ANEXO II- PORTARIA Nº 90/2017

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

NÚMERO:/ANO			
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:		
5-CNPJ /CPF:	6-FONE:	7-FAX:	
8-E -mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:	11-Compl.:	
12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:

16-RAMO DEATIVIDADE:	17-PRODUÇÃO MENSAL:
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	19-NÚMERO DE TURNOS:
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:	
Descrição da Categoria:	
21- RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22- FORMAÇÃO ACADÊMICA:
23- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:	
24- MOTIVO DA INSPEÇÃO: ( ) SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO	
( ) PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA ( ) INSPEÇÃO PROGRAMADA ( ) REINSPEÇÃO	
( ) RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) OUTROS	

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1.EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1.ÁREA EXTERNA			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, antiderrapante, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, entre outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocadas em locais adequados, em número suficiente, de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores, etc.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos, entre outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, de cor clara, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento, entre outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimetradas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento entre outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento entre outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1. Quando localizados em área externa, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água potável corrente, dotadas de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e parede adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			

1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta do lixo com frequência que permita permanente estado de organização e limpeza.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem e anti-sepsia das mãos.			
1.10.13 Vestiários com armários individuais e área compatível para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água potável corrente, dotados de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias e/ou lâmpadas com proteção adequada contra quebra e explosão, em adequado estado de conservação.			
1.13.3 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 capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, 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 Equipamentos climatizadores, dotados de filtros adequados, higienizados com frequência apropriada, conforme legislação vigente, e registros datados e verificados.			
1.14.4 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 Frequência de higienização das instalações adequada especificada em programa de higienização.			
1.15.3 Existência de registros da monitorização e verificação de higienização, datados e assinados.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade de produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado, com acesso restrito, fora da área de produção.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação, exclusivos para esse fim.			
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 com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
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 com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Apropriada frequência de higienização do reservatório de água, mínimo de 1 (um) ano.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com requisitos mínimos de pH, cloro livre residual, turbidez e pesquisa de *Escherichia coli*, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.9 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água, quando realizadas no estabelecimento.			
1.17.10 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
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 processo produtivo que permita adequada limpeza e, quando necessário, higienização: 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.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Equipamentos desenhados e construídos de forma a garantir a segurança do processo e evitar a contaminação cruzada.			
2.1.2 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 e de material não contaminante.			
2.1.4 Equipamentos para as operações de corte, descascamento e demais processos, lavados e desinfetados antes do uso, a fim de prevenir a contaminação cruzada.			
2.1.5 Existência de planilha de controle da temperatura (abaixo de 10º C) do equipamento de armazenamento para matérias-primas, datado e assinado pelo responsável pela operação e verificada pela chefia imediata.			
2.1.6 Armazenamento das matérias- primas (frutas e vegetais frescos) no equipamento de conservação, organizado sobre estrados ou *pallets* bem conservados e limpos, ou outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.1.7 Equipamento de conservação específico para o armazenamento do produto pronto (higienizado) com temperatura inferior a 5°C.			
2.1.8 Armazenamento do produto final (higienizado) no equipamento de conservação organizado sobre estrados ou *pallets* limpos, ou outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.1.9 Existência de planilha de controle da temperatura do equipamento de conservação do produto final com monitorização mínima por turno, datado e assinado pelo responsável da operação e verificada pela chefia imediata.			
2.1.10 Existência de programa de manutenção preventiva de equipamentos e maquinários com registros que comprovem a execução dessas tarefas.			
2.1.11 Existência de registros que comprovem programa de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas)			
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Utensílios (facas e/ou lâminas de corte) para as operações de corte, descascamento e demais processos, de fácil higienização e em número suficiente para o volume de produção.			
2.3.3 Caixas plásticas higienizadas e específicas para os produtos recebidos, cortados, descascados e submetidos a demais processos, de preferencialmente de cores distintas.			
2.3.4 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.			
2.4.3 Existência de registro da higienização.			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação em bom estado de conservação.			
2.4.9. Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Uniformes limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Uniforme de uso exclusivo na área de manipulação de alimentos.			
3.1.4 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.1.5 Manipuladores não usam barba e bigode na manipulação e processamento dos alimentos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com a legislação vigente.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal, manipulação dos alimentos e aos riscos associados ao consumo de frutas e vegetais frescos minimamente processados.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			

OBSERVAÇÕES			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 RECEPÇÃO E SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Frutas e vegetais frescos transportados, sob refrigeração abaixo de 10°C.			
4.1.4 Na recepção existência de planilha de controle da temperatura das frutas e vegetais frescos durante o transporte, datados e verificados.			
4.1.5. Durante o descarregamento, a limpeza dos veículos de transporte monitorada, registrada e verificada.			
4.1.6 Caixas plásticas limpas e específicas para o transporte das frutas e vegetais frescos.			
4.1.7 Frutas e vegetais frescos selecionados na recepção ou etapa posterior, a fim de eliminar todas as partes danificadas ou podridões.			
4.1.8 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.9 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados na recepção devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.10 Rótulos das matérias-primas e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.11 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.12 Armazenamento de ingredientes e embalagens em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre *pallets*, 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.			
4.1.13 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.14 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
5. PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS FRESCOS			
5.1 Áreas para operações de corte, descascamento e demais processos, isolados da área limpa ou da área de desinfecção e demais operações subsequentes a esse processo por barreira física.			
5.2 Áreas isoladas e específicas para o corte, descascamento, lavagem, desinfecção, centrifugação, embalagem e/ou demais processos das frutas e vegetais frescos, com temperatura controlada.			
5.3 Bancadas, mesas, equipamentos e utensílios (facas e/ou lâminas de corte bem afiadas) para as operações de corte, descascamento e demais processos, de fácil higienização e em número suficiente para o volume de produção.			
5.4 Bancadas, mesas, equipamentos e utensílios, desenhados e construídos de forma a garantir a segurança do processo e evitar a contaminação cruzada.			
5.5 Caixas plásticas adequadamente higienizadas e identificadas especificamente para os produtos cortados, descascados, higienizados e/ou submetidos a demais processos.			
5.6 Existência de planilha de controle das concentrações das soluções desinfetantes das superfícies que entram em contato com as frutas e vegetais frescos, a fim de prevenir a contaminação cruzada.			
5.7 Frutas e vegetais frescos lavados com água potável antes do corte, descascamento e/ou demais processos.			
5.8 Frutas e vegetais frescos lavados e desinfetados depois do corte, descascamento e/ou demais processos, sendo enxaguados, quando necessário.			
5.9 Áreas isoladas e específicas para a lavagem, desinfecção e enxágue, com temperatura controlada.			
5.10 Frutas e vegetais frescos desinfetados com soluções cloradas em concentrações de 10 a 50 mg/L de cloro livre, por tempo de imersão comprovadamente suficiente para a redução microbiana até níveis seguros e o controle da contaminação cruzada entre os lotes desinfetados. Outras soluções desinfetantes, tecnologias ou combinações de tecnologias podem ser utilizadas, desde que comprovadamente eficazes.			
5.11 Frutas e vegetais frescos enxaguados com água potável para remoção do desinfetante, sempre que as instruções do fabricante assim orientarem.			
5.12 A validação do processo de desinfecção e documentos comprobatórios dessa validação disponíveis à autoridade sanitária.			
5.13 Monitorização com periodicidade adequada e existência de planilha de controle da concentração de cloro residual livre, concentração da solução desinfetante ou de outra tecnologia utilizada para desinfecção de frutas e vegetais frescos, datada e assinada pelo responsável pela operação e verificada pela chefia imediata.			
5.14 Águas dos tanques de lavagem (tanque de lavagem e desinfecção), substituída sempre que necessário, a fim de reduzir o acúmulo de matéria orgânica e minimizar a contaminação cruzada.			
5.15 Monitorização com periodicidade adequada e existência de registro do controle da Demanda Química de Oxigênio (DQO) ou da turbidez da água do tanque.			
5.16 Agentes desinfetantes registrados no Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária utilizados para esse fim e seguindo as instruções constantes na rotulagem.			
5.17 Monitorização com periodicidade adequada do pH da solução clorada, o qual deve estar entre 6,0 e 8,0, ou controle do pH quando necessário para outro método de desinfecção.			
5.18 Existência de planilhas de monitorização de controle do pH da solução, com periodicidade, data e assinatura pelo responsável pela operação e verificada pela chefia imediata.			
5.19 Vegetais frescos centrifugados em equipamento comprovadamente higienizado para evitar contaminação cruzada e centrífuga ajustada para evitar danos físicos.			
5.20 Vegetais frescos inspecionados visualmente, após a centrifugação e antes da embalagem, a fim de evitar perigos físicos.			
5.21 Frutas e vegetais frescos minimamente processados rotulados e armazenados sob refrigeração o mais breve possível.			
5.22 Frutas e vegetais frescos minimamente processados mantidos em cadeia de frio até o consumo, a fim de inibir a multiplicação bacteriana.			
5.23 Frutas e vegetais frescos minimamente processados armazenados e transportados a temperatura abaixo de 5°C.			

5.24 Existência de planilha de controle do monitoramento da temperatura no armazenamento e transporte das frutas e vegetais minimamente processados e prontos para o consumo.			
5.25 A responsabilidade pela segurança dos produtos em todas as fases do processo até o consumo final, são do representante legal da empresa conjuntamente com o Responsável Técnico.			
5.26 Controle da circulação e acesso do pessoal nas áreas de processamento.			
5.27 Fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
6. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:			
6.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
6.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
6.3 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
6.4 Armazenamento em local limpo e conservado.			
6.5 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
6.6 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
7. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
7.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
7.2 Existência de programa de amostragem para análise microbiológica e/ou físico-química do produto final, comprovando sua segurança e qualidade.			
7.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
8. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
8.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
8.2 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.			
8.3 Transporte mantém a integridade do produto.			
8.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
8.5 Presença de equipamento para controle de temperatura.			
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
9. DOCUMENTAÇÃO			
9.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
9.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
10. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
10.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
10.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.1.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.2 Seleção dos fornecedores de matérias-primas (frutas e vegetais frescos), ingredientes e embalagens.			
10.2.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.2.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.3 Controle de potabilidade da água.			
10.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.3.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.4 Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
10.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.4.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.5 Manejo dos resíduos.			
10.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.			

10.6 Controle da lavagem e desinfecção de frutas e vegetais frescos.			
10.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.6.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.7 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
10.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
10.8 Controle integrado de vetores e pragas urbanas.			
10.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
10.9 Programa de rastreabilidade e recolhimento de alimentos.			
10.9.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.9.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
10.10 Controle de temperaturas.			
10.11.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.11.2 POP descrito está sendo cumprido.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
OBSERVAÇÕES	.	.	.
CONSIDERAÇÕES FINAIS			

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete aos órgãos de vigilância sanitárias estaduais e municipais, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. 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 assinatura do responsável Matrícula:	_____ Nome e assinatura do responsável Matrícula:

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

_____
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:	DATA:_____/_____/_____