



## LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS - Estabelecimentos PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES de Alimentos

OBS.: os itens referentes as legislações estão à esquerda da tabela sendo na **parte superior do campo** o item referente a **RDC 275/02** e na **parte inferior do mesmo campo** o item correspondente da **Portaria Municipal 2.619/2011**.

RDC 275/02 Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (* )
<b>EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>				
<b>ÁREA EXTERNA</b>				
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.			
<b>ACESSO</b>				
1.2.1. 2.2	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
<b>ÁREA INTERNA</b>				
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.			
<b>PISO</b>				
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.			
<b>TETO</b>				
1.5.1. 2.4.7	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
<b>PAREDES E DIVISÓRIAS</b>				
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).			
<b>PORTAS</b>				



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

1.7.1. <b>2.4.8</b>	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. <b>2.4.8</b>	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. <b>2.4.8</b>	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</b>				
1.8.1. <b>2.4.9</b>	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. <b>2.4.9</b>	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. <b>2.4.9</b>	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>				
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.			
<b>2.4.12</b>	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.			
<b>2.4.12</b>	Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.			
<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>				
1.10.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 <b>2.4.21</b>	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3. <b>2.4.20</b> <b>2.4.16</b>	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.7.	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8.	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9. <b>15.21</b>	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. <b>2.4.20</b>	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.12. <b>15.24</b>	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13. <b>2.4.21</b>	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14. <b>2.4.20</b>	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
<b>LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO</b>				
1.12.1. <b>2.4.16</b>	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 <b>15.21</b>	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.			
<b>ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA</b>				



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

1.13.1. <b>2.4.10</b>	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. <b>2.4.13</b>	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. <b>2.4.14</b>	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
<b>VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO</b>				
1.14.1. <b>2.4.15</b>	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.			
1.14.2. <b>2.4.15.4</b>	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3.	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. <b>2.4.15.5</b>	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5.	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6.	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. <b>2.4.15.3</b>	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
<b>2.4.4</b>	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.			
<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>				
1.15.2. <b>2.3</b>	Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3.	Existência de registro da higienização.			
1.15.4. <b>4.7</b>	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. <b>2.3</b>	Higienização adequada.			
<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>				
1.16.1. <b>12.1</b>	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. <b>12.2,</b> <b>12.3</b>	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. <b>17.3 XXI</b>	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
1.17.1.	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.12, 1.17.13 <b>11.1</b> <b>11.13</b>	A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor 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.			
1.17.2.	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			



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

<b>11.8</b>	Se utilizadas soluções alternativas de abastecimento de água, estas 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.	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.			
<b>11.6</b>				
1.17.5.	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6.	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
<b>17.3</b>				
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.	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
<b>11.7</b>				
1.17.9.	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
<b>11.1</b>				
<b>11.9</b>	A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.			
<b>11.10</b>	A empresa usuária de água transportada tem a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.			
<b>MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
1.18.1.	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.			
<b>13.2</b>				
<b>13.4</b>	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.			
<b>13.5</b>	O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.			
1.18.2.	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3.	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
<b>13.8</b>	Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados são acondicionados em recipiente próprio, identificado, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo.			
<b>LEIAUTE</b>				
1.20.1.	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.			
<b>7.1</b>				
<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>EQUIPAMENTOS</b>				
2.1.1.	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo			
<b>3.2</b>				
2.1.2.	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada			
<b>3.1</b>				
<b>3.16</b>	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.			
<b>3.17</b>	O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.			



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

2.1.3. <b>3.1</b> <b>3.5</b>	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante (material sanitário).			
2.1.4. <b>3.1</b>	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.			
<b>6.13</b>	Os equipamentos de refrigeração dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.			
<b>3.14</b>	Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.			
<b>3.20</b>	Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.			
<b>3.22</b>	As máquinas e equipamentos devem ter <b>dispositivos de acionamento e parada</b> .			
2.1.6. <b>14.3</b> <b>17.3 IV</b>	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7. <b>17.3 XXV</b>	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8. <b>3.4</b>	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.			
<b>MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>				
2.2.1. <b>3.1</b> <b>3.2</b> <b>3.5</b>	Em número suficiente, de material apropriado (material sanitário), resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. <b>3.16</b>	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
<b>UTENSÍLIOS</b>				
2.3.1. <b>3.1</b> <b>3.2</b>	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. <b>3.12</b>	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
<b>HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
2.4.2. <b>3.1</b>	Frequência de higienização adequada			
2.4.3.	Existência de registro da higienização.			
2.4.4. <b>4.7</b>	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.7. <b>4.4</b>	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8. <b>4.4</b>	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
<b>4.6</b>	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.			



4.11	<b>É vedado:</b> I. Varrer a seco; II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção; III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção; IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada; V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante; VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução; VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.			
4.13	O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. <b>Não é recomendado o uso de ar comprimido</b> para esta operação.			
<b>MANIPULADORES</b>				
<b>VESTUÁRIOS</b>				
3.1.1. <b>15.3</b>	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. <b>15.15</b>	Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. <b>15.1</b>	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
<b>HÁBITOS HIGIÊNICOS</b>				
3.2.1. <b>15.20</b>	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.3. <b>15.24</b>	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
<b>ESTADO DE SAÚDE</b>				
3.3.1. <b>15.33</b>	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
<b>PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE</b>				
3.4.1. <b>15.34</b>	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2. <b>15.35</b>	Existência de registro dos exames realizados.			
<b>EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL</b>				
3.5.1. <b>15.15</b>	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
<b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO</b>				
3.6.1. <b>15.37</b>	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2. <b>15.38</b>	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3. <b>15.38</b>	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4.	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
<b>PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO</b>				
<b>MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>				





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

4.1.1. <b>5.1</b>	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2. <b>5.7</b>	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3. <b>17.3 V</b>	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4.	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5. <b>5.8</b>	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6. <b>8.2</b>	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7. <b>5.7</b>	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8. <b>6.1</b>	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.			
4.1.9. <b>6.1 IX</b>	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10. <b>6.1</b>	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11. <b>6.13</b>	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
<b>6.8</b>	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.			
<b>6.9</b>	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.			
<b>6.10</b>	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.			
<b>FLUXO DE PRODUÇÃO</b>				
4.2.1. <b>7.1</b>	Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica, com fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.			
4.2.2. <b>2.4.2</b>	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3. <b>6.12</b>	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento (identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos).			
4.2.4. <b>7.1</b> <b>2.4</b>	Ordenado, linear e sem cruzamento.			
<b>ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO</b>				
4.3.1. <b>8.2</b>	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. <b>6.1 VIII</b>	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			



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

4.3.3. <b>6.1</b>	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.			
4.3.4., 4.3.8 <b>6.1.2</b>	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico (impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte).			
4.3.5. <b>6.1</b>	Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. <b>17.3 IV, V</b>	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7. <b>6.13</b>	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.9.	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL</b>				
4.4.1. <b>14.2</b>	Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2.	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3. <b>14.2</b>	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.			
4.4.4.	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
<b>14.1</b>	Qualificação de fornecedor por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.			
<b>14.4</b>	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.			
<b>14.5.1</b>	Guarda de amostras do produto acabado conservadas pelo período referente ao prazo de validade do mesmo.			
<b>14.6</b>	A empresa tem elaborado os <b>procedimentos adotados para determinação da data de validade</b> . Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.			
<b>14.7</b>	A empresa tem elaborado <b>Programa de Recolhimento de Alimentos</b> para uso quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores.			
<b>14.8</b>	Existe <b>Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC</b> com registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.			
<b>TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>				
4.5.1. <b>10.10</b>	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. <b>10.1</b>	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.			
4.5.4. <b>10.2</b>	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. <b>10.8, 10.9</b>	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
<b>DOCUMENTAÇÃO</b>				





MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO				
5.1.1. <b>17.2 VIII</b>	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS				
<b>5.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios: 17.2 VI a)</b>				
5.2.1.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.2. Controle de potabilidade da água: 17.2 VI b)</b>				
5.2.2.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.2.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores: 17.2 VI c)</b>				
5.2.3.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.4. Manejo dos resíduos: 17.2 VI d)</b>				
5.2.4.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos: 17.3 XXIV</b>				
5.2.5.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas: 17.2 VI e)</b>				
5.2.6.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: 17.2 VI f)</b>				
5.2.7.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos: 17.2 VI h)</b>				
5.2.8.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>17.2 VI g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado:</b>				
	Existência de POP estabelecido para este item.			
	POP descrito está sendo cumprido.			
REGISTROS				
<b>17.2 I</b>	Registros das reclamações efetuadas por consumidores.			
<b>17.2 II</b>	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.			
<b>17.2 III</b>	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico-ASO.			
<b>17.2 IV</b>	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.			
<b>17.2 V</b>	Comprovantes de higienização do reservatório de água.			
<b>17.2 VII</b>	Comprovante de capacitação de funcionários.			
<b>17.3 I</b>	Comprovante de contratação do responsável técnico (quando couber).			



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

<b>17.3 IV</b>	Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente.			
<b>17.3 X</b>	Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água.			
<b>17.3 XV</b>	Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.			
<b>17.3 XVI</b>	Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado.			
<b>17.3 XIX</b>	Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos.			
<b>17.3 XXIII</b>	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas			
<b>17.3 XXIV</b>	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição			
<b>17.3 XXV</b>	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos			
<b>PCAL- Programa de Controle de Alergênicos</b>				
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 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 - *Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.*

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.*