

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ/CPF:

IM:

ENDEREÇO:

Nº

BAIRRO:

CEP:

FONE:

E-MAIL:

ATIVIDADE:

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:

B - MOTIVO DA INSPEÇÃO:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO DE TI | <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA |
| <input type="checkbox"/> MONITORAMENTO DE EI | <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO |
| <input type="checkbox"/> DESINTERDIÇÃO | <input type="checkbox"/> ATENDIMENTO A OFÍCIOS |
| <input type="checkbox"/> ATENDIMENTO A CHAMADO 1746 | <input type="checkbox"/> EVENTOS |
| <input type="checkbox"/> AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...) | <input type="checkbox"/> OUVIDORIA |

REQUISITO

CLASSIFICAÇÃO

**AVALIAÇÃO NA
INSPEÇÃO**

C- ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES:

1.1 ÁREAS INTERNAS E EXTERNAS:

- | | | |
|--|---|--|
| 1.1.1 As áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | N | |
| 1.1.2 As áreas internas e externas livres da presença de pragas e vetores, de animais, de focos de insalubridade, de lixo e não utilizadas como habitação ou dormitório. | I | |

1.2 PISO:

- | | | |
|---|---|--|
| 1.2.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com ralos com tampas escamoteáveis sifonados e/ou grelhas para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores. | N | |
|---|---|--|

1.3 TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS:

- | | | |
|--|---|--|
| 1.3.1 Tetos, paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, de cor clara, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. | N | |
|--|---|--|

1.4 PORTAS:

- | | | |
|---|---|--|
| Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. Portas externas com fechamento automático (mola) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema). | N | |
|---|---|--|

1.5 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:

- | | | |
|--|---|--|
| 1.5.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação. | N | |
|--|---|--|

1.6. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:

- | | | |
|--|---|--|
| 1.6.1 Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares de material resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação e não servindo de fonte de contaminação. | N | |
|--|---|--|

1.7 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:

- | | | |
|---|---|--|
| 1.7.1 Iluminação suficiente e luminárias com proteção adequada contra queda acidental e explosão (exceto quando possuir lâmpada de LED), em adequado estado de conservação e higiene. | N | |
| 1.7.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. | N | |

1.8 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:

- | | | |
|---|---|--|
| 1.8.1 Possui sistema de climatização instalado, com conforto térmico adequado aos usuários, em bom estado de conservação e higiene. | N | |
|---|---|--|

1.8.2 O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.	I	
1.8.3 Os pontos de cocção (fogões, fritadeiras, chapas, etc.) deverão estar instalados sob coifa, com adequado sistema de exaustão e troca de ar capaz de prevenir contaminações e garantir o conforto térmico.	N	
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:		
1.9.1 Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas ao processo de produção/manipulação/refeição e armazenamento de alimentos, com portas de fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e providas de papel higiênico.	N	
1.9.2 Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene e dotado de ralo sifonado com tampa que se fecha. Possuem ventilação e iluminação adequadas e telas milimétricas nas aberturas.	N	
1.9.3 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente e em bom estado de funcionamento e conservação. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.	N	
1.9.4 Possuem pia, sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto antisséptico) e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.	I	
1.9.5 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.9.6 Possuem lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados e coleta frequente dos resíduos.	N	
1.9.7 Vestiários possuem armários organizados, em número suficiente e em bom estado de conservação.	N	
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:		
1.10.1 Adequados ao fluxo de produção, dotados de sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto antisséptico), toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro de secagem) e lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados.	I	
1.10.2 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.11 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.11.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou seus vestígios.	I	
1.11.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas adotadas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	N	
1.11.3 No caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço por empresa credenciada ao INEA.	N	
1.11.5 Os produtos químicos utilizados no controle de roedores ficam protegidos.	I	
1.12 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.12.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública ou quando utilizada fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa) devem possuir documentação de potabilidade.	N	
1.12.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	I	
1.12.3 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. Quando industrializado estar embalado e devidamente rotulado.	I	
1.13 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.13.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados.	N	
1.13.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, mantendo estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	I	
1.13.3 Área adequada para estocagem de resíduos e quando em área externa deve ser protegida de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
1.13.4 Os resíduos líquidos (óleo) são coletados por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo.	N	
1.14 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		

1.14.1 As caixas de gordura e de esgoto devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.	N	
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:		
2.1 EQUIPAMENTOS:		
2.1.1 Equipamentos suficientes ao processo de trabalho, em bom estado de conservação e funcionamento, dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	N	
2.1.2 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante e em adequado estado de conservação e funcionamento.	N	
2.1.3 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico em adequado funcionamento.	I	
2.1.4 As câmaras frias possuem dispositivo que possibilite abertura das portas pelo interior, alarme ou outro sistema de comunicação, que possa ser acionado em caso de emergência.	N	
2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):		
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies lisas e íntegras, que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	N	
2.3 UTENSÍLIOS:		
2.3.1 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de fácil higienização, em adequado estado de conservação, em número suficiente e armazenados em local apropriado.	N	
2.3.2 Superfícies de corte constituída por material atóxico e de fácil higienização.	N	
3. HIGIENIZAÇÃO		
3.1 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA HIGIENIZAÇÃO:		
3.1.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde, armazenados em local adequado separado de alimentos. Utensílios disponíveis, adequados, em bom estado de conservação e higiene.	N	
3.1.3 Não são utilizados panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.	N	
3.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES (piso, paredes, tetos, janela, ralo, telas, luminárias etc):		
3.2.1 Possui água corrente em quantidade suficiente para higienização de equipamentos e utensílios.	I	
3.1.2 Utensílios diferentes daqueles usados para a higienização de móveis e equipamentos.	N	
3.2.2 Frequência de higienização adequada.	I	
3.3 HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		
3.3.1 Frequência de higienização adequada, evitando acúmulo de sujidades, gordura, resíduo de alimentos, devendo ser higienizados antes das atividades e após o término do trabalho para impedir a contaminação dos alimentos, inclusive por produtos saneantes.	I	
3.3.3 Pia de lavagem de utensílios de alimentação provida de água quente corrente.	R	
3.3.4 Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.	N	
4. MANIPULADORES		
4.1 UNIFORME E ASSEIO PESSOAL:		
4.1.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade, de cor clara, exclusivo para a área de produção.	N	
4.1.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação, com sapatos fechados e adequados a função.	I	
4.1.3 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados ou com proteção e cabelos protegidos com touca.	I	
4.1.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.	I	
4.1.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I	

4.1.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I	
5. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
5.1 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:		
5.1.1 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção (integridade da embalagem, validade, temperatura etc), sendo retiradas as embalagens secundárias (caixas de papelão, caixas de madeira, sacolas etc) e os produtos reprovados são imediatamente devolvidos.	N	
5.1.2 Transporte das matérias - primas, ingredientes e embalagens realizado em condições adequadas de higiene e conservação.	I	
5.1.3 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	I	
5.1.4 Os produtos de origem animal armazenados e/ou utilizados nas preparações são provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.	I	
5.1.5 As matérias-primas fracionadas são adequadamente acondicionadas e identificadas com no mínimo: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.	I	
5.1.6 As matérias-primas e ingredientes possuem características sensoriais adequadas (textura, odor, cor) e o seu uso respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	I	
5.2 ARMAZENAMENTO:		
5.2.1 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados ou paletes distantes do piso, 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. Os paletes, estrados ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.	N	
5.2.2 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	N	
5.2.3 Produtos armazenados separados por gênero, protegidos e identificados.	I	
5.2.5 Existe local específico e exclusivo para guarda de farinha (padaria).	N	
5.3 FLUXO DE PRODUÇÃO:		
5.3.1 Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento, com locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	I	
5.3.2 Na manipulação de produto de origem animal, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.	N	
5.3.3 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	N	
5.3.4 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.	I	
5.3.5 Os funcionários que manipulam alimentos crus higienizam as mãos antes de manusear alimentos preparados.	I	
5.3.6 O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius) por 2 minutos, ou 74°C em todas as partes do alimento ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	N	
5.3.7 A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados, sendo considerada também a mudança na textura e a cor na parte central do alimento.	N	
5.3.8 Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (aroma e sabor; formação intensa de espuma e fumaça).	N	
5.3.9 O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.	N	
5.3.10 Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não sendo recongelados.	I	
5.3.11 Os alimentos consumidos crus (hortifrutícolas) são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.	I	

5.3.12 A temperatura do alimento preparado durante seu resfriamento é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.	N	
5.3.13 Após a cocção, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.	N	
5.4 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO PÓS PREPARO:		
5.4.1 Os produtos de fabricação própria são adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo: designação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	I	
5.4.2 Após cocção o alimento é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).	I	
5.4.3 Alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, possui prazo máximo para consumo de 5 (cinco) dias. Se armazenados sob temperaturas entre 4°C (quatro graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido.	N	
5.4.4 As embalagens prontas para uso, ficam dispostas em local próprio, adequado, mantidas protegidas e em número suficiente apenas para o uso diário.	N	
5.5 EXPOSIÇÃO À VENDA:		
5.5.1 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.	N	
5.5.2 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis e compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação e higiene.	I	
5.5.3 Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos ou pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.	I	
5.5.4 Os alimentos quentes são expostos à temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 (seis) horas ou sob temperaturas inferiores a 60°C por um prazo máximo de 1 (uma) hora.	I	
5.5.5 Os alimentos resfriados devem ser expostos à temperatura de no máximo 5°C.	I	
5.5.6 Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos (pratos, copos, talheres) são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	I	
5.5.7 Os utensílios descartáveis utilizados na consumação dos alimentos são expostos e armazenados em local protegido.	N	
5.5.8 Os funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesa não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não e esta área deve ser reservada.	N	
5.5.9 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.	N	
5.5.10 Possui identificação do franqueamento à visitação da cozinha.	N	
5.5.11 Não utiliza embalagens devassáveis de molhos e temperos de mesa e congêneres.	I	
5.5.12 Possui canudo de papel biodegradável e/ou reciclável embalado individualmente.	I	
5.5.13 Possui placas ou qualquer outro dispositivo que informe sobre a presença de glúten nas preparações e/ou cardápios.	I	
5.5.14 Não possui exposição de gêneros alimentícios fora da sua área física.	N	
5.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS:		
5.6.1 O armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, com controle/registro das temperaturas.	N	
5.6.2 Os veículos utilizados para transporte de alimentos estão devidamente licenciados pelo órgão competente de vigilância sanitária.	I	
6. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS		
6.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		
6.1.1 Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a empresa.	N	
6.1.2 Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): Higienização de instalações, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas ; Higienização dos reservatórios; Higiene e saúde dos manipuladores.	N	
6.1.3 Possui planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.	N	

6.1.4 Possui planilhas de registro da troca periódica dos elementos filtrantes (filtros, bebedouros, máquina de gelo, etc).	N	
6.1.5 Possui planilhas de registro de tempo X temperatura dos balcões expositores.	N	
6.1.6 Possui planilhas de registro da recepção dos alimentos (condições do transporte; características sensoriais e temperatura dos alimentos).	N	
6.1.7 Possui registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva e que os instrumentos e equipamentos de medição são calibrados (ou comprovante de execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas).	N	
6.1.8 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
6.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:		
6.2.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
6.2.2 Possui laudo de potabilidade da água, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).	N	
6.3 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:		
6.3.1 Possui comprovante atualizado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do Ministério da Saúde, indicações para uso médico e assinatura do Responsável Técnico.	N	
6.4 MANEJO DE RESÍDUOS:		
6.4.1 Possui contrato com empresa para destinação adequada do lixo comum e disponibiliza de Programa para Gerenciamento dos Resíduos e manifestos de resíduos (INEA).	N	
6.4.2 Possui contrato com empresa terceirizada, registrada no INEA, para coleta do óleo vegetal e a empresa deve apresentar o manifesto de resíduos.	N	
7. AMBIENTES COLETIVOS		
7.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente, sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida.	I	
7.2 EPI – calçado de segurança com antiderrapante para as áreas com fritura, luvas e avental para a lavagem de utensílios, luvas térmicas para o manuseio do forno, braçadeira para manuseio de alimentos na fritadeira, luva de malha de aço para corte de peças de carne, luva própria para manuseio de gelo, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.	I	
7.3 Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio.	N	
8. RESPONSABILIDADE		
8.1 O responsável por todas as atividades relacionadas aos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, devendo ter sido comprovadamente submetido a curso de capacitação com no mínimo os temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.	N	
D. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
E. RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO		
Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa		
LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____	

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO		
IMPRESINDÍVEL - I: Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.		
NECESSÁRIO - N: Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.		
RECOMENDÁVEL - R: Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.		
LEGENDA:		
S - SIM	N - NÃO	NAP - NÃO APLICADO