

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM INDÚSTRIAS DE PALMITO EM CONSERVA 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:

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	

1.14.5 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).	N	
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 DE BANCADAS, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS 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. MATÉRIA-PRIMA/INSUMOS/PRODUTOS FINAIS		
4.1. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:		
4.1.1 Procedência controlada.	N	
4.1.2 Características de apresentação normais: cor, odor, consistência e aspectos sem alteração. Para o palmito com 3 ou 4 cascas para reduzir o contato com a terra.	N	
4.1.3 Existência de controles de qualidade estabelecidos para matéria-prima segundo estudos de APPCC.	N	
4.2 INSUMOS E PRODUTOS FINAIS:		
4.2.1 Procedência controlada dos insumos e produtos finais provenientes de fornecedores autorizados.	N	
5. CONTROLE DOS PONTOS CRÍTICOS		
5.1 ACIDIFICAÇÃO:		
5.1.1 Ácido orgânico usado na acidificação regularizado pelo Ministério da Saúde.	I	
5.1.2 A acidificação é feita de acordo com a curva de acidificação obtida para o lote de matéria prima que está sendo processado, e de acordo com as normas técnicas vigentes.	N	
5.1.3 A acidificação é feita de acordo com a pesagem do produto/salmoura.	N	
5.2 TRATAMENTO TÉRMICO:		
5.2.1 Instalação, funcionamento e controle do equipamento de tratamento térmico, efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente.	N	
5.2.2 Palmito em conserva submetido ao tratamento térmico identificado e separado daquele que ainda não foi termicamente processado.	I	
5.2.3 Parâmetros de tratamento térmico: tempo e temperatura, calculados em função das especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, tipo e característica do sistema.	N	
5.2.4 Efetuados controle de tempo e temperatura definidos para o tratamento térmico.	N	
5.2.5 Tratamento térmico adequado para o produto e realizado por pessoa comprovadamente capacitada, com existência de registro da operação de tratamento térmico e dos controles efetuados.	N	
5.2.6 Sistema de exaustão () Banho-Maria () Túnel de exaustão () Recravadeira a vácuo	N	
5.2.7 Controle adequado da temperatura de exaustão, do tempo de permanência das latas na exaustão.	N	
5.2.8 Os recipientes são fechados hermeticamente.	N	
5.2.9 Existem registros de manutenção e regulagem da recravadeira.	N	
5.2.10 O tempo de pasteurização é adequado para o cozimento e para a eliminação das formas viáveis de microrganismos presentes no produto, considerado o tipo de embalagem.	N	

5.2.11 Controle da temperatura de ebulição.	N	
5.2.12 Utiliza-se de água clorada no resfriamento.	N	
5.2.13 Faz-se controle do cloro residual.	N	
5.3 CONTROLE DE QUALIDADE:		
5.3.1 Quarentena de no mínimo 15 dias.	N	
5.3.2 Após a quarentena é feito o controle final de qualidade para provação do lote e rotulagem.	N	
5.3.3 Há registros destes procedimentos.	N	
5.3.4 O palmito está todo imerso e coberto pela salmoura, sendo o comprimento dos toletes uniformes e no máximo de 9.5cm.	N	
5.3.5 O peso drenado da unidade lata de 1kg varia no máximo de 400 a 500 gramas e do vidro de 600 ml de 200 a 300g.	N	
5.3.6 Há registros anotados em formulários adequados e disponíveis para consulta, de todos os dados relativos ao controle de qualidade de cada lote de produção.	N	
5.3.7 Há uma área separada para o controle de qualidade do produto final.	N	
5.3.8 O controle de qualidade está sendo feito de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação vigente.	N	
5.3.9 Há aparelhos adequados para executar o controle de qualidade.	N	
5.3.10 São cumpridos os métodos de análise físico-químicas e visuais (peso bruto, drenado e peso líquido, vácuo, espaço livre, número de pedaços, comprimento, etc.) para controle e garantia de qualidade do produto.	N	
5.3.11 São feitas medidas periódicas do pH de equilíbrio do produto. Há registros destes procedimentos.	N	
5.3.12 Os padrões de acidificação atingidos são iguais ou menores que 4,50. Há registros. A meta de pH estabelecido pela indústria é de 4,30.	N	
5.3.13 O controle de qualidade verifica se cada lote do produto elaborado cumpre as especificações estabelecidas antes de ser liberado. Há registros.	N	
5.4 FLUXO DE PRODUÇÃO:		
5.4.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica com controle da circulação e acesso do pessoal, ordenado, linear e sem cruzamento.	N	
5.5 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:		
5.5.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	I	
5.5.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	N	
5.5.3 Alimentos armazenados 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.	I	
5.5.4 Armazenamento em local limpo e conservado com ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	I	
5.5.5 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.	I	
5.5.6 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.	N	
5.6 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:		
5.6.1 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	
6. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS		
6.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		
6.1.1 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	
6.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		

6.2.1 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	
6.2.2 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:	N	
6.2.3 Controle de potabilidade da água:	N	
6.2.4 Higiene e saúde dos manipuladores:	N	
6.2.5 Manejo dos resíduos:	N	
6.2.6 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:	N	
6.2.7 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	N	
6.2.8 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:	N	
6.2.9 Acidificação: devem conter, no mínimo, as seguintes informações: especificação da matéria-prima processada, tipo e método de determinação da quantidade do ácido orgânico utilizado, proporção do peso do produto por peso ou volume da salmoura, formulação da salmoura, método e frequência de determinação do pH no ato da acificação e após o período de quarentena.	N	
6.2.10 Tratamento térmico: devem conter, no mínimo, as seguintes informações: especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura do tratamento térmico.	N	
6.2.11 Programa de recolhimento de alimentos:	N	
6.3 OUTROS REGISTROS		
6.3.1 Possui planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.	N	
6.3.2 Possui planilhas de registro da troca periódica dos elementos filtrantes (filtros, bebedouros, máquina de gelo, etc).	N	
6.3.3 Possui planilhas de registro da recepção e da expedição dos alimentos (condições do transporte; características sensoriais e temperatura dos alimentos).	N	
6.3.4 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
6.4 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA		
6.4.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
6.4.2 Possui laudo de potabilidade da água, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).	N	
6.5 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:		
6.5.1 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	
6.6 MANEJO DE RESÍDUOS:		
6.6.1 Possui contrato com empresa para destinação adequada do lixo comum e disponibiliza de Programa para Gerenciamento dos Resíduos e manifestos de resíduos (INEA).	N	
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; boas práticas; acidificação e tratamento térmico de palmito em conserva; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.	N	
9. REFEITÓRIO		
9.1 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	
9.2 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	
9.3 Os alimentos resfriados devem ser expostos à temperatura de no máximo 5°C.	I	
9.4 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis e compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação e higiene.	I	
9.5 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	
9.6 Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos (pratos, copos, talheres) são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	I	
9.7 Os utensílios descartáveis utilizados na consumação dos alimentos são expostos e armazenados em local protegido.	N	
9.8 Existe controle do registro de tempo e temperatura.	N	
9.9 Lavatórios para higienização de mãos com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado e lixeiras com tampa sem acionamento manual.	N	
9.10 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 - 76 A 100% de atendimento dos itens		
() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens		
() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos 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