



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS – PADARIAS E SIMILARES

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	As instalações e dependências são 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 MANIPULAÇÃO				
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		
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				



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

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			
SANITÁRIOS PARA O PÚBLICO					
2.4.8, 2.4.5, 2.4.6,2.4 .7 2.4.9	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas com malha de 2mm nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé, em bom estado de conservação e higiene.				
15.23	Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.				
2.4.22 IV	Possuem cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres.				
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			



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

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			
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	EPIs 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 manipulação.	N			



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

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 do fabricante, fracionador, distribuidor e importador; características sensoriais; integridade das embalagens e higiene do produto.	N			
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			
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					
6.1 VII, IX	Alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes das paredes, entre pilhas e do forro e utilizados segundo Primeiro que entra, primeiro que sai – PEPS ou Primeiro que vence, primeiro que sai – PVPS.	N			
6.1 VIII	As embalagens de produtos industrializados estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.	N			
6.1 III	Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos.	N			
6.29, 6.30	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: 4°C; pescados: 2°C; hortifruti: 10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	N			
CÂMARA FRIA					
6.23 II, 2.3.3.1	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas.	N			
6.23 II	A câmara encontra-se em adequado estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.	N			
6.23 VI	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.	N			
6.23 IV	Possui estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável. S	N			
6.23 VII, 17.3. IV	Câmara fria com termômetro pelo lado externo. A temperatura é verificada com frequência em planilha própria.	N			
6.29, 6.30	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados em câmara fria. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; + 2°C para pescado ou sob congelamento -18° C.	I			
GELADEIRA/FREEZER/BALCÃO FRIGORÍFICO					
3.18	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão.	N			
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; os produtos estão segregados conforme categorias.	N			
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			
6.29	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.	i			
MANIPULAÇÃO					
7.31	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.	N			



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

6.8, 6.9	As embalagens das matérias primas utilizadas na preparação de pães são adequadamente fechadas e identificadas após o uso e conservadas de acordo com as recomendações do fabricante	I			
2.4, 7.1.1 7.1, 7.3	As áreas de panificação, de confeitaria e de preparo de refeições são separadas por barreira física ou técnica.	I			
6.11	Os produtos semiprontos, perecíveis, estão identificados e mantidos sob refrigeração.	I			
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			
9.24 II	Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas ou entre 10°C e 21°C por 2 horas no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.	I			
2.4	A manipulação de alimentos ocorre em área limpa, sem cruzamento de atividade.	N			
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			
7.21	Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.	I			
7.11	As frutas, os legumes e as verduras utilizados são higienizados com procedimentos validados e com produtos registrados no Ministério da Saúde.	N			
7.10, 7.11,7.12	Os procedimentos de lavagem e desinfecção estão adequados.	N			
7.24	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma, aquecido na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância a 190°C. Encontra-se adequadamente armazenado.	N			
7.27 III	Uso de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações como mousses, cremes ou maioneses que necessitem de ovos.	N			
6.1.2	Produtos vencidos não são utilizados/ vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.	N			
CONTROLE DE QUALIDADE					
17.3 IV	Monitora diariamente e registra em planilha própria a temperatura de equipamentos de frio e térmicos.	N			
6.1.2, 7.4	Não utiliza alimentos com prazo de validade vencido no processo.	N			
6.1.2	Produtos para devolução estão identificados e separados.	N			
AREA DE VENDA E EXPOSIÇÃO					
9.1	Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, pragas urbanas e outras contaminações externas.	N			
9.24 II	Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas ou entre 10°C e 21°C por 2 horas no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.	I			
9.24 I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas ou abaixo de 60°C por 1 hora no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.	I			
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			
8.2.1	Os produtos embalados na ausência do consumidor apresentam: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de preparo, informação nutricional e quando necessário, o registro nos órgãos competentes.	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			
8.1	As embalagens de produtos prontos para consumo, entregues em domicílio, possuem sistema de lacre ou selo garantindo a sua inviolabilidade.	N			
20.14.4	O estabelecimento que comercializa bebida alcoólica mantém visível na área de consumação e/ou venda cartaz com os dizeres: "É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA	N			



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

	MENORES DE 18 ANOS. Legislação: Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei Federal 8069, de 13/07/90".				
7.4	Ausência de produtos com prazos de validade vencidos.	N			
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			
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 e treinamento de funcionários.	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.

