

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

<b>1. Identificação do estabelecimento</b>				
1.1. Razão Social:				
1.2. Nome Fantasia:				
1.3. CNPJ:				
1.4. Endereço:				
1.5. Telefone de contato:		1.6. Email de contato:		
1.7. Responsável Legal:		1.8. CPF nº:		
1.9. Responsável Técnico:		1.10. Registro no Conselho de Classe nº:		
1.11. Horário de Funcionamento:				
1.12. Ramo de Atividade ( CNAE):		1.13. Produção Mensal:		
1.14. Número de funcionários:				
1.15. Categoria de Produtos:				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
1.16. Responsável Legal:				
1.17. Responsável Técnico:		1.18. Conselho de Classe e Registro:		
<b>2. Edificações e Instalações</b>				
<b>2.1. Área Externa</b>				
	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>	<b>BASE LEGAL</b>
2.1.1. 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.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.1 do Anexo I</b>
2.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas .				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.2 do Anexo I</b>
<b>2.2. Acesso</b>				
2.2.1. Direto, não comum a outros usos ( habitação).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.3. Área Interna</b>				
2.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.4. Piso</b>				

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.7 e 5.3.8 do Anexo I</b>
2.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.4.3. 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>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.5. Tetos</b>				
2.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.6. Paredes e Divisórias</b>				
2.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I</b>
2.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I</b>
2.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I</b>
<b>2.7. Portas</b>				
2.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>
2.7.2. 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).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>
2.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

<b>2.8.Janelas e Outras aberturas</b>			
2.8.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.8.2.Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.8.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
<b>2.9.Escadas, Elevadores de Serviços, Montacargas e Estruturas auxiliares</b>			
2.9.1.Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.9.2.De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>2.10.Instalações Sanitárias e Vestiários para Manipuladores</b>			
2.10.1.Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.9 do Anexo I
2.10.2.Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.10.3.Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.14 do Anexo I
2.10.4.Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.10.5.Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.10.6.Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.9 do Anexo I
2.10.7.Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.10.8.Iluminação e ventilação adequadas.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

			<b>Anexo II</b>
2.10.9.Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>
<b>2.11.Instalações Sanitárias para Visitantes</b>			
2.11.1.Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 7.9 do Anexo I</b>
<b>2.12.Lavatórios na Área de Produção</b>			
2.12.1.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.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.15 do Anexo I</b>
2.12.2.Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.15 do Anexo I</b>
<b>2.13.Iluminação e Instalação elétrica</b>			
2.13.1.Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			<b>RRDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.17 do Anexo I</b>
2.13.2.Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>
2.13.3.Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>
<b>2.14.Ventilação e Climatização</b>			
2.14.1.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.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.18 do Anexo I</b>
2.14.2.Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

2.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
<b>2.15. Higienização das Instalações</b>				
2.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.10 do Anexo I
2.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.3. Existência de registro da higienização.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.15.9. Higienização adequada, evitando a presença de substâncias potencialmente nocivas?				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.1 do Anexo I
<b>2.16. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas</b>				

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

2.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.16.2. 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.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
<b>2.17. Abastecimento de água</b>				
2.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.3 e 5.3.12 do Anexo I
2.17.3. 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.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.4. Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.6. Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.7. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.9. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.10. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.11. Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
2.17.12. 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.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

2.17.13.Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.12 do Anexo I
<b>2.18.Manejo de Resíduos</b>				
2.18.1.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. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.19 do Anexo I
2.18.2.Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.2 do Anexo I
2.18.3.Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
<b>2.19.Esgotamento Sanitário</b>				
2.19.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
<b>2.20.Layout</b>				
2.20.1.Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.5 e 5.3.2 do Anexo I
2.20.2.Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.5 do Anexo I
<b>3.Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>				
<b>3.1.Equipamentos</b>				
3.1.1.Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
3.1.2.Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II
3.1.3.Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

			<b>5.4 do Anexo I</b>
3.1.4.Em adequado estado de conservação e funcionamento.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.1.5.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>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.1.6.Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.1.7.Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.1.8.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>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I</b>
<b>3.2.Móveis</b>			
3.2.1.Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I</b>
3.2.2.Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I</b>
<b>3.3.Utensílios</b>			
3.3.1.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.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I</b>
3.3.2.Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>3.4.Higienização dos Equipamentos e Maquinários, e dos Móveis e Utensílios</b>			
3.4.1.Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 6 do Anexo I</b>
3.4.2.Freqüência de higienização adequada.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.3.Existência de registro da higienização.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.4.Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.5.Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>



**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

3.4.6. Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.9. Adequada higienização.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>4. Manipuladores</b>				
<b>4.1. Vestuário</b>				
4.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.1.3. 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>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>4.2. Hábitos Higiênicos</b>				
4.2.1. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 7.5do Anexo I</b>
4.2.2. Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.2.3. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>4.3. Estado de Saúde</b>				
4.3.1. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 7.2,7.3 e 7.4 do Anexo I</b>
<b>4.4. Programa de Controle de Saúde</b>				
4.4.1. Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 7 do Anexo I</b>
4.4.2. Existência de registro dos exames realizados.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria MS nº 326/97 - item 7 do Anexo I</b>
<b>4.5. Equipamento de Proteção Individual (EPI)</b>				

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

4.5.1.Utilização de Equipamento de Proteção Individual.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.8 do Anexo I</b>
<b>4.6.Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão</b>				
4.6.1.Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.6.2.Existência de registros dessas capacitações.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.6.3.Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.6.4.Existência de supervisor comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>5.Produção e Transporte do Alimento</b>				
<b>5.1.Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens</b>				
5.1.1.Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.1.1 do Anexo I</b>
5.1.2.Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.1.2 do Anexo I</b>
5.1.3.Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.4.4 do Anexo I</b>
5.1.4.Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.1.5.Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.1.6.Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.1.7.Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.1.8.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.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.6 e 8.1.2 do Anexo I</b>
5.1.9.Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

5.1.10.Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.1.11.Redes de frio adequadas ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>5.2.Fluxo de Produção</b>				
5.2.1.Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.2.2.Controle da circulação e acesso do pessoal.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.2.3.Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.2.4.Ordenado, linear e sem cruzamento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>5.3.Rotulagem e Armazenamento do Produto Final</b>				
5.3.1.Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.2.Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.3.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 adequada higienização, iluminação e circulação de ar.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.4.Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.5.Armazenamento em local limpo e conservado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.6.Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.7.Redes de frio adequadas ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.8.Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.3.9.Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>5.4.Controle de qualidade do produto final</b>				
5.4.1.Existência de controle de qualidade do produto final.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.4.2.Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.4.3.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.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
5.4.4.Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do				

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

produto final realizadas no estabelecimento.				
<b>5.5. Transporte do produto final</b>				
5.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.2.2 do Anexo I
5.5.2. 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.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.7.1 e 8.2.2 do Anexo I
5.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.2.2 do Anexo I
5.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.2.2 do Anexo I
5.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.2.2 do Anexo I
<b>6. Documentação</b>				
<b>6.1. Manual de Boas Práticas de Fabricação</b>				
6.1.1. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>6.2. Procedimentos Operacionais Padronizados</b>				
6.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 6 do Anexo I
6.2.1.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.1.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.2. Controle de potabilidade da água:				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.1.1. Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.1.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores:				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 6 do Anexo I
6.2.3.1. Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.3.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

6.2.4. Manejo dos resíduos:				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 6.5 do Anexo I
6.2.4.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.4.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.5.1. Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.5.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.4 do Anexo I
6.2.6.1. Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.6.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.7. Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens:				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.7.1. Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.7.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.8. Programa de recolhimento de alimentos:				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.8.1. Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.8.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>6.3. Laudo Técnico de Avaliação (LTA)</b>				
6.3.1. Apresenta LTA condizente com a infra estrutura verificada in loco?				Portaria MS nº 326/97 - item 5.1 do Anexo I
6.3.2. Apresenta, anexo em processo sanitário de licenciamento, LTA aprovado, assim como Jogo de plantas e memoriais descritivos, referentes ao CNAE de licenciamento sanitário?				Portaria MS nº 326/97 - item 5.3 do Anexo I

**Observações:**

1) A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens da legislação;

2) Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário.

3) **Legenda:** S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade



**Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária**

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

**ROTEIRO Nº 01 - VERSÃO 02 - ANO 2024**

