: (69)		E-mail:				
Atividade/CNAE:						
Logomarca do PRAISSAN/RO Sim () Não ()						
Responsável Técnico (Quando for o caso): Responsável Legal:						
Motivo da Inspeção:						
() Solicitação de Alvará/Licença Sanitária (cadastro)						
() Programas Específicos de Vigilância Sanitária						
() Verificação ou Apuração de Denúncia						
() Inspeção Programada						
() Reinspeção						
() Solicitação de Alvará/ Licença Sanitária (renovação)						
() Outros						
Subitem	ITENS DE AVALIAÇÃO			Conformidade		
	Item 4 - CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS			S	N	NA
4.1	REQUISITOS GERAIS					
4.1.1	Localização					
4.1.1.1	Possui área própria com acesso independente e sem comunicação direta com o domicílio.					
4.1.1.2	As vias de acessos e as áreas utilizadas para circulação no entorno da unidade de produção são adequadas à circulação e à limpeza,					
4.1.1.3	As áreas são livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, objetos em desusos, água empoçada, acúmulo de lixos, e, outros focos de insalubridades.					
OBS.:						
4.2	Instalações, Edificações, Equipamentos, Móveis e Utensílios					
4.2.1	Instalações e Edificações					
4.2.1.1	As instalações estão situadas em locais protegidos de contaminações, animais domésticos ou silvestres.					
4.2.1.2	Possuem espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias, respeitando o fluxo de produção de cada categoria de alimento.					
4.2.1.3	O layout possui um fluxo adequado às operações.					
4.2.1.4	O piso é de material resistente, lavável, impermeável, antiderrapante, não possui frestas, de fácil higienização e permite o adequado escoamento das águas servidas.					
4.2.1.5	O teto ou forro são de fácil higienização, em bom estado de conservação, revestido com material e pintura resistente à limpeza e está livre de umidade, bolores e acúmulos de sujidades.					
4.2.1.6	As paredes e divisórias são de cor clara, confeccionado com materiais adequados à higienização e conservação, lisas, que evitem o acúmulo de detritos de qualquer natureza e com altura compatível com a atividade a ser realizada.					
4.2.1.7	As portas são revestidas de material lavável, íntegras, com mecanismo de fechamento automático e as janelas em quantidade suficiente que propiciem ventilação e iluminação adequadas.					
4.2.1.8	As aberturas e janelas são revestidas de material lavável, íntegras e em quantidade suficiente.					
4.2.1.9	Possui pia para higienização das mãos na área de produção convenientemente localizada.					
4.2.1.10	Instalações sanitárias compatíveis com o número de pessoas,					
4.2.1.11	Não possui comunicação direta com as áreas de produção, dotada de vaso sanitário, lavatório, porta toalhas de papel, sabão líquido e lixeira provida de tampa e pedal.					
4.2.1.12	Possui local específico para guarda do material de limpeza.					
4.2.1.13	Instalações elétricas encontram-se em bom estado de conservação, isoladas e não possui fiações expostas.					
4.2.1.14	As lâmpadas possuem proteção contra queda e explosão.					
4.2.1.15	A ventilação é adequada e evita o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de poeiras.					
4.2.1.16	A ventilação possui fluxo de ar da área limpa para a área suja.					
4.2.1.17	Possui sistema eficaz de eliminação de águas servidas (águas residuais), mantido em bom estado de funcionamento.					
4.2.1.18	As caixas de gorduras e esgoto estão localizadas fora da área de produção.					
OBS.:						
4.2.2	Equipamentos, móveis e utensílios					
4.2.2.1	Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.					
4.2.2.2	São lisos, impermeáveis, laváveis, isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.					
4.2.2.3	São mantidos em adequado estado de conservação e higiene, são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.					
4.2.2.4	São próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.					
4.2.2.5	São organizados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.					
4.2.2.6	As operações de higienização são realizadas com frequência e por funcionários capacitados.					
4.2.2.7	Quando aplicável são realizadas manutenção preventiva e calibração de equipamentos de controle, mantendo o registro dessas operações.					
4.2.2.8	Possui manipulação de vários produtos na mesma dependência e utiliza os mesmos utensílios e equipamentos, respeitando as características de cada matéria prima, o modo de processo, o tempo de manipulação e as implicações sanitárias.					
OBS.:						
4.2.3	Matérias-primas					
4.2.3.1	As matérias-primas são recebidas em áreas protegidas de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos em desuso.					

4.2.3.2	No ato do recebimento das matérias primas ou ingredientes, são realizadas as avaliações quantitativas (peso e temperatura, de acordo com a característica das matérias-primas) e as avaliações qualitativas e sensoriais.			
4.2.3.3	Possuem medidas capazes de evitar a contaminação das matérias-primas por contato direto ou indireto com material contaminado. São utilizados controles para evitar a contaminação química, física ou microbiológica.			
4.2.3.4	As matérias-primas impróprias para o uso são descartadas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação do alimento preparado.			
OBS.:				
4.2.4	Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
4.2.4.1	As estruturas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênicas apropriadas e com frequência que garanta a minimização do risco de contaminação do alimento.			
4.2.4.2	As operações de higienização são realizadas por pessoal comprovadamente capacitado.			
4.2.4.3	Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde e o seu uso ou aplicação segue às instruções recomendadas pelo fabricante.			
4.2.4.4	Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
4.2.4.5	Os processos de higienização não ocorrem paralelos ao preparo dos alimentos, para evitar a contaminação.			
OBS.:				
4.2.5	Armazenamento e Transporte			
4.2.5.1	As matérias primas, os ingredientes, as embalagens e os produtos acabados são armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados e mantêm distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas.			
4.2.5.2	As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos são armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do fabricante. Os materiais de limpeza, as embalagens e os descartáveis são armazenados separadamente dos alimentos.			
4.2.5.3	Os meios de transportes das matérias primas e dos produtos acabados para consumo são adequados para o fim a que se destinam e constituídos de material que permitam o controle de conservação, de limpeza, desinfecção e desinfestação.			
4.2.5.4	Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados possuem instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.			
4.2.5.5	O transporte das matérias primas e dos produtos acabados atendem as boas práticas de transporte autorizado pelo órgão competente, conforme o disposto na legislação específica em vigor.			
OBS.:				
4.2.6	Controle do tempo e da Temperatura:			
4.2.6.1	Estabelecimento mantém documentado o controle de tempo e temperatura, para os produtos mantidos refrigerados ou congelados, contemplando desde o recebimento das matérias primas até o produto acabado e registrado em planilhas.			
OBS.:				
4.2.7	Controle da Qualidade da Água:			
4.2.7.1	A água utilizada é potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.			
4.2.7.2	Água de fonte própria de abastecimento (poço, mina e nascente) é tratada utilizando métodos adequados.			
4.2.7.3	Possui canalização e reservatórios protegidos de qualquer tipo de contaminação.			
4.2.7.4	A potabilidade da água é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
4.2.7.5	O reservatório de água é edificado ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. É livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado. A higienização do reservatório é realizada semestralmente, conforme legislação específica mantendo registro da operação.			
OBS.:				
4.2.8	Controles de vetores, pragas e outros animais:			
4.2.8.1	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas.			
4.2.8.2	São adotadas medidas de forma preventiva ou corretiva, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação das pragas e vetores.			
4.2.8.3	As aberturas (coifa, exaustores, abertura lateral superior, tijolos vazados e outros) e as janelas que se comunicam com a área externa possuem telas milimétricas, resistentes, ajustadas aos batentes, de fácil remoção e higienização.			
4.2.8.4	As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e às laterais.			
4.2.8.5	Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (dedetização) é empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
OBS.:				
4.2.9	Manipuladores e pessoal envolvidos na produção de alimentos:			
4.2.9.1	Os manipuladores são capacitados de acordo com os critérios estabelecidos no item 4.2.9.1 desta Portaria.			
4.2.9.2	Utilizam roupas de cor clara, Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com as atividades exercidas na produção de alimentos.			
4.2.9.3	Adotam procedimentos de higiene pessoal, como: tomar banho antes do início das atividades de produção; não utiliza perfumes ou cremes perfumados; usa cabelos presos e protegidos por redes e toucas ou outro acessório apropriado; além de luva e máscara de acordo com as atividades desenvolvidas; escova os dentes diariamente; faz a barba diariamente; mantém as unhas aparadas e sem esmalte ou base; e, retira todos os adornos e a maquiagem.			
4.2.9.4	Todos aqueles que desenvolvem atividades no estabelecimento submetem-se anualmente ou de acordo com critérios médicos a exames que avaliem a sua condição de saúde.			
4.2.9.5	Todos aqueles que trabalham na área de manipulação de alimentos higienizam as mãos durante o desenvolvimento das atividades ou sempre que houver necessidade.			
4.2.9.6	Os visitantes, fornecedores ou responsáveis por manutenções cumprem os mesmos requisitos de higiene estabelecidos para os manipuladores de alimentos.			
4.2.9.7	Possui Responsável Técnico conforme permitido na RDC nº 49/13 especificado nesta portaria.			
OBS.:				
4.2.10	Manejo de Resíduos			
4.2.10.1	O estabelecimento possui lixeiras em quantidade adequada à produção. As lixeiras são dotadas de tampa na área interna e externa. Para os ambientes internos são acionados sem contato manual.			
4.2.10.2	A retirada dos resíduos do interior das áreas de produção não acontece simultaneamente à manipulação dos alimentos.			
4.2.10.3	O armazenamento temporário de resíduos possui abrigo localizado fora da área de produção, devidamente protegido contra intempéries e que não permita o acesso de animais. O abrigo possui dimensões que comporta o volume de resíduos gerados durante as atividades produtivas.			
4.2.10.4	Quando não possui coleta pública seletiva o estabelecimento realiza a destinação adequada dos resíduos, em atendimento à legislação ambiental vigente.			
OBS.:				
4.2.11	Embalagem:			
4.2.11.1	As embalagens para o acondicionamento dos alimentos atende aos requisitos estabelecidos em legislação específica em vigor e são armazenadas em condições e locais adequados.			
OBS.:				
4.2.12	Rotulagem:			
4.2.12.1	O alimento produzido é rotulado conforme estabelecido em regulamentos técnicos e legislações específicas vigentes, considerando os critérios definidos nesta Portaria.			
4.2.12.2	No rótulo consta a logomarca do Praisas/RO conforme Art. 10 desta portaria.			
4.2.12.3	A rotulagem é responsabilidade do estabelecimento e é realizada em cada unidade produtora.			
OBS.:				

4.2.13	Rastreabilidade:			
4.2.13.1	O estabelecimento efetua o recolhimento de lote (s) de produto (s) que representam risco ou agravo à saúde do consumidor.			
4.2.13.2	A rastreabilidade de produtos é assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva.			
4.2.13.3	O estabelecimento possui registros contendo razão social, CNPJ, endereço, telefone e endereço eletrônico, se houver, das empresas envolvidas no processo produtivo.			
4.2.13.4	O estabelecimento mantém informações dos produtos recebidos e distribuídos, contendo a descrição e quantidade dos produtos, nota fiscal, denominação de venda, marca, lote e prazo de validade.			
OBS.:				
4.2.14	Plano de Recolhimento de Produtos:			
4.2.14.1	O estabelecimento possui atividades de alto risco e dispõe de um plano de recolhimento de produtos.			
	O plano de recolhimento está acessível a todos os funcionários envolvidos, e, disponível à autoridade sanitária, quando solicitado.			
4.2.14.2	O plano de recolhimento está descrito como Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, que permitam a sua rastreabilidade, contemplando todas as etapas da cadeia produtiva.			
4.2.14.3	As informações do plano de recolhimento segue a legislação específica vigente ou outra que venha substituí-la			
OBS.:				
4.2.15	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)			
4.2.15.1	O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas e os POP estabelecidos nesta Portaria.			
	O Manual de Boas Práticas e os POP encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária.			
4.2.15.15	Existe registro próprio de todas as operações realizadas na execução e monitoramento das ações referentes aos POP.			
OBS.:				

Conformidade:

S = Sim = o estabelecimento inspecionado atende todos os quesitos do item de avaliação.

N = Não = o estabelecimento inspecionado não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

NA = Não se aplica = o item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:

DIRETRIZES PARA A DECISÃO SOBRE A QUALIDADE SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO

O Roteiro de Inspeção é um instrumento que auxilia no raciocínio sobre o risco sanitário que pode existir num determinado estabelecimento. Os itens de avaliação do Roteiro de Inspeção são quesitos de Boas Práticas, que devem ser cumpridos pelos estabelecimentos produtores de alimentos.

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Compete aos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal a classificação do panorama sanitário dos estabelecimentos inspecionados de acordo com este roteiro de inspeção. A autoridade sanitária deve empregar o seu poder discricionário para concluir sobre a condição de funcionamento do estabelecimento inspecionado:

- () GRUPO 1 - Estabelecimento apresenta baixo risco - 76 A 100% de atendimento dos itens
- () GRUPO 2 - Estabelecimento apresenta médio risco - 51 A 75% de atendimento dos itens
- () GRUPO 3 - Estabelecimento apresenta alto risco - 0 A 50% de atendimento dos itens.

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:	
Nome e assinatura do responsável:	Nome e assinatura do responsável:
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:	
LOCAL:	DATA: ____/____/____