

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - AÇOUQUES E PEIXARIA (Anexo I, Portaria 2619/11 SMS. G)

1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Atividade da Empresa - Açougue/Peixaria

CNAE:

| Classificação | RECEBIMENTO/COMPRA | SIM | NÃO | NA | NO |
|--------------------|--|-----|-----|----|----|
| N | As carnes/pescados são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos. <i>Subitens 5.6, 10.5, 10.8</i> | | | | |
| R | A matéria prima e os produtos industrializados são procedentes de empresas licenciadas ou cadastradas nos órgãos de vigilância sanitária. <i>Subitem 5.7 IV</i> | | | | |
| N | Os entregadores usam uniformes limpos. <i>Subitem 5.6</i> | | | | |
| N | São verificados nos produtos adquiridos: data de validade; denominação de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; lote; n° de registro SIF, ou do MS, quando necessário; nome e endereço do fabricante, fracionador, distribuidor e importador; características sensoriais; integridade das embalagens e higiene do produto. <i>Subitem 5.7 la V, VIII e IX.</i> | | | | |
| N | As embalagens de produtos industrializados estão íntegras e com identificação ou rótulo visível. <i>Subitem 8.2.1</i> | | | | |
| I | É verificada, na hora do recebimento, a temperatura dos produtos perecíveis: pescado +3°C; carnes +7°C; refrigerados +10° C; congelados -12°C ou segundo recomendações do fabricante. <i>Subitem 5.7 VI</i> | | | | |
| N | Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos. <i>Subitem 6.5</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIA | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. <i>Subitem 6.23VI.</i> | | | | |
| I | As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18° C. <i>Subitem 6.30 e 6.29</i> | | | | |
| N | A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas. <i>Subitem 6.23 II e 2.3.3.1</i> | | | | |
| N | Os alimentos estão distantes da parede para garantir a circulação de ar. <i>Subitem 6.15</i> | | | | |
| N | A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados. <i>Subitens 4.9</i> | | | | |
| N | A câmara encontra-se em adequado estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento. <i>Subitens 6.23.</i> | | | | |
| N | Câmara fria com termômetro pelo lado externo. A temperatura é verificada com frequência em planilha própria. <i>Subitens 6.23 VII 17.3 IV.</i> | | | | |

| DESCRITIVO | | | | | |
|----------------------|---|------------|------------|-----------|-----------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | GELADEIRA/FREEZER/BALCÃO FRIGORÍFICO | SIM | NÃO | NA | NO |
| I | As carnes e/ou pescado são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico. Temperatura máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18°C. <i>Subitem 6.30</i> | | | | |
| N | A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados. <i>Subitem 6.14</i> | | | | |
| N | Embalagem, papéis, filmes plásticos, são armazenadas em locais organizados e higienizados. <i>Subitem 6.2</i> | | | | |
| R | A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm. <i>Subitem 6.32</i> | | | | |
| DESCRITIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | MANIPULAÇÃO | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação. <i>Subitem 7.31</i> | | | | |
| I | A desossa da carne resfriada ocorre, no máximo, em 30 minutos e após é encaminhada imediatamente para refrigeração. <i>Subitem 7.15</i> | | | | |
| N | Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios. <i>Subitem 4.3</i> | | | | |
| N | Não são utilizados panos convencionais como panos de prato para secagem das mãos e utensílios. <i>Subitem 4.6</i> | | | | |
| I | A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C. <i>Subitem 7.15, 7.16</i> | | | | |
| N | A manipulação de alimentos ocorre em área limpa, sem cruzamento de atividade. <i>Subitem 2.4</i> | | | | |
| N | Os utensílios utilizados estão limpos, sem pontos escuros e/ou amassamentos. <i>Subitem 3.1</i> | | | | |
| N | Os procedimentos de lavagem e desinfecção estão adequados. <i>Subitem 4.9</i> | | | | |
| N | Os produtos de higienização são registrados no MS. <i>Subitem 4.7</i> | | | | |
| N | Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança. <i>Subitem 3.7</i> | | | | |
| I | O descongelamento, quando necessário, deve ocorrer sob refrigeração, à temperatura inferior a 5°C. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados. <i>Subitem 7.17, 7.19.</i> | | | | |
| N | Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção. <i>Subitem 4.11.</i> | | | | |
| DESCRITIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | ÁREA DE EXPOSIÇÃO DE VENDA | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca. <i>Subitem 6.1.2</i> | | | | |
| N | Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto. <i>Subitem</i> | | | | |

| | | | | | |
|----------------------|---|------------|------------|-----------|-----------|
| | 6.24 | | | | |
| N | Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço e validade. <i>Subitem 8.2.2</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | ÁGUA | SIM | NÃO | NA | NO |
| INF | A água utilizada é de abastecimento público. <i>Subitem 11.1</i> | | | | |
| N | O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras, impedindo o acesso de animais e pessoas estranhas. <i>Subitem 3.1</i> | | | | |
| I | São lavados e desinfetados, no mínimo, de 6 em 6 meses segundo orientações da COVISA OU SABESP. <i>Subitem 11.5</i> | | | | |
| INF | O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa. <i>Subitem 11.8</i> | | | | |
| N | Possui licença de outorga de uso para exploração da água de poço. <i>Subitem 17.3 XI</i> | | | | |
| N | Água proveniente de fonte alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial. <i>Subitem 11.8.1</i> | | | | |
| N | Apresenta cópia da análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa, bem como cópia da nota fiscal. <i>Subitem 11.12</i> | | | | |
| I | O gelo é proveniente de água potável, de acordo com padrão de Qualidade e Identidade vigente quando produzido no próprio local. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado. <i>Subitem 11.3, 11.4</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | RESÍDUOS | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | Resíduos sólidos são acondicionados em recipientes próprios para resíduo seco, separado de resíduos orgânicos. Recipiente provido com tampa, pedal, confeccionado em material de fácil limpeza e revestido com saco plástico resistente e esvaziado sempre que necessário. <i>Subitem 13.2, 2.2.2</i> | | | | |
| N | O estabelecimento possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lixo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores, livre de odores. <i>Subitem 2.2.1</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas: 2mm. <i>Subitem 2.4.9, 2.4.8</i> | | | | |
| N | Os ralos e grelhas são sifonados e fechados. <i>Subitem 2.3.3</i> | | | | |
| N | As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores e possuem mola. <i>Subitem 2.4.8</i> | | | | |
| N | A aplicação do desinfestante é realizada por empresa credenciada nos órgãos de vigilância sanitária. <i>Subitem 12.4.2</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|----------------------|--|------------|------------|-----------|-----------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | INSTALAÇÕES/EDIFICAÇÃO | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais. <i>Subitem 2.3.2</i> | | | | |
| N | O local possui ventilação suficiente para proporcionar conforto térmico. <i>Subitem 2.4.15, 2.4.15.1</i> | | | | |
| N | Os arredores estão livres de sucatas, lixo, animais e outros possíveis agentes contaminantes. <i>Subitem 2.1</i> | | | | |
| N | As paredes, tetos e pisos estão revestidas de material de fácil limpeza, bom estado de conservação, sendo livres de rachaduras, buracos, goteiras, descascamentos, infiltrações e bolores. <i>Subitem 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7</i> | | | | |
| N | O piso tem caimento em direção aos ralos. <i>Subitem 2.4.5</i> | | | | |
| N | As instalações elétricas estão bem conservadas sem fios aparentes ou descascados. <i>Subitem 2.4.14</i> | | | | |
| N | A intensidade e a distribuição da iluminação é adequada. <i>Subitem 2.4.10</i> | | | | |
| N | O sistema de esgoto está sem refluxo, odores e livre de vazamentos. <i>Subitem 2.4.25</i> | | | | |
| N | A caixa de esgoto fora da área de manipulação permanece vedada e é limpa periodicamente. <i>Subitem 2.4.26</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS FUNCIONÁRIOS | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | Apresenta sanitários com piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas nas aberturas, porta com mola em bom estado de conservação e higiene. <i>Subitem 2.4.8, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.4.9</i> | | | | |
| N | Os vasos sanitários possuem assento com tampa. <i>Subitem 2.4.20 II</i> | | | | |
| N | Lixeira com pedal e tampa para guarda de papéis servidos. <i>Subitem 2.4.20 IV</i> | | | | |
| N | Possuem pia, sabão líquido anti-séptico e toalha descartável para a higienização das mãos. <i>Subitem 15.21</i> | | | | |
| N | Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação e chuveiro. <i>Subitem 2.4.21</i> | | | | |
| N | Caso não possua vestiários, o banheiro comporta armário e chuveiro para uso de funcionários. <i>Subitem 2.4.21.2</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | HIGIENE DAS INSTALAÇÕES | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | A higienização do ambiente, equipamentos e utensílios está descrita na forma de POP. Estes estão disponíveis aos empregados e são devidamente cumpridos. <i>Subitem 17.2 VI a</i> | | | | |
| N | O ambiente interno e externo, os equipamentos e os utensílios são mantidos organizados e limpos. <i>Subitem 2.3, 3.1</i> | | | | |
| DESCRIPTIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | DOCUMENTAÇÃO | SIM | NÃO | NA | NO |

| | | | | | |
|----------------------|---|------------|------------|-----------|-----------|
| N | Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa. <i>Subitem 15.37, 17.2 VIII</i> | | | | |
| N | Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados. <i>Subitem 17.2 VI</i> | | | | |
| N | Comprovante de Execução de Treinamento de Funcionários. <i>Subitem 17.2 VII</i> | | | | |
| N | Programa de Saúde: PPRA, PCMSO, ASO. <i>Subitem 17.2 II, III, IV</i> | | | | |
| N | Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água semestral. <i>Subitem 17.2 V</i> | | | | |
| N | Licença de outorga de uso de fonte alternativa para abastecimento de água concedida pelo DAEE. <i>Subitem 17.3 XI</i> | | | | |
| N | Laudo de Análise de Potabilidade de Água proveniente de fonte alternativa. <i>Subitem 17.3 XII</i> | | | | |
| N | Cópia de análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa, bem como cópia da nota fiscal da empresa fornecedora ou transportadora de água. <i>Subitem 17.3 XIV</i> | | | | |
| N | Comprovante de Execução de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. <i>Subitem 17.3 XXIII</i> | | | | |
| N | Apresentação de proposta da empresa contratada, contemplando as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante, com relatório técnico da visita. <i>Subitem 17.3 XXII</i> | | | | |
| N | Apresentação do certificado de execução do serviço, informando os produtos utilizados, métodos, registro do MS, indicações para uso médico e responsável técnico. <i>Subitem 17.3 XXIII</i> | | | | |
| N | Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamento térmicos. <i>Subitem 17.3 IV</i> | | | | |
| N | Registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição. <i>Subitem 17.3 XXIV</i> | | | | |
| N | Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários. <i>Subitem 17.3 XXV</i> | | | | |
| N | Produtos utilizados para higienização de alimentos, de equipamentos e utensílios e anti-sépticos estão regularizados no Ministério da Saúde. <i>Subitem 4.7, 7.11</i> | | | | |
| DESCRITIVO | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Classificação | MANIPULADORES | SIM | NÃO | NA | NO |
| N | A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado. <i>Subitem 16.1</i> | | | | |
| N | No caso de EPP ou ME: o proprietário ou pessoa designada possui certificado do curso de Boas práticas emitido por instituição de ensino reconhecido pelo MEC ou CEE. <i>Subitem 16.1.2</i> | | | | |
| N | Os manipuladores são treinados pelo proprietário ou pessoa que participou do Curso de Boas Práticas. <i>Subitem 16.1.4</i> | | | | |
| N | Cópia dos atestados ASO, com realização de exames clínicos semestrais estão disponíveis para a AS. <i>Subitem 17.2 III</i> | | | | |
| N | O estabelecimento possui e cumpre o PPRA. <i>Subitem 17.2 IV</i> | | | | |
| N | Os funcionários responsáveis pela manipulação apresentam-se asseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte; não utilizam maquiagem e piercing. <i>Subitem 15.1, 15.2</i> | | | | |
| I | As mãos estão limpas, livre de ferimentos, se existirem, estão protegidos com cobertura à prova de água luvas de borracha. <i>Subitem 15.33 II</i> | | | | |
| N | Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados. <i>Subitem 15.3</i> | | | | |
| N | Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho. <i>Subitem 15.3</i> | | | | |

| | | | | | |
|-------------------|---|--|--|--|--|
| N | Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes. <i>Subitem 15.1 II</i> | | | | |
| N | A barba está feita, o bigode aparado. <i>Subitem 15.1 III</i> | | | | |
| R | Utilizam luvas de malha de aço quando do corte de carnes. <i>Subitem 15.17</i> | | | | |
| N | O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, abastecida com sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado. <i>Subitem 15.21</i> | | | | |
| R | Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos. <i>Subitem 15.24</i> | | | | |
| N | Funcionários que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas. <i>Subitem 15.16</i> | | | | |
| N | Funcionários usam EPIs: uniforme, avental, botas, luvas, capas. <i>Subitens 15.13, 15.14, 15.15, 15.16, 15.17, 15.18, 15.19</i> | | | | |
| 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