



PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
GERÊNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTOS

ROTEIRO DE INSPEÇÃO FÁBRICA DE PALMITO EM CONSERVA

Resolução RDC 18/99, RDC nº 81/03, Res. 07/00, Port. nº 04/99 Res. 326/99

Classificação	Descrição	SIM	NÃO	NA	NO
	1 Edificação				
R	Localização: área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais como insetos e roedores na área externa e vizinhança. <i>Subitem 5.1, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
N	Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). <i>Subitem 2.3.2 Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Pisos:				
N	Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos). <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
I	Em perfeitas condições de limpeza. <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
	Forros/tetos:				
N	Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor (ou tonalidade) clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos). <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
I	Em perfeitas condições de limpeza. <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
	Paredes e divisórias:				
N	Acabamento liso, impermeável, lavável, em cores (ou tonalidades) claras e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos). <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
I	Em perfeitas condições de limpeza. <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
N	Portas e janelas com superfície lisa, fácil limpeza, em bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas). <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
N	Existência de proteção contra insetos e roedores : todas as aberturas teladas (telas milimétricas), portas externas ou de isolamento com fechamento automático e proteção inferior , bem como sifão e proteção para os ralos. <i>Subitem 5.3.7, Portaria SVS/MS</i>				

	326/1997.				
N	Registros de desinsetização e desratização periódica por empresa credenciada. A) Há comprovantes deste serviço? <i>Subitem 17.3 XXIII, Portaria SMS.G 2619/11</i>				
N	Iluminação adequada (segundo a NR-24/MT) à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas, protegidas e em bom estado de conservação. <i>Subitem 5.3.17, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
N	Ventilação capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaça e condensação de vapores. <i>Subitem 5.3.18, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
	Instalações sanitárias e vestiários:				
N	Separados por sexo, com vasos sanitários com tampa, mictórios e lavatórios íntegros e em número suficiente conforme legislação vigente, servidos de água corrente e conectados à rede de esgoto (ou fossa aprovada). <i>Subitem 5.3.14, Portaria SVS/MS 326/1997 Subitem 2.4.20, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Pisos , paredes, forros, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Iluminação e ventilação adequadas. Ausência de comunicação direta com área de trabalho e das refeições. <i>Subitem 5.3.14, Portaria SVS/MS 326/1997. Subitem 2.4.5, 2.4.15, 2.4.24, 2.4.8, 2.4.9 Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Em perfeitas condições de higiene e organização. Dotados de produtos destinados à higienização das mãos: sabão líquido e toalhas descartáveis (ou outro sistema higiênico e seguro para secagem)? <i>Subitem 5.3.14, Portaria SVS/MS 326/1997. Subitem 15.21, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Lavatórios na área de manipulação:				
N	Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço? <i>Subitem 5.3.15, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
N	Em perfeitas condições de higiene. Dotados de sabão líquido, escova para as mãos, desinfetantes, toalhas descartáveis ou outro sistema higiênico e Seguro para secagem? <i>Subitem 5.3.15, Portaria SVS/MS 326/1997 e 15.21, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Abastecimento de água potável:				
I	Ligado à rede pública? A) Potabilidade atestada através de laudos laboratoriais contendo no mínimo, análises para coliformes totais e fecais? B) Existência de registros?				

	<i>Subitem 17.2 VI b, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
I	Existência de sistema de captação própria, protegido, revestido e localizado de acordo com a legislação, com potabilidade atestada através de laudos laboratoriais contendo, no mínimo, análises para coliformes totais e fecais. <i>Subitem 17.2 VI b, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Caixa d'água e instalações hidráulicas:				
N	Com volume e pressão adequadas. Dotada de tampa em perfeitas condições de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos. <i>Subitem 3.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
I	Em perfeitas condições de higiene. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica por pessoa habilitada ou empresa credenciada. A) Existem comprovantes deste serviço? <i>Subitem 17.2 V, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Destino dos resíduos:				
N	Lixo no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente. Armazenados para coleta de forma a evitar riscos de contaminação do ambiente e dos produtos. <i>Subitem 13.2,13.3 Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Outros resíduos (sólidos, líquidos e gasosos) adequadamente armazenados e coletados ou tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança ou danos ao meio ambiente. <i>Subitem 2.2.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
DESCRITIVO					
	2 Equipamentos/instrumentos e utensílios:				
	Equipamentos:				
N	Equipamentos dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção e em bom estado de conservação e funcionamento. <i>Subitem 5.4.1, Portaria SVS/MS 326/1997; Subitem 6.1, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
I	É utilizado no processo desinfecção a concentração e tempo adequados do agente saneante? <i>Subitem 6.2.3, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
	Utensílios:				
N	Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza. Em bom estado de				

	conservação. <i>Subitem 5.4.1, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
I	É utilizado no processo desinfecção a concentração e tempo adequados do agente saneante? <i>Subitem 6.2.3, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
I	Há instrumentos de precisão para controle dos pontos críticos, estão aferidos? <i>Subitem 4.2.5, Res. RDC 275/2002</i>				
	Móveis (mesas, bancadas, vitrines, etc.)				
N	Em número suficiente, de material apropriado, resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras e em bom estado de conservação. <i>Subitem 5.4.1, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
I	É utilizado no processo desinfecção a concentração e tempo adequados do agente saneante? <i>Subitem 6.2.3, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
	Equipamentos para proteção e conservação dos alimentos:				
N	Equipamentos com capacidade suficiente para atender a necessidade, dotados de termômetro, com elementos de superfícies lisas, impermeáveis, resistentes e em bom estado de conservação e funcionamento. <i>Subitem 5.4.1, Portaria SVS/MS 326/1997; Subitem 6.1, Portaria SVS/MS 326/1997; Subitem 6.23, 9.20, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
I	É utilizado a concentração e tempo adequados do agente saneante? <i>Subitem 6.2.3, Portaria SVS/MS 326/1997.</i>				
	Limpeza e desinfecção:				
N	Limpeza e desinfecção adequadas dos equipamentos industriais com utilização de detergentes e desinfetantes registrados no Ministério da Saúde. <i>Subitem 6.2.1, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
R	Procedimentos e rotinas escritas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e disponíveis aos usuários para: limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e instalações. <i>Subitem 17.2 VI a, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
DESCRITIVO					
	3 Matéria-prima/Insumos/produtos finais:				
I	Matéria-prima:				
I	Procedência controlada. <i>Subitem 5.7, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
I	Recepção e conservação adequada. <i>Subitem</i>				

	5.1, Portaria SMS.G 2619/11.				
I	Área para recepção que garanta a sua qualidade. <i>Subitem 5.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	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. <i>Subitem 5.7 VIII, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
R	Existência de controles de qualidade estabelecidos para matéria-prima segundo estudos de APPCC? A) Há registros? <i>Subitem 17.2 VI f, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Insumos e produtos finais:				
I	Procedência controlada dos insumos e produtos finais provenientes de fornecedores autorizados? <i>Subitem 5.7, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Área para armazenamento de insumos e embalagens? <i>Subitem 6.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
I	Empacotamento e identificação adequadas: embalagens íntegras e identificação clara do nome do produto, marca, fabricante e seu endereço, conteúdo (volume ou peso líquido), número de registro, cuidados de conservação e informação de uso ou preparo, entre outras? <i>Subitem 8.2.1, Portaria SMS.G 2619/2011.</i>				
R	Os insumos estão separados por tipo ou por grupo, sobre estrados ou prateleiras de material de fácil limpeza, liso e íntegro, com altura regulável ou prateleiras que impeçam a contaminação? <i>Subitem 6.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
DESCRITIVO					
	4 Fluxo de produção/manipulação e controle de qualidade:				
	Fluxo:				
N	Fluxo de sentido único, evitando a contaminação cruzada. Locais para pré-preparo ("área suja") e preparo ("área limpa") isolados (a separação física é necessária em estabelecimentos com grande produção). <i>Subitem 7.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Retirada freqüente dos resíduos e rejeitos das salas de produção, evitando acúmulos? <i>Subitem 13.5, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Proteção contra contaminação:				

N	Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores? <i>Subitem 6.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Substâncias perigosas como saneantes e domissanitários (inseticidas, detergentes e desinfetantes), identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação? <i>Subitem 6.8, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
	Armazenamento:				
R	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras de material de fácil limpeza, liso e íntegro, com altura regulamentar, em local limpo e conservado? <i>Subitem 6.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Embalagens armazenadas em local exclusivo, seco, sobre estrados de altura regulamentar ou prateleiras, dispostos de forma que permitam a limpeza e impeçam a contaminação? <i>Subitem 8.5.1, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
N	Armazenamento de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação? <i>Subitem 3.12, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Boas Práticas de Fabricação:				
R	O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas de Fabricação. <i>Subitem 17.2 VIII, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
R	Os manipuladores têm disponíveis as Boas Práticas de Fabricação do seu setor e as colocam em prática? <i>Subitem 17.2 VIII, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	"APPCC":				
R	O estudo de APPCC é aplicado a cada linha de produtos. As diferentes variações do mesmo (ex. formato) são incluídas no mesmo estudo? <i>Art.1º, Resolução RDC 18/1999</i>				
R	O estabelecimento dispõe de estudos de APPCC para todo o processo? <i>Art.1º, Resolução RDC 18/1999</i>				
N	Há responsável técnico habilitado para aplicar as Boas Práticas de Fabricação e APPCC? <i>Art.4º, Resolução RDC 18/1999</i>				
R	Os Pontos Críticos de Controle identificados são devidamente controlados? A) Há registros disponíveis? <i>Subitem 5.2 Res.RDC275/2002, item 1, Art. 10 Resolução RDC18/1999</i>				
R	Há rotinas escritas para as operações principais da produção/manipulação? <i>Subitem 5.2, Resolução RDC275/2002, item 1, Art. 10 Resolução RDC18/1999</i>				

N	Há procedimentos para aferições e calibrações dos equipamentos de mensuração dos Pontos Críticos de Controle (termômetros, manômetros, medidores de quantidades, pHmêtros, vacuômetros, recravadeiras, etc.) A) Há registros destes procedimentos? <i>Subitem 17.3 XXIV, Portaria SMS.G 2619/2011</i>				
N	Existência de supervisão periódica do estado de saúde e atuação dos manipuladores (rotina de trabalho, etc) pela responsável da empresa. <i>Subitem 15.38, Portaria SMS.G 2619/2011</i>				
	Treinamento:				
N	O pessoal envolvido nas operações do estabelecimento recebe treinamento para exercício das atividades? A) Existem registros destes treinamentos? <i>Subitem 17.2 VII, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
DESCRITIVO					
	5 Embalagem/Rotulagem/Propaganda				
N	Acondicionamento na embalagem é feito de acordo com as Boas Práticas de Fabricação? <i>Subitem 17.3 XVII, Portaria SMS.G. 2619/11</i> <i>Subitem 8.5.1, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
I	As embalagens são íntegras, higiênicas e próprias ao alimento? <i>Subitem 8.5.1, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
I	Os dizeres de rotulagem atendem a legislação vigente? <i>Art. 6º, Resolução RDC nº 18/1999 - Anvisa</i>				
N	Há registros do controle da qualidade das embalagens? <i>Subitem 5.2, Resolução RDC 275/2002</i>				
N	A propaganda atende a legislação sanitária? <i>Inciso XV, Art. 129 Lei municipal 13.725/2004</i>				
DESCRITIVO					
	6 Pessoal na área de produção /manipulação/venda:				
	Vestuário Adequado:				
N	Utilização de aventais fechados ou macacões de cor (ou tonalidade) clara, sapatos fechados máscaras e gorros que contenham todo o				

	cabelo, em bom estado de conservação e limpos. <i>Subitem 15.3, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Os manipuladores (homens) barbeados, com os cabelos e bigodes aparados. <i>Subitem 15.1 e 15.2, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Os manipuladores (homens) barbeados, com os cabelos e bigodes aparados. <i>Subitem 15.1, Portaria SMS.G 2619/11</i>				
N	Hábitos higiênicos: lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, após qualquer interrupção e principalmente depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos, não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento. <i>Subitem 15.32, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
R	Procedimentos e rotinas escritos e disponíveis aos manipuladores para a correta lavagem das mãos e afixados em locais apropriados. <i>Subitem 15.24, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
	Estado de saúde controlado:				
I	Ausência de afeções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecções respiratória, gastrointestinal e ocular. <i>Subitem 15.33, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
N	Verificar se há programa de exames de saúde periódicos e admissionais. <i>Subitem 15.34.1, Portaria SMS.G 2619/11.</i>				
DESCRITIVO					
	7 Transporte:				
N	Existência de procedimento de boas práticas para transporte de matérias-primas e produtos de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e garantir a proteção das embalagens contra a alteração ou danos. A) Há registros? <i>Subitem 8.8.1, Portaria SVS/MS 326/1997</i>				
DESCRITIVO					

	8 Controle dos Pontos Críticos				
I	Ácido orgânico usado na acidificação regularizado pelo Ministério da Saúde. <i>Parágrafo 1º art.4,Resolução RDC18/1999 .</i>				
I	Existência de um responsável pela operação de acidificação comprovadamente capacitado. <i>Parágrafo 1º art.4,Resolução RDC18/1999 .</i>				
I	Existência de registro da operação de acidificação e dos controles efetuados. <i>Parágrafo 1º art.4,Resolução RDC18/1999 .</i>				
I	Existência de POP estabelecido para acidificação. <i>Art.1º, subitem1.1 e 1.2 Resolução RDC 275/2002</i>				
I	O POP descrito atende o objetivo.				
I	O POP descrito está sendo cumprido.				
I	Instalação, funcionamento e controle do equipamento de tratamento térmico, efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente. <i>Parágrafo 1º art.4, Res.RDC18/1999 .</i>				
I	Palmito em conserva submetido ao tratamento térmico identificado e separado daquele que ainda não foi termicamente processado. <i>Parágrafo 1º art.4, Res.RDC18/1999 .</i>				
I	Parâmetros de tratamento térmico: tempo e temperatura, calculados em função das especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, tipo e característica do sistema. <i>Parágrafo 1º art.4, Res.RDC18/1999 .</i>				
I	Efetuosos controle de tempo e temperatura definidos para o tratamento térmico. <i>Parágrafo 1º art.4, Res.RDC18/1999 .</i>				
I	Tratamento térmico realizado por pessoa comprovadamente capacitada. <i>Subitem 14.2.1, Portaria SMS.G 2619/11 ; Parágrafo 1º art.4, Res.RDC18/1999 .</i>				
I	Tratamento térmico adequado para o produto. <i>Parágrafo 1º art.4, Res.RDC18/1999 .</i>				
I	Existência de registro da operação de tratamento térmico e dos controles efetuados <i>Subitem 5.2, RDC 275/2002 .</i>				
I	Existência de POP estabelecido para tratamento térmico. <i>Subitem 5.2, RDC 275/2002 .</i>				
I	O POP descrito atende o objetivo.				
I	O POP descrito está sendo cumprido.				
DESCRITIVO					

NA – não se aplica

NO – não observado

Classificação e critérios de avaliação

IMPRESINDÍVEL - I

Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, 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 de Fabricação e Controle, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item NECESSÁRIO, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado, como IMPRESINDÍVEL, nas inspeções seguintes, caso comprometa a segurança do alimento.

RECOMENDÁVEL - R

Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

O item RECOMENDÁVEL, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado como NECESSÁRIO, nas inspeções seguintes, caso comprometa as Boas Práticas de Fabricação. Não obstante, nunca será tratado como IMPRESINDÍVEL