



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS - AGOUGUES E PEIXARIAS

Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
ÁREA EXTERNA				
2.3	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.	N		
ÁREA INTERNA				
2.3	Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.	N		
2.4.28	As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado.	N		
PISO				
2.4.5	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros) e em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros) e sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos	N		
TETO				
2.4.7	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção e em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	N		
PAREDES E DIVISÓRIAS				
2.4.6	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara e em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	N		
PORTAS				
2.4.8	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	N		
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
2.4.9	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	N		
2.4.9	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	N		
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES				
2.4.20 2.4.16	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	N		
15.21	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	N		
2.4.20	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	N		
2.4.21	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	N		
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO				
15.21	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	I		



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
2.4.13	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	N		
2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N		
VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO				
2.4.15	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico.	N		
2.4.15.4	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	N		
2.4.4	A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.	N		
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
2.3	Frequência de higienização das instalações adequada.	N		
4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	N		
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	N		
12.2, 12.3	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.	N		
17.3 XXI	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	N		
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
11.1 11.13	A água utilizada para a produção de gelo e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.	Inf		
11.4	O gelo quando industrializado é embalado e devidamente rotulado.	N		
11.6	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.	R		
17.3	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	N		
11.1	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	I		
MANEJO DOS RESÍDUOS				
13.2	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. Os recipientes devem ser tampados com acionamento não manual.	R		
13.4	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.	N		
2.2.1	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.	N		
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
EQUIPAMENTOS				
3.1	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada	R		
3.1 3.5	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante (material sanitário), em adequado estado de conservação e funcionamento.	N		
6.13	Os equipamentos de refrigeração dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.	N		



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

14.3 17.3 IV	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	N			
17.3 XXV	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	N			
3.4	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	N			
MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)					
3.1 3.2 3.5	Em número suficiente, de material apropriado (material sanitário), resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	N			
UTENSÍLIOS					
3.1 3.2	Material não contaminante, resistentes 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.	N			
3.12	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	N			
MANIPULADORES					
VESTUÁRIOS					
15.3	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	R			
15.15	Limpos e em adequado estado de conservação.	N			
15.1	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.	N			
HÁBITOS HIGIÊNICOS					
15.20	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I			
15.24	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	R			
ESTADO DE SAÚDE					
15.33	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I			
PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE					
15.34	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	R			
15.35	Existência de registro dos exames realizados.	N			
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL					
15.15	Utilização de Equipamento de Proteção Individual: uniforme, avental, botas, luvas, capas.	N			
15.17	Utilizam luvas de malha de aço quando do corte de carnes.	I			
15.16	Funcionários que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas.	N			
PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO					
15.37	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos (Curso de Boas Práticas de Manipulação).	N			
15.38	Existência de registros dessas capacitações.	N			
15.38	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.	N			
MANIPULAÇÃO					
RECEBIMENTO/COMPRA					
5.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.	N			
5.7	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção e 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	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

	do fabricante, fracionador, distribuidor e importador; características sensoriais; integridade das embalagens e higiene do produto.				
17.3 V	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros) - pescado +3°C; carnes +7°C; refrigerados +10° C; congelados -12°C ou segundo recomendações do fabricante.	I			
5.6; 10.5; 10.8	As carnes/pescados são transportadas em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos.	N			
5.8	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	N			
8.2	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	N			
5.6	Os entregadores usam uniformes limpos.	R			
6.1	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, 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.	N			
4.1.9. 6.1 IX	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	R			
ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIA					
6.23 VI	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. Subitem 6.23VI.	N			
6.30; 6.29	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18° C.	I			
6.23 II; 2.3.3.1	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas.	R			
6.15	Os alimentos estão distantes da parede para garantir a circulação de ar.	R			
4.9	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.	R			
6.23	A câmara encontra-se em adequado estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.	R			
6.23 VII; 17.3 IV	Câmara fria com termômetro pelo lado externo. A temperatura é verificada com frequência em planilha própria.	R			
GELADEIRA/FREEZER/BALCÃO FRIGORÍFICO					
6.30	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			
6.14	A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados. Subitens 6.14	N			
6.2	Embalagem, papéis, filmes plásticos, são armazenadas em locais organizados e higienizados.	R			
6.32	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm.	R			
4.3.7. 6.13	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	N			
MANIPULAÇÃO					
7.31	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.	N			
7.15	A desossa da carne resfriada ocorre, no máximo, em 30 minutos e após é encaminhada imediatamente para refrigeração.	I			
4.3	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.	N			
4.6	Não são utilizados panos convencionais como pano de prato para secagem das mãos e utensílios.	N			
7.15; 7.16	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			
2.4	A manipulação de alimentos ocorre em área limpa, sem cruzamento de atividade.	N			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

7.17; 7.19	O descongelamento, quando necessário, ocorre sob refrigeração, à temperatura inferior a 5°C. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.	I			
9.11	Existe etapas para empanar e adicionar temperos em carnes quando executadas em local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve estar devidamente treinado em manipulação de carnes.	I			
4.11	Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.	R			
CARNE MOIDA					
Lei Mun. 16.386/16	Possui local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as boas práticas de manipulação dos alimentos.	N			
ÁREA DE EXPOSIÇÃO DE VENDA					
6.1.2	Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.	N			
9.6	Ausência de exposição de produtos para venda que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros	N			
8.2.2	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço e validade.	N			
6.30	Os produtos armazenados são mantidos nas temperaturas adequadas e recomendadas pelos fabricantes e são observados os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade?	I			
DOCUMENTAÇÃO					
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO					
15.37; 17.2 VIII	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação (específico para a empresa).	N			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS					
17.2 VI	Existem POPs das operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.	N			
Lei 16.386/16	Possui POP específico para moagem da carne.	N			
REGISTROS					
172.2 II	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.	N			
17.2 III	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico- ASO, semestrais.	I			
17.2 IV	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.	N			
17.2 V	Comprovantes de higienização do reservatório de água.	N			
17.2 VII	Comprovante de capacitação de funcionários.	N			
17.3 I	Comprovante de contratação do responsável técnico (quando couber).	N			
17.3 IV	Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos da cadeia fria.	N			
17.3 X	Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água.	N			
17.3 XV	Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.	N			
17.3 XXIII	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas	N			
17.3 XXIV	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição	N			
17.3 XXV	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	N			

(*) NA: Não se aplica



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

Referências:

PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.

LEI Nº 16.386, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2016