

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA INDÚSTRIAS DE FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA		
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:		
() VERIFICAÇÃO DE TI		() INSPEÇÃO PROGRAMADA
() MONITORAMENTO DE EI		() REINSPEÇÃO
() DESINTERDIÇÃO		() ATENDIMENTO A OFÍCIOS
() ATENDIMENTO A CHAMADO 1746		() EVENTOS
() AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...)		() 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 ACESSO:		
1.2.1 Vias de acesso interno pavimentada com escoamento adequado e limpas.	N	
1.3 PISO:		
1.3.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com ralos sifonados e/ou grelhas para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores.	N	
1.4 TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS:		
1.4.1 Tetos, paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, de cor clara, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
1.5 PORTAS:		
1.5.1 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	
1.6 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:		
1.6.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.	N	
1.7. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:		

1.7.1 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	
1.8 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.8.1 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	
1.8.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N	
1.9 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:		
1.9.1 Possui sistema de climatização instalado, com conforto térmico adequado aos usuários, em bom estado de conservação e higiene.	N	
1.9.2 O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.	N	
1.9.3 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	
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:		
1.10.1 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	
1.10.2 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 adequada e telas milimétricas nas aberturas.	N	
1.10.3 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente em bom estado de funcionamento e conservação. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.	N	
1.10.4 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	
1.10.5 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.10.6 Possuem lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados e coleta frequente dos resíduos. Quando localizadas isoladas da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	N	
1.10.7 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação.	N	
1.10.8 Instalações sanitárias independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	N	
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:		
1.11.1 Instalados totalmente independentes da área de produção e/ou manipulação.	N	
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:		
1.12.1 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	
1.12.2 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.13 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.13.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou seus vestígios.	I	
1.13.2 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	
1.13.3 No caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço por empresa credenciada ao INEA.	N	
1.13.4 Os produtos químicos utilizados no controle de roedores ficam protegidos.	I	
1.14 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		

1.14.1 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	
1.14.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	I	
1.14.3 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	I	
1.14.4 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 é embalado e devidamente rotulado.	I	
1.14.5 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.	I	
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		
1.15.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado separado de alimentos.	N	
1.15.2 Utensílios disponíveis, adequados, em bom estado de conservação e higiene, diferentes daqueles usados para a higienização de móveis e equipamentos.	N	
1.15.3 Frequência de higienização adequada.	I	
1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.16.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior da indústria de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados.	N	
1.16.2 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	
1.16.3 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	
1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.17.1 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	
1.18 LEIAUTE:		
1.18.1 Leiaute adequado ao processamento: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.	N	
1.18.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.	N	
2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
2.1 EQUIPAMENTOS:		
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo e 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, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e 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 não contaminante, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, superfícies íntegras e desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).		

2.3 UTENSÍLIOS:		
2.3.1 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação, em número suficiente, apropriados ao tipo de operação, armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	N	
2.3.2 Superfícies de corte constituída por material atóxico e de fácil higienização.	N	
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:		
2.4.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde, armazenados em local adequado separado de alimentos. Utensílios disponíveis, adequados e em bom estado de conservação e higiene.	N	
2.4.2 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	
2.4.3 Pia de lavagem de utensílios provida de água quente corrente.	R	
3. MANIPULADORES		
3.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade, de cor clara e exclusivo para área de processamento.	N	
3.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação, com sapatos fechados e adequados a função.	I	
3.3 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	
3.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.	I	
3.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I	
3.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I	
3.7 Existência de capacitação adequada e contínua relacionado à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
4. PROCESSAMENTO DAS FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA		
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:		
4.1.1 Operações de recepção das frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção, realizadas por responsável comprovadamente capacitado.	I	
4.1.2 Frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens de procedência controlada e inspecionados no ato da recepção.	N	
4.1.3 Frutas e ou hortaliças selecionadas e classificadas, com cor características, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e adequadas para o processamento.	N	
4.1.4 Frutas, hortaliças e ingredientes e embalagens protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substancias indesejáveis.	N	
4.1.5 Frutas, hortaliças e ingredientes aprovados e aqueles submetidos a análise laboratorial, quando necessário, aguardando resultado analítico, identificado e armazenados adequadamente.	N	
4.1.6 Frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção, devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. Destinos dos mesmos previamente determinados.	N	
4.1.7 Embalagens íntegras, limpas, de material apropriado e de primeiro uso.	I	
4.1.8 Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.	I	
4.1.9 Armazenamento 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.	I	

4.1.10 Uso das frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	I	
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de frutas e ou hortaliças e ingredientes.	N	
4.2 HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS E OU HORTALIÇAS:		
4.2.1 Frutas e ou hortaliças lavadas com água potável adicionada de solução clorada (teor de cloro residual livre de 0,5 a 2 ppm na última água do processo de lavagem).	I	
4.2.2 Frutas e ou hortaliças utilizadas no processamento em condições higiênicossanitárias satisfatórias.	I	
4.2.3 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	N	
4.2.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde, disponíveis e identificados e guardados em local adequado.	N	
4.2.5 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	N	
4.2.6 Operação de higienização das frutas e ou hortaliças realizada de forma a assegurar o objetivo a que se propõe, com existência de registro e dos controles efetuados.	N	
4.3 BRANQUEAMENTO:		
4.3 .1 Utilização de água potável para a operação de branqueamento.	I	
4.4 ACONDICIONAMENTO:		
4.4.1 Critérios de enchimento de acordo com o disposto em legislação específica.	N	
4.4.2 Acondicionamento das frutas e ou hortaliças realizado manualmente ou mecanicamente controlado.	N	
4.5 ACIDIFICAÇÃO:		
4.5.1 Líquido de cobertura utilizado para frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente com quantidade de ácido necessária para que o pH de equilíbrio no produto final seja igual ou menor do que 4,5.	I	
4.5.2 Ácido orgânico usado na acidificação regularizados pelo Ministério da Saúde.	N	
4.5.3 Concentração do ácido adicionado ao líquido de cobertura calculada em função da proporção peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura.	N	
4.5.4 Realização de medições do pH do produto após a adição do ácido ou alimento ácido.	N	
4.5.5 Existência de equipamentos, instrumentos e materiais necessários para análise laboratorial do produto.	N	
4.5.6 Existência de um responsável pela operação de acidificação comprovadamente capacitado.	N	
4.5.7 Acidificação artificial ou por fermentação realizada de forma a atender o objetivo a que se propõe.	N	
4.6 EXAUSTÃO:		
4.6.1 Exaustão atende às condições especificadas para este processo.		
4.7 FECHAMENTO HERMÉTICO:		
4.7.1 Fechamento hermético controlado de forma a assegurar a hermeticidade das embalagens.	N	
4.7.2 Recipientes submetidos imediatamente a fechamento hermético após a operação de exaustão.	N	
4.7.3 Realização de inspeções periódicas no produto embalado para detecção de defeitos do fechamento.	N	
4.8 TRATAMENTO TÉRMICO:		
4.8.1 Instalação, funcionamento e controle do equipamento de tratamento térmico, efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente.	N	

4.8.2 Frutas e ou hortaliças em conserva submetidas ao tratamento térmico identificadas e separadas daquelas que ainda não foram termicamente processadas.	N	
4.8.3 Parâmetros de tratamento térmico: tempo e temperatura, calculados em função das especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, tipo e característica do sistema, controlados a cada operação realizada.	N	
4.8.4 Tratamento térmico atende às especificações estabelecidas e garante a segurança do processo.	I	
4.9 RESFRIAMENTO:		
4.9.1 Frutas e ou hortaliças em conserva após sofrerem tratamento térmico submetidas ao resfriamento até a temperatura interna de 40°C.	N	
4.9.2 Água de resfriamento com teor de cloro residual livre de, no mínimo 0,5 ppm após utilização no processo de resfriamento.	N	
4.9.3 Análises da água de resfriamento realizadas periodicamente para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.	N	
4.10 FLUXO DE PRODUÇÃO:		
4.10.1 Locais para pré - preparo isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	N	
4.10.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.	N	
4.10.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.	I	
4.10.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.	N	
4.11 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:		
4.11.1 Rotulagem efetuada no local de produção.	N	
4.11.2 Embalagens de vidros para frutas e ou hortaliças em conserva com lacre nas tampas ou outro dispositivo com o mesmo efeito.	N	
4.11.3 Frutas e ou hortaliças em conserva avariadas, com prazo de validade vencidos, reprovadas, devolvidas ou recolhidas do mercado devidamente identificadas e armazenadas em local separado e determinado o destino final das mesmas.	I	
4.12 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:		
4.12.1 Frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas com pH igual ou menor que 4,5 no produto final, comprovado por meio de análises laboratoriais.	N	
4.12.2 Período de quarentena das frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação e marinadas em função das especificações do produto.	N	
4.12.3 Frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez com esterilidade comercial comprovada por meio de análises laboratoriais.	N	
4.12.4 Frutas e ou hortaliças em conserva aguardando resultado analítico ou em quarentena e aquelas aprovadas devidamente identificadas e separadas.	N	
4.13 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:		
4.13.1 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros, não transportando outras cargas que comprometam a segurança do produto.	I	
4.13.2 Transporte mantém a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva.	N	
5. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS		
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		
5.1.1 Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados e são acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.	N	
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		
5.2.1 Procedimentos Operacionais Padronizados contêm: as instruções sequenciais, a frequência de execução e especificam o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades, devidamente aprovados, datados e assinados pelo responsável pela indústria.	N	
5.2.2 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:	N	

5.2.3 Controle de potabilidade da água:	N	
5.2.4 Higiene e saúde dos manipuladores:	N	
5.2.5 Manejo dos resíduos:	N	
5.2.6 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	N	
5.2.7 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	N	
5.2.8 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:	N	
5.2.9 Higienização das frutas e ou hortaliças:	N	
5.2.10 Acidificação:	N	
5.2.11 Tratamento térmico:	N	
5.2.12 Programa de recolhimento de alimentos:	N	
5.3 OUTROS REGISTROS		
5.3.1 Possui planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.	N	
5.3.2 Possui planilhas de registro da troca periódica dos elementos filtrantes (filtros, bebedouros, máquina de gelo, etc).	N	
5.3.3 Possui planilhas de registro da recepção e da expedição dos alimentos (condições do transporte; características sensoriais e temperatura dos alimentos).	N	
5.3.4 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
5.4 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA		
5.4.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
5.4.2 Possui laudo de potabilidade da água, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).	N	
5.5 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:		
5.5.1 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	
5.6 MANEJO DE RESÍDUOS:		
5.6.1 Possui contrato com empresa para destinação adequada do lixo comum e disponibiliza de Programa para Gerenciamento dos Resíduos e manifestos de resíduos (INEA).	N	
5.6.2 Possui contrato com empresa terceirizada, registrada no INEA, para coleta do óleo vegetal e a empresa deve apresentar o manifesto de resíduos.	N	
6. AMBIENTES COLETIVOS		
6.1 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	
6.2 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	
6.3 Câmaras frias com sistema de abertura pelo interior e oferta de roupa para proteção da exposição ao frio.	N	
7. RESPONSABILIDADE		

7.1 Responsável técnico pelo processamento comprovadamente capacitado, com certificado de capacitação, devidamente datado, contendo a carga horária mínima de 40 horas e conteúdo programático do curso abordando os temas: Microbiologia de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; Processamento das Frutas e ou Hortaliças em Conserva, com destaque para acidificação e tratamento térmico; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –HACCP.	N	
8. REFEITÓRIO		
8.1 Existência de balcão térmico de distribuição em funcionamento e com barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.	N	
8.2 Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas ou sob temperaturas inferiores a 60°C por um prazo máximo de 1 (uma) hora.	I	
8.3 Os alimentos resfriados devem ser expostos à temperatura de no máximo 5°C.	I	
8.4 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis e compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação e higiene.	I	
8.5 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	
8.6 Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos (pratos, copos, talheres) são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	I	
8.7 Os utensílios descartáveis utilizados na consumação dos alimentos são expostos e armazenados em local protegido.	N	
8.8 Existe controle do registro de tempo e temperatura.	N	
8.9 Lavatórios para higienização de mãos com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado e lixeiras com tampa sem acionamento manual.	N	
8.10 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.	N	
D. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.		
() GRUPO 1 – Estabelecimento de baixo risco - 100% de atendimento dos itens referentes à higienização das frutas e ou hortaliças, acidificação e ao tratamento térmico e 76 a 100% de atendimento dos demais itens		
() GRUPO 2 – Estabelecimento de médio risco - 100% de atendimento dos itens referentes à higienização das frutas e ou hortaliças, acidificação e ao tratamento térmico e 51 a 75% de atendimento dos demais itens.		
() GRUPO 3 – Estabelecimento de alto risco – Não atendimento a um ou mais itens referentes à higienização das frutas e ou hortaliças, acidificação e ao tratamento térmico ou 0 a 50% de atendimento dos demais itens.		
E. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO		
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		
F. 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