

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM INDÚSTRIAS DE BENEFICIAMENTO DE SAL 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. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

TIPO DE ESTABELECIMENTO: REFINARIA () MOAGEIRA () REFINARIA/MOAGEIRA ()

MARCAS DE SAL PRODUZIDAS:

NOME TIPO DESTINO Nº REG/CADASTRO

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: NÚMERO DE TURNOS:

PRODUÇÃO MÉDIA MENSAL (t/mês)

1-TOTAL

2-CONSUMO HUMANO

3-CONSUMO ANIMAL

4-USO INDUSTRIAL: INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA COM IODO

INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA SEM IODO

OUTRAS:

C. 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

D. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL

1. ADITIVOS E MICRONUTRIENTE

1.1 Marque o item utilizado e identifique o Fornecedor e Número de Registro MS

() Ferrocianeto de sódio e/ou potássio () Dióxido de silício

() Carbonato de cálcio e/ou magnésio () Fosfato tricálcio

() Silicato de cálcio () Citrato de ferro amoniacal

() Alumínio silicato de sódio () Iodato de potássio

1.2 Existem aditivos e micronutrientes estocados?

1.3 Os aditivos e micronutriente estão estocados em área própria, sobre estrados ou prateleiras?

1.4 O acondicionamento é adequado?

|

2. IODATO DE POTÁSSIO

2.1 Sistema utilizado:

dosador simplificado

dosador de controle manual

dosador de controle automático

2.2 Qual o método utilizado para a quantificação do iodato:

pesagem

medidor padrão

2.3 Local de preparo da solução de iodato:

no próprio dosador

no tanque de pré-diluição

2.4 Há um local adequado para preparo da solução?

N

2.5 O preparo da solução é feito adequadamente?

I

2.6 Há registro?

N

2.7 O responsável pelo preparo da solução e dosagem do iodato foi treinado?

N

2.8 Onde foi treinado o responsável pelo preparo da solução de iodo?

2.9 Ponto de adição do iodato na linha de produção:

durante moagem.

antes da secagem.

após moagem.

após secagem.

2.10 Adição de Iodo

2.10.1 Qual a proporção em água: kg de KIO₃ / litros de água

2.10.2 Qual o limite operacional de dosagem de iodo? mg de I₂ /kg de Sal mg de KIO₃ /kg de Sal

2.10.3 Há procedimento de correção quando este limite é ultrapassado?

N

2.10.4 Há registro das ações corretivas?

N

2.10.5 Qual a vazão da solução?

2.10.6 Qual a frequência de monitoramento da vazão da solução?

2.10.7 Qual a frequência de colheita de amostras para análise do teor de iodo?

2.10.8 Existe rotina escrita para a iodação do sal?

N

3. ADIÇÃO DO ANTIUMECTANTE

3.1 Qual a forma de adição do antiuementante

3.1.1 Via úmida?

3.1.2 Via seca?

3.2 Qual(is) o(s) limite(s) crítico(s) operacional(is) para dosagem do antiuementante?

3.3 Usa-se o mesmo dosador utilizado para adição de iodato de potássio?

I

Qual a proporção do antiuementante (caso a pergunta anterior seja afirmativa):

Kg/litro de água

Kg/litro de água

3.4 Há controle da pesagem do antiuementante utilizado de modo a garantir que o LMR (limite máximo recomendado) seja obedecido?

N

6.5 Existe rotina escrita para metodologia analítica?	N	
E. 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	
1.10 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	
1.15 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	
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:		
1.18.1 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	
1.18.2 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	
1.18.3 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	

1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.19.1 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	
1.20 LEIAUTE:		
1.20.1 Leiaute adequado ao processamento: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.	N	
1.20.2 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, INSTRUMENTOS 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 da linha de produção em condições de higiene.	I	
2.2 INSTRUMENTOS E UTENSÍLIOS		
2.2.1 Instrumentos e 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 HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTRUMENTOS E UTENSÍLIOS:		
2.3.1 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	
2.3.2 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	
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. EMBALAGEM E DIZERES DE ROTULAGEM		
4.1 As embalagens primárias são adequadas?	N	
4.2 Os dizeres de rotulagem obrigatórios estão de acordo com a(s) legislação(ões) vigente(s)?	I	
4.4 O tipo de sal declarado no rótulo confere com o que está sendo produzido?	I	
4.5 O tipo de sal declarado no rótulo confere com a denominação constante do registro?	I	

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 Programa de recolhimento de alimentos:	N	
5.3 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA		
5.3.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
5.3.2 Possui laudo de potabilidade da água, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).	N	
5.4 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:		
5.4.1 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	
5.5 MANEJO DE RESÍDUOS:		
5.5.1 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. 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	
7. RESPONSABILIDADE		
7.1 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	
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	

F. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

() alto risco: indústria na qual não ocorre iodação do sal.

() médio risco: indústria na qual ocorre a iodação do sal, entretanto não há controle da adição do iodo, assim como controle de iodo no produto final.

() baixo risco: indústria na qual há controle da adição de iodo e controle de iodo no produto final, entretanto não atende a todos os requisitos do roteiro de inspeção sanitária.

G. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

H. 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