

**ANEXO I****Roteiro de Inspeção para estabelecimentos compreendendo Microempreendedor Individual**

Razão social:

Nome de fantasia:

CNPJ:

Endereço:

Bairro:

Município:

UF:

CEP:

Fone: (69)

E-mail:

Atividade/ CNAE:

Logomarca do PRAISSAN/ RO: Sim ( ) Não ( )

Responsável Técnico (Quando for o caso)/ Responsável Legal:

Motivo da Inspeção: ( ) Solicitação de Alvará/ Licença Sanitária (cadastro) ( ) Programas Específicos de Vigilância Sanitária ( ) Verificação ou Apuração de Denúncia ( ) Inspeção Programada ( ) Reinspeção ( ) Solicitação de Alvará/ Licença Sanitária (renovação) ( ) Outros

Capítulo	ITENS DE AVALIAÇÃO	Conformidade		
		S	N	NA
<b>III</b>	<b>CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS</b>			
<b>Seção I - Instalações físicas</b>				
Art. 14	Possui área própria com acesso independente e sem comunicação direta com o domicílio.			
Art. 15	As áreas são livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, objetos em desusos, água empoçada, acúmulo de lixos, e, outros focos de insalubridades.			
Art. 16	Não possui animais domésticos nas áreas externas e internas.			
Art. 17	Possuem espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias, respeitando o fluxo de produção de cada categoria de alimento.			
Art. 18	O layout possui um fluxo adequado às operações.			

Art. 19	O piso, teto ou forro, paredes e divisórias em bom estado de conservação, revestido de material resistente, lavável, impermeável, não possui frestas e é de fácil higienização.			
Art. 19	O teto ou forro livre de goteira, umidade, bolor, acúmulo de sujidades e adequadas a todas as atividades a serem realizadas.			
Art. 20	Possui medidas preventivas do tipo: ralos sifonados com fechamento escamoteável, telas milimétricas nas aberturas externas, portas íntegras, com sistema de fechamento automático e ajustadas aos batentes ou outros sistemas eficientes.			
Art. 21	Possui controle químico (dedetização) através de empresa especializada e licenciada no órgão de vigilância sanitária, conforme legislação específica.			
Art. 22	Possui lavatório exclusivo para higienização das mãos em local estratégico.			
Art. 22	O lavatório é dotado de água corrente, sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual e orientação sobre a correta higienização das mãos.			
Art. 23	O banheiro com vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado e orientação sobre a correta higienização das mãos.			
Art. 23	O banheiro não possui comunicação direta com a área de produção e armazenamento das matérias primas, produtos acabados e embalagens.			
Art. 24	Utiliza as instalações sanitárias da própria residência.			
Art. 25	A iluminação é compatível com a atividade desenvolvida e as lâmpadas e luminárias estão protegidas contra quedas acidentais ou explosões.			
Art. 26	As instalações elétricas são embutidas, isoladas e estão em bom estado de conservação.			
Art. 27	A ventilação é compatível com as atividades desenvolvidas e possui fluxo de ar da área limpa para a área suja.			
Art. 28	O empreendimento dispõe de um sistema eficaz de eliminação de águas servidas (águas residuais), mantido em bom estado de funcionamento.			
Art. 29	O sistema de esgoto está ligado à rede pública de coleta			
Art. 29	É utilizado sistema alternativo de esgoto, tratado adequadamente e com destino aprovado pela autoridade ambiental competente.			
Art. 30	As caixas de gorduras e esgoto estão localizadas fora da área de produção.			
Art. 31	O local de fabricação possui lixeiras com tampas, com acionamento não manual, revestidas de material adequado.			
Art. 32	Os resíduos estão armazenados na área externa, em local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.			
Art. 33	A retirada dos resíduos do interior da área de produção é realizada em período distinto da manipulação de alimentos.			
Art. 34	Quando não há coleta pública seletiva, o estabelecimento é responsável pela destinação adequada dos resíduos.			
<b>Seção II - Controle da qualidade da água</b>				
Art. 35	A água utilizada na produção e no processamento de alimentos é proveniente de abastecimento público, potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do empreendimento.			
Art. 36	Utiliza solução alternativa (poço, mina e nascente) e é tratada utilizando métodos adequados.			

Art. 37	A potabilidade da água é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais e atende aos padrões de potabilidade da legislação em vigor.			
Art. 38	A fonte de água, canalização e reservatórios estão protegidas de qualquer tipo de contaminação.			
Art. 39	O reservatório de água é edificado e revestido de materiais que não comprometem a qualidade da água.			
Art. 39	O reservatório está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
Art. 40	O reservatório é higienizado semestralmente e mantém registro da operação.			
<b>Seção III - Equipamentos, móveis e utensílios</b>				
Art. 41	Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.			
Art. 42	São lisos, impermeáveis, laváveis, isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação.			
Art. 43	São mantidos em adequado estado de conservação e higiene, são resistentes à corrosão e repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
Art. 44	São próprios para a atividade e estão conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.			
Art.45	Estão organizados obedecendo a um fluxograma operacional evitando contaminação cruzada e facilitando os trabalhos de manutenção e higienização.			
Art. 46	Quando aplicável, são realizadas manutenção preventiva e calibração de equipamentos de controle e são mantidos os registros dessas operações.			
Art. 47	O empreendimento manipula vários produtos no mesmo ambiente, bancada e ainda, utiliza os mesmos utensílios e equipamentos,			
Art. 47	São respeitadas as características de cada matéria prima e as implicações sanitárias e possui estabelecidas as atividades através de um Procedimento Operacional Padronizado (POP).			
<b>Seção IV - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios</b>				
Art. 48	Todas as estruturas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas.			
Art. 49	Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o seu uso segue às instruções recomendadas pelo fabricante.			
Art. 50	Os produtos saneantes estão identificados e guardados em local reservado e específico para essa finalidade			
Art. 51	O material utilizado na limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são separados daqueles utilizados na residência.			
Art. 52	A higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios não ocorrem no momento do preparo dos alimentos.			
Art. 53	A higienização de material de limpeza ocorre em local distinto da área de fabricação de alimentos			
<b>Seção V - Armazenamento e transporte</b>				
Art. 54	As matérias primas, os ingredientes, as embalagens e os produtos acabados são armazenados sobre paletes, prateleiras ou estrados e mantem distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso.			

Art. 55	As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos são armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do fabricante.			
Art. 56	As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens utilizadas estão regularizados junto ao órgão competente, têm procedência quanto à sua origem, com embalagem íntegra e sem sinais de deterioração.			
Art. 57	Os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis estão armazenados separadamente dos alimentos.			
Art. 58	Os produtos vencidos, deteriorados, avariados ou fora do padrão de identidade e qualidade estão separados e identificados para o seu destino final.			
Art. 59	Os meios de transportes das matérias primas e dos produtos acabados para consumo estão adequados e constituídos de material que permitam o controle de conservação, de limpeza, desinfecção e desinfestação.			
Art. 60	Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados possuem instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.			
Art. 61	O transporte das matérias primas e dos produtos acabados atende as boas práticas de transporte autorizado pelo órgão competente.			
<b>Seção VI - Controle de tempo e temperatura</b>				
Art. 62	Para produtos mantidos refrigerados ou congelados, possui implementado e mantido documentado o controle de tempo e temperatura, contemplando desde o recebimento das matérias primas até o produto acabado, registrados em planilhas.			
<b>Seção VII - Manipuladores e pessoal envolvido na fabricação de alimentos</b>				
Art. 63	Os manipuladores de alimentos são capacitados com os requisitos mínimos exigidos por esta Portaria.			
Art. 64	Para a fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva a responsabilidade pelo processamento é exercida por funcionário capacitado conforme art. 64 desta Portaria.			
Art. 65	Utilizam roupas com cor clara e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) de acordo com as atividades exercidas na produção de alimentos.			
Art. 66	Utilizam luvas e máscaras somente quando necessário e obedecem às características de cada processo.			
Art. 67	Adotam procedimentos de higiene pessoal, como: tomar banho antes do início das atividades de produção; não utiliza perfumes ou cremes perfumados; usa cabelos presos e protegidos por redes e toucas ou outro acessório apropriado; escova os dentes e faz a barba diariamente; mantem as unhas aparadas e sem esmalte ou base; e, retira todos os adornos e a maquiagem.			
Art. 68	Todos que desenvolvem atividades de manipulação de alimentos são submetidos anualmente a exames de coprocultura e coproparasitológico, ou de acordo com critérios médicos, outros exames que avaliem a sua condição de saúde.			
Art. 69	Todos que trabalham na área de manipulação de alimentos higienizam as mãos no início das atividades, após o uso do sanitário, após manipular material contaminado e sempre que houver necessidade.			
Art. 70	O manipulador não exerce as atividades quando apresenta algum problema de saúde que possa comprometer a segurança ou a qualidade higiênica sanitária dos alimentos.			
Art. 71	Os visitantes, fornecedores ou responsáveis por manutenções cumprem os mesmos requisitos de higiene estabelecidos para os manipuladores de alimentos.			

Art. 72	Possui responsável técnico, conforme permitido na RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013, especificada nesta Portaria.			
Seção VIII	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados			
Art. 73	O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas e POPs.			
Art. 73	Os POPs descrevem as atividades e procedimentos desenvolvidos no processo produtivo.			
Art. 74	Os POPs estabelecem instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos.			
Art. 75	Os POPs possuem a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ ou a função dos responsáveis pelas atividades; são aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para a higienização e manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para higiene e saúde dos manipuladores.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para controle da potabilidade da água e higienização do reservatório.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para seleção e recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens.			
Art. 77	Os POPs são monitorados periodicamente, verificando se estão sendo efetivos naquilo que se propõem.			
<b>VI</b>	<b>Capítulo Rotulagem em alimentos embalados</b>			
Art. 81	O rótulo consta a logomarca do Praissan/ RO, conforme art. 11 desta Portaria.			
Art. 83	O rótulo do alimento cumpre as exigências estabelecidas em lei e em regulamentos técnicos específicos.			
<b>OBS.:</b>				

**Conformidade:**

**S** = Sim = o estabelecimento inspecionado atende todos os quesitos do item de avaliação.

**N** = Não = o estabelecimento inspecionado não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

**NA** = Não se aplica = o item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado.