



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS - Estabelecimentos PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM CONSERVA

OBS.: Os itens referentes as legislações de referência estão à esquerda da tabela sendo na **parte superior** do campo o item referente a **RDC 352/02** e na **parte inferior do mesmo campo** o item correspondente da **Portaria Municipal 2.619/2011**.

RDC 352/02 Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
ÁREA EXTERNA				
1.1.1. 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.			
1.1.2 2.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
ACESSO				
1.2.1. 2.2	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
ÁREA INTERNA				
1.3.1.	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
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				
1.4.1. 2.4.5	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. 2.4.5	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)			
1.4.3. 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				
1.5.1. 2.4.7	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. 2.4.7	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
PAREDES E DIVISÓRIAS				
1.6.1. 2.4.6	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. 2.4.6	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
PORTAS				
1.7.1. 2.4.8	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. 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).			
1.7.3. 2.4.8	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
1.8.1. 2.4.9	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2.	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				
1.8.3. 2.4.9	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1.	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2.	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
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.			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES				
1.10.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 2.4.21	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3. 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).			
1.10.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 2.4.8	Portas com fechamento automático (molas, sistema automático ou outro).			
1.10.7.	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8.	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9. 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.			
1.10.10. 2.4.20	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11	Coleta frequente do lixo.			
1.10.12. 15.24	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13. 2.4.21	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14. 2.4.20	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 2.4.21	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO				
1.12.1. 2.4.16	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2 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.			
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
1.13.1. 2.4.10	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. 2.4.13	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. 2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO				
1.14.1. 2.4.15	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2. 2.4.15.4	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. 2.4.15.5	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.4.	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.5.	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			



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

1.14.6. 2.4.15.3	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
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				
1.15.2. 2.3	Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3.	Existência de registro da higienização.			
1.15.4. 4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.6.	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7.	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8.	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9. 2.3	Higienização adequada.			
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
1.16.1. 12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. 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.			
1.16.3. 17.3 XXI	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
1.17.1.	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2.	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
11.8	Se utilizada soluções alternativas de abastecimento de água, esta são devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.			
1.17.3.	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. 11.6	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.			
1.17.5.	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6. 17.3	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7.	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8. 11.7	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9. 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.			
11.10	A empresa usuária de água transportada tem a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.			
1.17.12 11.1	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13. 11.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
MANEJO DOS RESÍDUOS				
1.18.1. 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.			
1.18.2.	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
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.			
1.18.3.	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
LEIAUTE				



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

1.20.1. 7.1	Leiaute e fluxo adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
EQUIPAMENTOS				
2.1.1. 3.2	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. 3.1	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
3.16	O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.			
3.17	O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.			
2.1.3. 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).			
2.1.4. 3.1	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5.	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
6.13	Os equipamentos de refrigeração dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.			
3.22	As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada .			
2.1.6. 14.3 17.3 IV	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7. 17.3 XXV	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8. 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.			
MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				
2.2.1. 3.1 3.2 3.5	Em número suficiente, de material apropriado (material sanitário), resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. 3.16	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
UTENSÍLIOS				
2.3.1. 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.			
2.3.2. 3.12	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.4.2. 3.1	Frequência de higienização adequada			
2.4.3.	Existência de registro da higienização.			
2.4.4. 4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.6.	A diluição dos produtos de higienização, o tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7. 4.4	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8. 4.4	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
4.6	É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada			
2.4.9.	Adequada higienização.			



MANIPULADORES				
VESTUÁRIOS				
3.1.1. 15.3	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. 15.15	Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. 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.			
HÁBITOS HIGIÊNICOS				
3.2.1. 15.20	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.3. 15.24	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
ESTADO DE SAÚDE				
3.3.1. 15.33	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE				
3.4.1. 15.34	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2. 15.35	Existência de registro dos exames realizados.			
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL				
3.5.1. 15.15	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO				
3.6.1. 15.37	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2. 15.38	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3. 15.38	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4.	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
PROCESSAMENTO DAS FRUTAS E /OU HORTALIÇAS EM CONSERVA				
MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
14.1	Fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagens selecionados por critérios definidos pelo estabelecimento.			
5.7	Critérios utilizados garantem que os insumos não comprometam a qualidade sanitária do produto final.			
4.1.13 17.3 V	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.1.	As operações de recepção das frutas e/ou hortaliças, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção.			
4.1.2.	Frutas e/ou hortaliças, ingredientes e embalagens são de procedência controlada e inspecionados no ato da recepção.			
4.1.3.	Frutas e/ou hortaliças selecionadas e classificadas com cor, característica, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e adequadas para o processamento.			
4.1.4	Frutas e/ou hortaliças, ingredientes e embalagens protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis.			
4.1.5.	Frutas e/ou hortaliças, ingredientes e embalagens aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.6. 5.8	Frutas e/ou hortaliças, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.7.	Embalagens integras, limpas, de material apropriado e de primeiro uso.			
4.1.8. 8.2	Rótulos dos ingredientes atendem a legislação.			
4.1.9. 6.1; 6.1.3;6.1.4	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.			



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

4.1.10. 6.1 IX	A utilização dos insumos respeita o prazo de validade.			
6.8	Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.			
6.9	Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.			
6.10	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.			
4.1.11. 6.13; 6.14	Rede de frio adequada ao volume aos diferentes tipos de frutas e/ou hortaliças e ingredientes.			
HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS E/OU HORTALIÇAS				
4.2.1. 7.9	Frutas e /ou hortaliças lavadas com água potável adicionada de solução clorada.			
4.2.2	Teor de cloro residual livre de 0,5 a 2ppm na última água do processo de lavagem.			
4.2.3; 4.2.6. 7.11	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.			
4.2.11	Existência de registro da higienização e dos controles efetuados.			
BRANQUEAMENTO				
4.3.1 11.1	Utilização de água potável para operação de branqueamento.			
ACONDICIONAMENTO				
4.4.1.	Crítérios de enchimento de acordo com o disposto em legislação específica.			
4.4.2	Acondicionamento das frutas e/ou hortaliças realizado manualmente ou mecanicamente controlado.			
ACIDIFICAÇÃO				
4.5.1	Líquido de cobertura utilizado para frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente com quantidade de ácido necessária para que o pH de equilíbrio no produto final seja igual ou menor do que 4,5.			
4.5.2	Ácido orgânico usado na acidificação regularizados pelo Ministério da Saúde.			
4.5.3	Concentração do ácido adicionado ao líquido de cobertura calculada em função da proporção peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura.			
4.5.4	Realização de medições do pH do produto após a adição do ácido ou alimento ácido.			
4.5.5	Existência de equipamentos, instrumentos e materiais necessários para análise laboratorial do produto.			
4.5.6	Existência de um responsável pela operação de acidificação comprovadamente capacitado.			
4.5.7	Acidificação artificial ou por fermentação realizada de forma a atender o objetivo a que se propõe.			
4.5.8	Existência de registro da operação de acidificação e dos controles efetuados.			
EXAUSTÃO				
4.4.1	Exaustão atende às condições especificadas para este processo.			
FECHAMENTO HERMÉTICO				
4.7.1	Fechamento hermético controlado de forma a assegurar a hermeticidade das embalagens.			
4.7.2	Recipientes submetidos imediatamente a fechamento hermético após a operação de exaustão.			
4.7.3	Realização de inspeções periódicas no produto embalado para detecção de defeitos do fechamento.			
TRATAMENTO TÉRMICO				
4.8.1	Instalação, funcionamento e controle do equipamento de tratamento térmico, efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente.			
4.8.2	Frutas e ou hortaliças em conserva submetidas ao tratamento térmico identificadas e separadas daquelas que ainda não foram termicamente processadas.			
4.8.3	Parâmetros de tratamento térmico: tempo e temperatura, calculados em função das especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, tipo e característica do sistema.			



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

4.8.4	Efetuosos controles de tempo e temperatura do tratamento térmico a cada operação realizada.			
4.8.5	Tratamento térmico realizado por pessoa comprovadamente capacitada.			
4.8.6	Tratamento térmico atende às especificações estabelecidas e garante a segurança do processo.			
4.8.7	Existência de registro da operação de tratamento térmico e dos controles efetuados.			
RESFRIAMENTO				
4.9.1	Frutas e ou hortaliças em conserva após sofrerem tratamento térmico submetidas ao resfriamento até a temperatura interna de 40°C.			
4.9.2	Água de resfriamento com teor de cloro residual livre de, no mínimo 0,5 ppm após utilização no processo de resfriamento.			
4.9.3	Análises da água de resfriamento realizadas periodicamente para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.			
4.9.4	Existência de registro dos controles efetuados.			
FLUXO DE PRODUÇÃO				
4.10.1	Locais para pré-preparo isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.10.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
6.12				
4.10.4	Operações do processo de produção realizadas em local apropriado, seguindo fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.			
7.1				
2.4				
ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DE PRODUTO FINAL				
4.11.1	Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
8.2				
4.11.2	Rotulagem efetuada no local de produção.			
4.11.3	Embalagens de vidros para frutas e ou hortaliças em conserva com lacre nas tampas ou outro dispositivo com o mesmo efeito.			
4.11.4	Locais para armazenamento limpos e secos, com boa ventilação e temperatura adequada.			
4.11.5	Frutas e ou hortaliças em conserva avariadas, com prazo de validade vencidos, reprovadas, devolvidas ou recolhidas do mercado devidamente identificadas e armazenadas em local separado e determinado o destino final das mesmas.			
6.1.2				
4.11.6	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, 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 a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
6.1				
4.111.7	Ausência de material estranho, deteriorado, tóxico, com prazo de validade vencido.			
6.1.2				
4.11.8	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL				
4.12.1	Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.			
14.2				
4.12.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.12.3	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
14.2				
4.12.4	Frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas com pH igual ou menor que 4,5 no produto final, comprovado por meio de análises laboratoriais.			
4.12.5	Período de quarentena das frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação e marinadas em função das especificações do produto.			
4.12.6	Frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez com esterilidade comercial comprovada por meio de análises laboratoriais.			
4.12.7	Frutas e ou hortaliças em conserva aguardando resultado analítico ou em quarentena e aquelas aprovadas devidamente identificadas e separadas.			
4.12.8	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizada no estabelecimento.			
4.12.9	Funcionário responsável pela colheita de amostra e análise laboratorial comprovadamente capacitado.			
14.1	Qualificação de fornecedor por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.			
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.			
14.5.1	Guarda de amostras do produto acabado conservadas pelo período referente ao prazo de validade do mesmo.			



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

14.6	A empresa tem elaborado os procedimentos adotados para determinação da data de validade . Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.			
14.7	A empresa tem elaborado Programa de Recolhimento de Alimentos para uso quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores.			
14.8	Existe Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC com registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.			
TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL				
4.13.1 10.1	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.13.3 10.2	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS				
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO				
5.1.1. 17.2 VIII	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.1.2	Funcionário responsável pelo processamento com curso de capacitação, contendo os temas previstos no regulamento e carga horária mínima de 40 horas.			
5.1.3	Certificado de curso, devidamente datado com carga horária e conteúdo programático do curso.			
5.1.4	Os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento das frutas e ou hortaliças em conserva acessíveis aos funcionários envolvidos.			
5.1.5	Existência de formulário específico, devidamente protocolizado no órgão competente que informa o início de fabricação das frutas e ou hortaliças em conserva.			
5.1.6	Existência de documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvio das medidas de controle.			
5.1.7	Registros utilizados para verificação da eficácia das mediadas de controle implantadas mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final.			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS				
5.2.1. 17.2 VI a)	Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2. 17.2 VI b)	Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.2.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.3. 17.2 VI c)	Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4. 17.2 VI d)	Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5. 17.3 XXIV	Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:			
5.2.5.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6. 17.2 VI e)	Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.2.6.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7. 17.2 VI f)	Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
5.2.7.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8	Higienização das frutas e ou hortaliças:			
5.2.8.1	Existência de POP estabelecido para este item.			



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

5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.9 Acidificação:			
5.2.9.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.9.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.10 Tratamento térmico:			
5.2.10.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.10.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos: 17.2 VI h)			
5.2.8.1. Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2. POP descrito está sendo cumprido.			
17.2 VI g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado:			
5.2.9.1. Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.9.2. POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.9.3. POP contém as informações exigidas.			
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 X	Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água.		
17.3 XV	Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.		
17.3 XVI	Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado.		
17.3 XIX	Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos.		
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		
PCAL- Programa de Controle de Alergênicos			
RDC 26/2015 Art3 IV Art 7	Programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio		

(*) NA: Não se aplica

Referências:

RESOLUÇÃO – RDC Nº 352, de 23 de dezembro de 2002. - *Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.*

RESOLUÇÃO– RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015 - *Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.*

PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.- Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**