

**MODELO DE ROTTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO DE SAL**  
(Baseado na Resolução RDC nº 28, de 28 de março de 2000)

LICENÇA SANITÁRIA: NÚMERO: /ANO	DATA:	
------------------------------------	-------	--

**A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

RAZÃO SOCIAL:			
NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:	Nº.	COMPL.:	BAIRRO:
MUNICÍPIO:	UF:	CEP:	IRFS:
CNPJ/CPF:	FONE:	E-MAIL:	
RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA:			
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 _____			

**MOTIVO DA INSPEÇÃO:**

REQUISITO	CLASSIFICAÇÃO	LEGISLAÇÃO	AVALIAÇÃO NA INSPEÇÃO
-----------	---------------	------------	-----------------------

**B – 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			
( ) Carbonato de cálcio e/ou magnésio			
( ) Silicato de cálcio			
( ) Alumínio silicato de sódio			
( ) Dióxido de silício			
( ) Fosfato tricálcio			
( ) Citrato de ferro amoniacal			
( ) Iodato de potássio			
1.3 Existem aditivos e micronutrientes estocados?			
1.4 Os aditivos e micronutriente estão estocados em área própria, sobre estrados ou prateleiras?			
1.5 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?			
2.5 O preparo da solução é feito adequadamente?			
2.6 Há registro?			
2.7 O responsável pelo preparo da solução e dosagem do iodato foi treinado?			
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.			
( ) após moagem.			
( ) antes da secagem.			
( ) após secagem.			
2.10 Adição de Iodo			
2.10.1 Qual a proporção em água: kg de KIO <sub>3</sub> / litros de água			
2.10.2 Qual o limite operacional de dosagem de iodo? mg de I <sub>2</sub> /kg de Sal mg de KIO <sub>3</sub> /kg de Sal			
2.10.3 Há procedimento de correção quando este limite é ultrapassado?			
2.10.4 Há registro das ações corretivas?			
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?			
<b>3 - ADIÇÃO DO ANTIUMECTANTE</b>			
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?			
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?			
3.5 Há procedimento de correção quando este limite é ultrapassado?			

3.6 Há registro das ações corretivas?			
3.7 O manipulador utiliza E.P.I.?			
3.8 Existe rotina escrita para preparo da solução de antiumectante?			
<b>4 - MATÉRIA-PRIMA</b>			
4.1 Existe área específica para recepção de matéria-prima?			
4.2 Matéria-prima de extração própria			
4.2.1 Passa por um adequado processo de lavagem?			
4.2.2 Passa por etapa de centrifugação antes da estocagem?			
4.3 Matéria-prima adquirida de terceiros Fornecedor (es):			
4.3.2 Passa por processo comprovado de lavagem na origem?			
4.3.3 Existe laudo analítico que demonstre a qualidade do produto?			
4.3.4 Passa por processo de lavagem no local de processamento?			
<b>5 - FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO SAL PARA CONSUMO HUMANO</b>			
5.1 Descrição sucinta e sequencial do fluxo de produção			
5.2 O fluxo é ordenado, unidirecional, evitando a contaminação cruzada?			
5.3 O sistema de produção é:			
a) semi-aberto? ( )			
b) aberto? ( )			
<b>6 - CONTROLE DE QUALIDADE DA PRODUÇÃO</b>			
6.1 Existem instalações e instrumentos necessários ao controle do teor de iodo?			
6.2 Tipos de análises realizadas e com que frequência:			
15 min.			
½ hora			
1 hora por turno			
por dia semana 1 mensal			
( ) teor de iodo			
( ) teor de NaCl			
( ) umidade			
( ) impurezas			
( ) granulometria			
( ) antiumectante			
( ) Outros:			
6.3 Há registro das análises laboratoriais?			
6.4 Qual o destino dos produtos com resultado laboratorial em desacordo?			
( ) destruição			
( ) reprocessamento			
( ) venda para indústria			
( ) outros: _____			
6.5 Existe rotina escrita para metodologia analítica?			
<b>7 - PESSOAL NA ÁREA DE PRODUÇÃO</b>			
7.1 Situação de saúde			

7.1.1 Há programa de exames de saúde periódicos e admissionais?			
<b>7.1.2 Há registro?</b>			
7.1.3 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, e de sinais de infecções respiratória, gastrointestinal e ocular?			
<b>7.2 Asseio pessoal</b>			
7.2.1 Unhas limpas e curtas, barba e bigodes aparados?			
7.2.2 Ausência de práticas anti-higiênicas na linha de produção?			
<b>7.3 Vestuário</b>			
7.3.1 Uniformes completos e apropriados, calçados fechados e proteção para o cabelo?			
7.3.2 Vestuário em bom estado de conservação e limpos?			
7.3.3 Os equipamentos de proteção individual (EPI) são disponibilizados nas áreas de risco?			
<b>7.4 Supervisão</b>			
7.4.1 Existe supervisor de produção?			
7.4.2 Existe Manual de Boas Práticas de Fabricação?			
<b>8 - EQUIPAMENTOS, INSTRUMENTOS E UTENSÍLIOS</b>			
<b>8.1 Equipamentos</b>			
8.1.1 Equipamentos estão em bom estado de conservação?			
8.1.2 Equipamentos da linha de produção são resistentes à corrosão?			
8.1.3 Os equipamentos da linha de processamento estão limpos?			
8.1.4 Existe rotina escrita dos procedimentos de limpeza?			
<b>8.2 Instrumentos e utensílios</b>			
8.2.1 Lisos de forma que permitam fácil limpeza?			
8.2.2 Em material não contaminante?			
8.2.3 Em material resistentes à corrosão?			
8.2.4 Em bom estado de conservação?			
8.2.5 Em adequadas condições de higiene?			
8.2.6 Existe rotina escrita dos procedimentos de limpeza?			
<b>9 - SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO</b>			
<b>9.1 Localização, Iluminação e Ventilação</b>			
9.1.1 Localização: ausência de lixo, objetos em desuso, pragas na área externa e vizinhança?			
9.1.2 Ventilação é adequada ao ramo de atividade?			
9.1.3 Iluminação é adequada ao ramo de atividade?			
<b>9.2 Cozinha e Refeitório (quando for o caso)</b>			
9.2.1 As instalações da cozinha e refeitório seguem as normas vigentes?			
<b>9.3 Pisos (na área de produção)</b>			
9.3.1 Material resistente, impermeável?			
9.3.2 Em condições adequadas de conservação?			
9.3.3 Em condições adequadas de limpeza?			
<b>9.4 Tetos (na área de produção)</b>			
9.4.1 Em condições adequadas de conservação e limpeza ?			

<b>9.5 Paredes (na área de produção)</b>			
9.5.1 Acabamento com material impermeável e lavável?			
9.5.2 Acabamento em cores claras e em bom estado de conservação ?			
9.5.3 Em adequadas condições de limpeza?			
<b>9.6 Instalações sanitárias e vestiários</b>			
9.6.1 Separados por sexo (quando necessário) e de uso exclusivo para manipuladores?			
9.6.2 Vasos sanitários com tampa, mictórios e lavatórios íntegros e em número conforme legislação vigente?			
9.6.3 Servidos de água corrente e conectados à rede de esgotos ou fossa séptica?			
9.6.4 Ausência de comunicação direta com área de trabalho e de refeições?			
9.6.5 Pisos , paredes, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação, iluminação e ventilação adequadas?			
9.6.6 Em adequadas condições de higiene e organização?			
9.6.7 Dotados de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabão líquido, toalhas descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro para secagem?			
9.6.8 Dotados de armários individuais e em bom estado de conservação?			
<b>9.7 Abastecimento de água potável</b>			
9.7.1 Ligado à rede pública?			
9.7.2 Ligada através de captação própria com potabilidade atestada através de laudos laboratoriais semestrais?			
9.7.3 Abastecimento por transporte apropriado e com potabilidade atestada?			
<b>9.8 Reservatório de água</b>			
9.8.1 Dotado de tampa em adequadas condições de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?			
9.8.2 Em adequado estado de limpeza?			
9.8.3 Existe rotina escrita dos procedimentos de limpeza e sanificação?			
9.8.4 Existe registro dos procedimentos de limpeza e sanificação?			
<b>9.9 Limpeza</b>			
9.9.1 Existe um programa de limpeza do estabelecimento?			
9.9.2 Os produtos são identificados e guardados em local adequado?			
9.9.3 Existem lixeiras com identificação e em local adequado?			
9.9.4 Existe monitoração para detecção e controle de pragas?			
<b>10 - EMBALAGEM E DIZERES DE ROTULAGEM</b>			
10.1 As embalagens primárias são adequadas?			

10.2 Os dizeres de rotulagem obrigatórios estão de acordo com a(s) legislação(ões) vigente(s)?			
10.3 O número de registro confere com a publicação do DOU?			
10.4 O tipo de sal declarado no rótulo confere com o que está sendo produzido?			
10.5 O tipo de sal declarado no rótulo confere com a denominação constante do registro?			
<b>C - CLASSIFICAÇÃO</b>			
<input type="checkbox"/> alto risco- estabelecimento no qual não ocorre iodação do sal.			
<input type="checkbox"/> médio risco- estabelecimento no qual ocorre a iodação do sal, entretanto não há controle da adição do iodo, assim			
<input type="checkbox"/> baixo risco- estabelecimento no qual há controle da adição de iodo e controle de iodo no produto final, entretanto não			
<b>D - CONCLUSÃO</b>			
<input type="checkbox"/> Atende a todos os itens do roteiro de inspeção. <input type="checkbox"/> Não atende a todos os itens do roteiro de inspeção.			
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa	
LOCAL:			