



ROTEIRO DE INSPEÇÃO - COMÉRCIO VAREJISTA RESTAURANTES E SIMILARES Portaria SMS-G nº2619/11

Classificação	RECEBIMENTO/COMPRA	SIM	NÃO	NA	NO
R	As matérias primas e os produtos industrializados são procedentes de empresas licenciadas ou cadastradas nos órgãos de vigilância sanitária. <i>Subitem 5.7 IV</i>				
N	São verificados nos produtos adquiridos: data de validade, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, nº 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 I a IV, VIII e IX</i>				
N	Os entregadores usam uniformes limpos. <i>Subitem 5.6</i>				
N	As carnes/pescados são transportados em veículos limpos, fechados e refrigerados. <i>Sub-itens 5.6, 10.5, 10.8</i>				
N	Os demais alimentos são transportados em veículos limpos, fechados e/ou refrigerados, se necessário. <i>Subitem 5.6, 10.5, 10.8</i>				
I	É verificada, na hora do recebimento, as temperaturas dos produtos perecíveis: pescado +3°C; carnes +7°C; refrigerados +10°C; congelados -12°C. <i>Subitem 5.7 VI</i>				
DESCRITIVO					
Classificação	ARMAZENAMENTO	SIM	NÃO	NA	NO
N	Os produtos alimentícios são armazenados sobre estrados ou paletes, em local exclusivo, limpo, arejado, protegido contra entrada de insetos e roedores e de forma organizada segundo: Primeiro que entra, primeiro que sai – PEPS ou Primeiro que vence, primeiro que sai - PVPS. <i>Subitem 6.1 VII, IX</i>				
N	As embalagens de produtos industrializados estão íntegras e com identificação ou rótulo visível. <i>Subitem 6.1 VIII</i>				
N	Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos. <i>Subitem 6.1 III</i>				
I	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: 4°C; pescados: 2°C; hortifrutí: 10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante. <i>Subitem 6.29, 6.30</i>				
DESCRITIVO					
Classificação	GELADEIRA/FREEZER	SIM	NÃO	NA	NO
N	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão. <i>Subitem 3.18</i>				

N	A geladeira e o freezer encontram-se em bom estado de conservação. <i>Subitens 3.1</i>				
R	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm. <i>Subitem 6.32</i>				
N	A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos estão separados conforme as categorias. <i>Subitens 6.14</i>				
I	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: refrigerados: 10°C; carne: 4°C; pescado: 2°C, ou na temperatura recomendada pelo fabricante. <i>Subitem 6.30</i>				
I	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante. <i>Subitem 6.29</i>				
DESCRIPTIVO					
Classificação	CÂMARA FRIA	SIM	NÃO	NA	NO
N	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento. <i>Subitens 6.23 II 2.3.3.1</i>				
N	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. <i>Subitem 6.23 VI</i>				
N	Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara. <i>Subitem 6.23 VII</i>				
I	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados em câmara fria. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento a -18°C. <i>Subitem 6.29, 6.30</i>				
I	Hortifrutis e outros produtos estão armazenados em temperatura adequada temperatura máxima: até +10°C ou conforme recomendação do fabricante e registrados em planilhas. <i>Sub-item 6.30 XII, 6.31</i>				
N	Possui estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável. <i>Subitem 6.23 IV</i>				
N	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados. <i>Subitens 4.9</i>				
DESCRIPTIVO					
Classificação	CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	NA	NO
N	Monitora diariamente e registra em planilha própria a temperatura de equipamentos de frio e térmicos. <i>Subitem 17.3 IV</i>				
N	Não utiliza alimentos com prazo de validade vencido no processo. <i>Subitens 6.1.2, 7.4</i>				
N	Produtos para devolução estão identificados e separados. <i>Subitens 6.1.2</i>				
DESCRIPTIVO					
Classificação	EQUIPAMENTOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	O número de equipamentos e mobiliário é compatível com o volume de produção. <i>Subitens 3.2</i>				

N	Os equipamentos e/ou utensílios que entram em contato com alimentos potencialmente contaminados, carnes cruas e outros, são limpos e desinfetados antes de entrar em contato com alimentos prontos para consumo. <i>Subitem 4.9, 7.7, 7.8</i>				
N	Os equipamentos de medição balanças, termômetros são calibrados por empresa qualificada e a calibração é registrada. <i>Subitem 3.4</i>				
N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança. <i>Subitens 3.7 e 3.20</i>				
N	As mesas, bancadas, armários, pias cubas, tanques são revestidas de material sanitário e estão bem conservadas e limpas. <i>Subitem 3.5</i>				
DESCRIPTIVO					
Classificação	LIMPEZA E DESINFECÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO
N	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados. <i>Subitem 4.9</i>				
N	O ambiente interno e externo, os equipamentos e os utensílios são mantidos organizados, limpos e desinfetados, sempre que necessários. <i>Subitem 2.3, 3.1</i>				
N	Os produtos de higienização são registrados no Ministério da Saúde. <i>Subitem 4.7</i>				
N	A etapa de higienização é realizada em área própria ou na impossibilidade, de forma a evitar a contaminação cruzada. <i>Subitem 4.1, 4.1.1</i>				
N	Os utensílios utilizados estão limpos, sem pontos escuros e/ou amassamentos. <i>Subitem 3.1</i>				
N	Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso. <i>Subitem 4.9</i>				
N	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação. <i>Subitem 7.31</i>				
N	As embalagens dos ingredientes utilizadas na preparação das refeições encontram-se fechadas, limpas e adequadamente armazenadas. <i>Subitens 7.6</i>				
N	Não são utilizados panos convencionais, panos de prato, para secagem das mãos e utensílios. <i>Subitem 4.6</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	Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção. <i>Subitem 4.11 IV</i>				
DESCRIPTIVO					
Classificação	MANIPULAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO
N	A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem, área suja, é isolada da área de preparo final, área limpa, por barreira física ou técnica. <i>Subitens 2.4, 7.1.1, 7.1, 7.3</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>				
I	Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico. <i>Subitem 7.21</i>				
I	O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção. <i>Subitem 7.17</i>				
I	Os alimentos que foram descongelados não são recongelados. <i>Subitem 7.19</i>				
N	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma, aquecido na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C. Encontra-se adequadamente armazenado. <i>Subitem 7.24</i>				
N	Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção e comercializados por empresas especializadas no reprocessamento destes resíduos. <i>Subitem 13.8, 13.9</i>				
N	As frutas, os legumes e as verduras utilizados são lavados e desinfetados com produtos registrados no Ministério da Saúde. <i>Subitem 7.11</i>				
N	As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso e armazenadas de acordo com as recomendações do fabricante. <i>Subitem 6.8, 6.9</i>				
N	Uso de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações como mousses, cremes ou maioneses que necessitem de ovos. <i>Subitem 7.27 III</i>				
N	Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca. <i>Subitem 6.1.2</i>				
N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança. <i>Subitem 3.1, 3.7 e 3.20</i>				
N	Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso. <i>Subitem 3.1</i>				
N	Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos. <i>Subitem 3.1</i>				
N	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação. <i>Subitem 7.31</i>				
I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas ou abaixo de 60°C por 1 hora no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados. <i>Subitem 9.24 I</i>				
I	Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas ou entre 10°C e 21°C por 2 horas no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados. <i>Subitem 9.24 II</i>				
I	Quando há aproveitamento de sobras, e caso seja necessário reaquecê-las, estas devem ser submetidas à temperatura mínima de 70°C. <i>Subitem 7.28</i>				
N	Os produtos com prazo 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	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade. <i>Subitem 8.2.2</i>				
N	Guarda de amostra por 96 horas das preparações confeccionadas. <i>Subitem 14.5.2</i>				
DESCRITIVO					

Classificação	ÁREA DE VENDA	SIM	NÃO	NA	NO
N	Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, pragas urbanas e outras contaminações externas. <i>Subitem 9.1</i>				
I	Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas ou entre 10°C e 21°C por 2 horas no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados. <i>Subitem 9.24 II</i>				
I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas ou abaixo de 60°C por 1 hora no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados. <i>Subitem 9.24 I</i>				
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	As sobras de produtos fracionados na área de venda estão acondicionados em embalagens adequadas e íntegras. As informações do rótulo original foram transcritas. <i>Subitem 6.10</i>				
N	Ausência de produtos com prazos de validade vencidos. <i>Subitem 7.4</i>				
I	O balcão térmico está limpo, com água tratada, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C. <i>Subitem 9.22</i>				
N	As embalagens de produtos prontos para consumo, entregues em domicílio, possuem sistema de lacre ou selo garantindo a sua inviolabilidade. <i>Subitem 8,1</i>				
N	O estabelecimento que comercializa bebida alcoólica mantém visível na área de consumação e/ou venda cartaz com os dizeres: “É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS. Legislação: Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei Federal 8069, de 13/07/90” . <i>Subitem 20.14.4</i>				
N					
N					
DESCRITIVO					
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 íntegras, 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	O lixo é acondicionado em sacos plásticos separados, seco do orgânico e depositado em recipientes com tampa acionada com o pé. <i>Subitem 13.2</i>				
N	Os recipientes são de fácil limpeza e lavados, sempre que necessário. <i>Subitem 2.2.2</i>				
N	O lixo é retirado da área de manipulação pelo menos 1 vez ao dia. <i>Subitem 13.2</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, moscas e roedores. <i>Subitem 2.2.1</i>				
N	O lixo disposto na via pública está acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores. <i>Subitem 13.1</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 24.9, 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>				
N	Apresentação de proposta da empresa contratada, contemplando as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante, com relatório técnico da visita. <i>Subitem 12.4.1</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>				
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	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>Subitens 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7</i>				
N	As portas e janelas estão bem conservadas e são de fácil limpeza. <i>Subitens 2.4.8, 2.4.9</i>				
N	O piso é de material liso, impermeável e antiderrapante, com caimento em direção aos ralos. <i>Subitem 2.4.5</i>				
N	O sistema de esgoto está sem refluxo, odores e livre de vazamentos. <i>Subitem 2.4.26</i>				
N	O local possui ventilação suficiente para proporcionar conforto térmico. <i>Subitem 2.4.15, 2.4.15.1</i>				
N	As instalações elétricas estão bem conservadas, sem fios aparentes ou descascados. <i>Subitem 2.4.14</i>				
N	As instalações, inclusive os banheiros, estão bem conservadas. <i>Subitem 2.3</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 com malha de 2mm 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	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com pedal e tampa, quando destinado a mulheres, ou diretamente no vaso sanitário, quando ligado diretamente a rede de esgoto. <i>Subitem 2.4.20 IV</i>				
N	Possuem pia, sabonete líquido anti-séptico e toalha descartável para a higienização das mãos. <i>Subitem 15.21</i>				
N	Possuem 01 chuveiro para cada 20 funcionários. <i>Subitem 2.4.20</i>				
N	Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação. <i>Subitem 2.4.21</i>				
N	Caso não possua vestiário, o banheiro comporta armário para uso de funcionários. <i>Subitem 2.4.21.2</i>				
DESCRIPTIVO					
Classificação	SANITÁRIOS PARA O PÚBLICO	SIM	NÃO	NA	NO
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas com malha de 2mm nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé, 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	Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos. <i>Subitem 15.23</i>				
N	Possuem cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres. <i>Subitem 2.4.22 IV</i>				
DESCRIPTIVO					

Classificação	HIGIENE DAS INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	NA	NO
N	O piso, rodapé, maçanetas, ralos, pias, mesas, equipamentos, sanitários encontram-se em condições de higiene adequadas. <i>Subitem 2.3, 2.4.3.2</i>				
N	Luminárias, forros e caixa de gordura encontram-se em condições de higiene adequadas. <i>Subitem 2.4.7, 2.4.27</i>				
N	Os produtos desinfetantes utilizados são registrados no Ministério da Saúde <i>Subitem 4.7</i>				
N	Para os procedimentos de lavagem e desinfecção são observadas as instruções de modo de uso que consta no rótulo do produto. <i>Subitem 4.7</i>				
N	Paredes, portas, prateleiras e janelas encontram-se em condições de higiene adequadas. São lavadas e desinfetadas sempre que necessário. <i>Subitem 2.4.6, 2.4.8, 2.4.9, 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>				
DESCRIPTIVO					

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>Subitens 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</i>				
R	Existência de utilização de luvas descartáveis na manipulação de produtos prontos para o consumo. <i>Subitem 15.12</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>				
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 usam EPIs: uniforme, avental, botas, luvas, capas. <i>Subitens 15.13, 15.14, 15.15, 15.16, 15.17, 15.18, 15.19</i>				
DESCRIPTIVO					

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 IMPRESCINDÍVEL