



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