

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|---|------------|--|-----------|---|
| 1. Identificação do estabelecimento | | | | |
| 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: () Óleo Vegetal refinado () Óleo Vegetal virgem () Óleo Vegetal composto () Óleo Vegetal modificado | | | | |
| 1.16. Responsável Legal: | | | | |
| 1.17. Responsável Técnico: | | 1.18. Conselho de Classe e Registro: | | |
| 2. Edificações e Instalações | | | | |
| 2.1. Área Externa | | | | |
| | SIM | NÃO | NA | BASE LEGAL |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.1 do Anexo I |
| 2.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas . | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.2 do Anexo I |
| 2.2. Acesso | | | | |
| 2.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 2.3. Área Interna | | | | |
| 2.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 2.4. Piso | | | | |
| 2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| drenados com declive, impermeável e outros). | | | | Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.7 e 5.3.8 do Anexo I |
| 2.4.2.Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 2.5.Tetos | | | | |
| 2.5.1.Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 2.5.2.Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 2.6.Paredes e Divisórias | | | | |
| 2.6.1.Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I |
| 2.6.2.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I |
| 2.6.3.Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I |
| 2.7.Portas | | | | |
| 2.7.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 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). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 2.7.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 2.8.Janelas e Outras aberturas | | | | |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| 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 |
| 2.9.Escadas, Elevadores de Serviços, Montacargas e Estruturas auxiliares | | | | |
| 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 |
| 2.10.Instalações Sanitárias e Vestiários para Manipuladores | | | | |
| 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 - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 2.11. Instalações Sanitárias para Visitantes | | | | |
| 2.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.9 do Anexo I |
| 2.12. Lavatórios na Área de Produção | | | | |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.15 do Anexo I |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.15 do Anexo I |
| 2.13. Iluminação e Instalação elétrica | | | | |
| 2.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. | | | | RRDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.17 do Anexo I |
| 2.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 2.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 2.14. Ventilação e Climatização | | | | |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.18 do Anexo I |
| 2.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |
| 2.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO N° 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | | 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 |
| 2.15.Higienização das Instalações | | | |
| 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 |
| 2.16.Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas | | | |
| 2.16.1.Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| presença como fezes, ninhos e outros. | | | | 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 |
| 2.17.Abastecimento de água | | | | |
| 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.Apropriada 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 |
| 2.17.13.Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II - |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento. | | | | Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.12 do Anexo I |
| 2.18. Manejo de Resíduos | | | | |
| 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 |
| 2.19. Esgotamento Sanitário | | | | |
| 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 |
| 2.20. Layout | | | | |
| 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 |
| 3. Equipamentos, Móveis e Utensílios | | | | |
| 3.1. Equipamentos | | | | |
| 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 5.4 do Anexo I |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| 3.1.4.Em adequado estado de conservação e funcionamento. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.1.6.Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.1.7.Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I |
| 3.2.Móveis | | | | |
| 3.2.1.Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I |
| 3.2.2.Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas). | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I |
| 3.3.Utensílios | | | | |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.4 do Anexo I |
| 3.3.2.Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.Higienização dos Equipamentos e Maquinários, e dos Móveis e Utensílios | | | | |
| 3.4.1.Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 6 do Anexo I |
| 3.4.2.Freqüência de higienização adequada. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.3.Existência de registro da higienização. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.4.Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.5.Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.6.Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | |
|--|--|--|--|
| uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. | | | |
| 3.4.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 3.4.9. Adequada higienização. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4. Manipuladores | | | |
| 4.1. Vestuário | | | |
| 4.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.2. Hábitos Higiênicos | | | |
| 4.2.1. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.5 do Anexo I |
| 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. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.2.3. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.3. Estado de Saúde | | | |
| 4.3.1. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.2, 7.3 e 7.4 do Anexo I |
| 4.4. Programa de Controle de Saúde | | | |
| 4.4.1. Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7 do Anexo I |
| 4.4.2. Existência de registro dos exames realizados. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7 do Anexo I |
| 4.5. Equipamento de Proteção Individual (EPI) | | | |
| 4.5.1. Utilização de Equipamento de Proteção Individual. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | Portaria MS nº 326/97 - item 7.8 do Anexo I |
| 4.6. Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão | | | |
| 4.6.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.6.2. Existência de registros dessas capacitações. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.6.3. Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 4.6.4. Existência de supervisor comprovadamente capacitado. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5. Produção e Transporte do Alimento | | | |
| 5.1. Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens | | | |
| 5.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.1.1 do Anexo I |
| 5.1.2. Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.1.2 do Anexo I |
| 5.1.3. Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros). | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 8.4.4 do Anexo I |
| 5.1.4. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.1.5. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.1.6. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.1.7. Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.6 e 8.1.2 do Anexo I |
| 5.1.9. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.1.10. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| 5.1.11. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.2. Fluxo de Produção | | | | |
| 5.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.3. Rotulagem e Armazenamento do Produto Final | | | | |
| 5.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II RDC nº 481/21 - artigo 11 |
| 5.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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 apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.3.6. Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.3.7. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.3.9. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.4. Controle de qualidade do produto final | | | | |
| 5.4.1. Existência de controle de qualidade do produto final. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.4.2. Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 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. | | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 5.4.4. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento. | | | | |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| 5.5. Transporte do produto final | | | |
|---|--|--|---|
| 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 |
| 6. Documentação | | | |
| 6.1. Manual de Boas Práticas de Fabricação | | | |
| 6.1.1. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 6.2. Procedimentos Operacionais Padronizados | | | |
| 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 |
| 6.2.2.1. Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água. | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |
| 6.2.2.2. 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 |
| 6.2.4. Manejo dos resíduos: | | | RDC nº 275/02 - Anexo II |

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | | 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 |
| 6.3.Laudo Técnico de Avaliação (LTA) | | | |
| 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 |
| 6.4.Produtos comercializados | | | |
| 6.4.1.Apresenta composição de ácidos graxos permitidas, denominação de venda estabelecida, acidez e índice de peróxidos estabelecidos? | | | RDC nº 481/21 - artigo 4 e 5 IN nº 87/21 - Anexo II e IV |
| 6.4.1.1.Caso o produto remeta a óleo de algodão, canola, girassol, milho e soja atendem aos requisitos da IN MAPA nº 49/06? | | | RDC nº 481/21 - inciso I do artigo 4 |
| 6.4.1.2.Caso o produto remeta a óleo de oliva e bagaço de oliva atendem aos requisitos da IN MAPA nº 01/12? | | | RDC nº 481/21 - inciso II do artigo 4 |



Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS

ROTEIRO Nº 03 - VERSÃO 01 - ANO 2024

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**