

MODELO DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA
(Baseado na Resolução RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003)

LICENÇA SANITÁRIA: NÚMERO: /ANO	ORDEM DE SERVIÇO Nº TVS:
------------------------------------	-----------------------------

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL:

NOME DE FANTASIA:

ENDEREÇO: Nº. COMPL.: BAIRRO:

MUNICÍPIO: UF: CEP: IRFS:

CNPJ/CPF: FONE: E-MAIL:

CATEGORIA DE PRODUTOS:

Descrição da Categoria:

Descrição da Categoria:

Descrição da Categoria:

Descrição da Categoria:

Descrição da Categoria:

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

FORMAÇÃO ACADÊMICA:

RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:

MOTIVO DA INSPEÇÃO:

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

B – ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, água estagnada, vetores, dentre outros.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Vias de acesso interno pavimentada com escoamento adequado e limpas.			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 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.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 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).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:			

1.9.1 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.			
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).			
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. Com ventilação e iluminação adequada e telas milimétricas nas aberturas.			
1.10.3 Possuem pia, sabão líquido 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. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.4 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir duchas ou chuveiros em número suficiente.			
1.10.5 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.			
1.10.6 Instalações sanitárias independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.7 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.			
1.10.8 Quando localizadas isoladas da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.9 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente em bom estado de funcionamento e conservação e ligados à rede pública, fossa ou sumidouro. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instalados totalmente independentes da área de produção e/ou manipulação.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Adequados ao fluxo de produção, em número suficiente, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
1.13.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica afixado em local visível).			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações e dotados de filtros adequados.			

1.14.6 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado separado de alimentos.			
1.15.3 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.4 Frequência de higienização adequada e existência de registro.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2 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.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.5 Existência de planilha de registro da troca periódica dos elementos filtrantes.			
1.17.6 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.			
1.17.7 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 O estabelecimento possui abrigo de resíduo adequado, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.			
1.18.2 Os resíduos líquidos (óleo) são coletados por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo.			
1.18.3 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.			
1.18.4 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
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.			
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.			

OBSERVAÇÕES:			
2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.2 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo e dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 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.			
2.1.4 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, com planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.5 Existência de registros que comprovem que os instrumentos e equipamentos de medição e maquinários passam por manutenção preventiva e calibração ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
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.			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada e existência de registro.			
2.4.3 Produtos de higienização disponíveis, regularizados pelo Ministério da Saúde e guardados em local adequado.			
2.4.4 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Utensílios em bom estado de conservação.			
2.4.5 Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES:			
3. MANIPULADORES			
3.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade e exclusivo para área de processamento. Devem ser de cor clara limpos e bem conservados, com sapatos fechados e adequados a função.			
3.2 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos com touca.			
3.3 Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc).			
3.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.			
3.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			

3.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.7 Existência de capacitação adequada e contínua relacionado à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI, com registros dessas capacitações.			
OBSERVAÇÕES:			
4.0 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.			
4.1.2 Frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens de procedência controlada e inspecionados no ato da recepção.			
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.			
4.1.4 Frutas, hortaliças e ingredientes e embalagens protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis.			
4.1.5 Frutas, hortaliças e ingredientes aprovados e aqueles submetidos a análise laboratorial, quando necessário, aguardando resultado analítico, identificado e armazenados adequadamente.			
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.			
4.1.7 Embalagens íntegras, limpas de material apropriado e de primeiro uso.			
4.1.8 Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.			
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.			
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.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de frutas e ou hortaliças e ingredientes.			
4.1.11 Existência de registros dos controles efetuados.			
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).			
4.2.2 Frutas e ou hortaliças utilizadas no processamento em condições higiênicossanitárias satisfatórias.			
4.2.3 Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
4.2.4 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
4.2.5 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde, disponíveis e identificados e guardados em local adequado.			
4.2.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
4.2.7 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.			
4.3 BRANQUEAMENTO:			
4.3 .1 Utilização de água potável para a operação de branqueamento.			

4.4 ACONDICIONAMENTO:			
4.4.1 Critérios de enchimento de acordo com o disposto em legislação específica.			
4.4.2 Acondicionamento das frutas e ou hortaliças realizado manualmente ou mecanicamente controlado.			
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.			
4.5.2 Ácido orgânico usado na acidificação regularizados pelo Ministério da Saúde.			
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.			
4.5.4 Realização de medições do pH do produto após a adição do ácido ou alimento ácido.			
4.5.5 Existência de equipamentos, instrumentos e materiais necessários para análise laboratorial do produto.			
4.5.6 Existência de um responsável pela operação de acidificação comprovadamente capacitado.			
4.5.7 Acidificação artificial ou por fermentação realizada de forma a atender o objetivo a que se propõe.			
4.5.8 Existência de registro da operação de acidificação e dos controles efetuados.			
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.			
4.7.2 Recipientes submetidos imediatamente a fechamento hermético após a operação de exaustão.			
4.7.3 Realização de inspeções periódicas no produto embalado para detecção de defeitos do fechamento.			
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.			
4.8.2 Frutas e ou hortaliças em conserva submetidas ao tratamento térmico identificadas e separadas daquelas que ainda não foram termicamente processadas.			
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.			
4.8.4 Tratamento térmico atende às especificações estabelecidas e garante a segurança do processo, sendo realizado por pessoa comprovadamente capacitada e com registro da operação de tratamento térmico e dos controles efetuados.			
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.			
4.9.2 Água de resfriamento com teor de cloro residual livre de, no mínimo 0,5 ppm após utilização no processo de resfriamento.			
4.9.3 Análises da água de resfriamento realizadas periodicamente para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.			
4.9.4 Existência de registro dos controles efetuados.			
4.10 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.10.1 Locais para pré - preparo isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			

4.10.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.10.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.10.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.11 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.11.1 Rotulagem efetuada no local de produção.			
4.11.2 Embalagens de vidros para frutas e ou hortaliças em conserva com lacre nas tampas ou outro dispositivo com o mesmo efeito.			
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.			
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.			
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.			
4.12.3 Frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez com esterilidade comercial comprovada por meio de análises laboratoriais.			
4.12.5 Frutas e ou hortaliças em conserva aguardando resultado analítico ou em quarentena e aquelas aprovadas devidamente identificadas e separadas.			
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.			
4.13.2 Transporte mantém a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva.			
OBSERVAÇÕES.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:			
5.1.1 Executa, documenta e registra o controle de vetores e pragas urbanas (desratização e desinsetização) periodicamente, possuindo comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada (licenciada pelo INEA) e mantendo a documentação na validade. Apresentar ordem de execução do serviço.			
5.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:			
5.2.1 Comprovante de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente.			
5.3 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.3.1 Existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
5.4 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.4.1 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 pelo estabelecimento.			
5.4.2 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.4.2.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.3 Controle de potabilidade da água:			
5.4.3.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			

5.4.4 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.4.4.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.5 Manejo dos resíduos:			
5.4.5.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.6 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.4.6.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.7 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.4.7.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.8 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
5.4.8.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.9 Higienização das frutas e ou hortaliças:			
5.4.9.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.10 Acidificação:			
5.4.10.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.11 Tratamento térmico:			
5.4.11.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.12 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.4.12.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.5 PROGRAMAS DE SAÚDE:			
5.5.1 Programas de Saúde: PPRA, PCMSO e ASO.			
5.5.2 O serviço providencia e mantém atualizada a caderneta de imunização para todos os profissionais, bem como a orientação aos mesmos.			
5.5.3 O serviço possui mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho e comunica e mantém registros das comunicações de acidentes de trabalho (CATs).			
OBSERVAÇÕES.			
6. REFEITÓRIO E COZINHAS INDUSTRIAIS			
6.1 Existência de balcão térmico de distribuição, em funcionamento. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.			
6.2 Os alimentos frios ficam expostos sob fonte de produção de frio e são mantido à 5°C.			
6.3 Existe controle do registro de tempo e temperatura.			
6.4 Lavatórios para higienização de mãos com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.			
6.5 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal.			
6.6 Mobiliários compatíveis e ambiente limpo.			
6.7 Livre da presença de vetores.			
6.8 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.			
OBSERVAÇÕES.			
C – CONSIDERAÇÕES FINAIS			

D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das <u>estratégias institucionais de intervenção</u>.	
() 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	Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa
LOCAL:	
DATA: ____ / ____ / ____	