



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE ATACADISTA/DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

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.			
2.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
ACESSO				
2.2	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
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.			
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.			
PISO				
2.4.5	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
2.4.5	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)			
2.4.5	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
TETO				
2.4.7	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
PAREDES E DIVISÓRIAS				
2.4.6	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
2.4.6	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
PORTAS				
2.4.8	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
2.4.8	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
2.4.8	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
2.4.9	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
2.4.9	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			



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

2.4.9	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
2.4.12	Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo.			
2.4.12	Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.			
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
2.4.10	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
2.4.13	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO				
2.4.15	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
2.4.15.4	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
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.			
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
2.3	Frequência de higienização das instalações adequada.			
4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.3	Higienização adequada.			
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.			
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.			
17.3 XXI	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
11.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
11.8	Se utilizada soluções alternativas de abastecimento de água, esta são devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.			
11.6	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.			
11.5,11.6	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
17.3	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
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.			
11.9	A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.			
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.			
2.2.1	Local de armazenagem do lixo na área externa está em local fechado protegido da chuva, sol e do acesso de animais e de pessoas estranhas.			



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

RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
5.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.		
5.7	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.		
17.3 V	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).		
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.		
5.7	Os alimentos são acompanhados dos respectivos laudos de análise dos fornecedores.		
6.1	As áreas de armazenagem têm capacidade suficiente para assegurar a estocagem ordenada e racional da matéria prima do produto. A temperatura e umidade são controladas.		
6.1 VII	Os produtos são estocados sobre estrados distantes do piso de forma a permitir fácil limpeza ou sobre paletes bem conservados e limpos.		
6.1.3	Os produtos estão estocados distante das paredes 40 cm e do teto 60 cm. O piso está demarcado bem como as estantes.		
6.1.2	Materiais danificados, caixas, estrados que não estão sendo usados são mantidos fora da área de armazenagem.		
2.4.8	As portas da área de armazenagem são mantidas fechadas.		
8.2, 8.2.1	A rotulagem dos produtos atende à legislação vigente.		
6.1 IX	Os produtos são armazenados segundo o sistema PEP'S.		
6.1.2	Os produtos destinados à devolução ou descarte são identificados e dispostos em local apropriado. 6.23		
	As câmaras frias possuem revestimento de piso, parede e teto de material liso, resistente e impermeável e ausência de ralo para escoamento de água. Prateleiras ou estrados de material sanitário. Porta com dispositivo de segurança que permita a sua abertura por dentro. Termômetro que permita a leitura externamente, interruptor de segurança na parte externa indicando se está ligado/desligado.		
6.29, 6.30	Os produtos congelados e refrigerados são armazenados sob temperatura e tempo recomendados pelo fabricante ou de acordo com a Portaria Municipal 2619/11.		
6.23	As câmaras frias estão organizadas, limpas, livres de acúmulo de gelo e acúmulo de água.		
6.23 II	O termômetro é aferido. A temperatura da câmara fria passa por monitoramento e os registros estão disponíveis.		
15.16	Roupas apropriadas são fornecidas aos funcionários que tem acesso a câmara fria.		
5.6,10.1	O veículo de transporte tem a cabine do condutor separada do compartimento de carga, está limpo, sem odores, a carroceria apresenta a superfície lisa de fácil limpeza, sem frestas, rachaduras. Não são transportados alimentos com produtos tóxicos, perigosos, e outros que possam alterar as propriedades organolépticas do produto.		
10.8, 10.9	Os veículos que transportam produtos perecíveis possuem equipamento e instrumentos que garantem a manutenção e controle da temperatura.		
10.4	Os materiais usados para proteção e fixação da carga apresentam-se íntegros e em bom estado de conservação.		
10.6	As operações de carga e descarga são realizadas em local protegido da chuva, sol, limpo, organizado.		
RECURSOS HUMANOS			
15.37	São realizados programa de treinamento segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados para a atividade desenvolvida.		
15.34, 15.36	O programa de saúde contempla PCMSO e PPRA.		
15.1,	Os funcionários apresentam boa higiene pessoal; uniforme completo de acordo com a		



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

15.3	atividade, conservado e limpo.			
CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL				
14.4	Existência de todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição.			
DOCUMENTAÇÃO				
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO				
17.2 VIII	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS				
Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
17.2 VI a)				
Controle de potabilidade da água:				
17.2 VI b)				
Higiene e saúde dos manipuladores:				
17.2 VI c)				
Manejo dos resíduos:				
17.2 VI d)				
Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:				
17.3 XXIV				
Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
17.2 VI e)				
Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
17.2 VI f)				
Programa de recolhimento de alimentos:				
17.2 VI h)				
g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado:				
REGISTROS				
17.2 I	Registros das reclamações efetuadas por consumidores.			
17.2 II	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.			
17.2 III	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico-ASO.			
17.2 IV	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.			
17.2 V	Comprovantes de higienização do reservatório de água.			
17.2 VII	Comprovante de capacitação de funcionários.			
17.3 I	Comprovante de contratação do responsável técnico (quando couber).			
17.3 IV	Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente.			
17.3 XVI	Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado.			
17.3 XXIII	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas			
17.3 XXIV	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição			
17.3 XXV	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos			

(*) NA: Não se aplica

Referências:

Portaria Municipal nº 2.619, de 06 de dezembro de 2011
Decreto Municipal nº 50.079, de 07 de outubro de 2008
Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004



CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE