

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:				
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:		
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
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
2.2. Acesso				
2.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).				RDC nº 275/02
2.3. Área Interna				
2.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				RDC nº 275/02
2.4. Piso				
2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				RDC nº 275/02

2.4.2.Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				RDC nº 275/02
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
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
2.5.2.Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				RDC nº 275/02
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
2.6.2.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				RDC nº 275/02
2.6.3.Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.				RDC nº 275/02
2.7.Portas				
2.7.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				RDC nº 275/02
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
2.7.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				RDC nº 275/02
2.8.Janelas e Outras aberturas				
2.8.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				RDC nº 275/02
2.8.2.Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).				RDC nº 275/02
2.8.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				RDC nº 275/02
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

2.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
2.10.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.				RDC n° 275/02
2.10.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
2.10.5. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.				RDC n° 275/02
2.10.6. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).				RDC n° 275/02
2.10.7. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				RDC n° 275/02
2.10.8. Iluminação e ventilação adequadas.				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
2.11. Instalações Sanitárias para Visitantes				
2.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
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 n° 275/02

2.13. Iluminação e Instalação elétrica			
2.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			RDC n° 275/02
2.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
2.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			RDC n° 275/02
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 n° 275/02
2.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			RDC n° 275/02
2.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			RDC n° 275/02
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 n° 275/02
2.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			RDC n° 275/02
2.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			RDC n° 275/02
2.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			RDC n° 275/02
2.15. Higienização das Instalações			
2.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			RDC n° 275/02
2.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			RDC n° 275/02
2.15.3. Existência de registro da higienização.			RDC n° 275/02
2.15.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			RDC n° 275/02
2.15.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			RDC n° 275/02
2.15.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			RDC n° 275/02
2.15.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			RDC n° 275/02
2.15.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			RDC n° 275/02
2.15.9. Higienização adequada.			RDC n° 275/02

2.16. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas			
2.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			RDC nº 275/02
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
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
2.17. Abastecimento de água			
2.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			RDC nº 275/02
2.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			RDC nº 275/02
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
2.17.4. Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			RDC nº 275/02
2.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água.			RDC nº 275/02
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
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
2.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			RDC nº 275/02
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
2.17.10. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			RDC nº 275/02
2.17.11. Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			RDC nº 275/02
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
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
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
2.18.2. Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				RDC nº 275/02
2.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				RDC nº 275/02
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
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
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
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
3.1.2. Dispositos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.				RDC nº 275/02
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
3.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.				RDC nº 275/02
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
3.1.6. Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.				RDC nº 275/02
3.1.7. Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.				RDC nº 275/02
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

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
3.2.2.Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			RDC nº 275/02
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
3.3.2.Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			RDC nº 275/02
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
3.4.2.Freqüência de higienização adequada.			RDC nº 275/02
3.4.3.Existência de registro da higienização.			RDC nº 275/02
3.4.4.Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			RDC nº 275/02
3.4.5.Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			RDC nº 275/02
3.4.6.Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			RDC nº 275/02
3.4.7.Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			RDC nº 275/02
3.4.8.Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			RDC nº 275/02
3.4.9.Adequada higienização.			RDC nº 275/02
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
4.1.2.Limpas e em adequado estado de conservação.			RDC nº 275/02
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
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

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
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
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
4.4.Programa de Controle de Saúde				
4.4.1.Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				RDC nº 275/02
4.4.2.Existência de registro dos exames realizados.				RDC nº 275/02
4.5.Equipamento de Proteção Individual (EPI)				
4.5.1.Utilização de Equipamento de Proteção Individual.				RDC nº 275/02
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
4.6.2.Existência de registros dessas capacitações.				RDC nº 275/02
4.6.3.Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				RDC nº 275/02
4.6.4.Existência de supervisor comprovadamente capacitado.				RDC nº 275/02
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
5.1.2.Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.				RDC nº 275/02
5.1.3.Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).				RDC nº 275/02
5.1.4.Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.				RDC nº 275/02
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
5.1.6.Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.				RDC nº 275/02
5.1.7.Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados				RDC nº 275/02

na segurança do alimento.				
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
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
5.1.10.Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.				RDC nº 275/02
5.1.11.Redes de frio adequadas ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				RDC nº 275/02
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
5.2.2.Controle da circulação e acesso do pessoal.				RDC nº 275/02
5.2.3.Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.				RDC nº 275/02
5.2.4.Ordenado, linear e sem cruzamento.				RDC nº 275/02
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
5.3.2.Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.				RDC nº 275/02
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
5.3.4.Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				RDC nº 275/02
5.3.5.Armazenamento em local limpo e conservado.				RDC nº 275/02
5.3.6.Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.				RDC nº 275/02
5.3.7.Redes de frio adequadas ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.				RDC nº 275/02
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
5.3.9.Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.				RDC nº 275/02
5.4.Controle de qualidade do produto final				
5.4.1.Existência de controle de qualidade do produto final.				RDC nº 275/02

5.4.2.Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
5.4.4.Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.				
5.5.Transporte do produto final				
5.5.1.Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
5.5.3.Transporte mantém a integridade do produto.				RDC n° 275/02
5.5.4.Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.				RDC n° 275/02
5.5.5.Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.				RDC n° 275/02
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 n° 275/02
6.2.Procedimentos Operacionais Padronizados				
6.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				RDC n° 275/02
6.2.1.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC n° 275/02
6.2.1.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC n° 275/02
6.2.2.Controle de potabilidade da água:				RDC n° 275/02
6.2.1.1.Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.				RDC n° 275/02
6.2.1.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC n° 275/02
6.2.3.Higiene e saúde dos manipuladores:				RDC n° 275/02
6.2.3.1. Existência de POP estabelecido para este item				RDC n° 275/02
6.2.3.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC n° 275/02
6.2.4.Manejo dos resíduos:				RDC n° 275/02
6.2.4.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC n° 275/02
6.2.4.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC n° 275/02
6.2.5.Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.				RDC n° 275/02

6.2.5.1.Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02
6.2.5.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02
6.2.6.Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				RDC nº 275/02
6.2.6.1.Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02
6.2.6.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02
6.2.7.Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens:				RDC nº 275/02
6.2.7.1.Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02
6.2.7.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02
6.2.8.Programa de recolhimento de alimentos:				RDC nº 275/02
6.2.8.1.Existência de POP estabelecido para este item				RDC nº 275/02
6.2.8.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02

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**

1.Documentação de boas práticas a se verificar:

- Certificado de controle de vetores e pragas.
- Registro de limpeza do reservatório de água.
- Análise de potabilidade da água.
- Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão.
- Registro de treinamentos dos colaboradores.
- Atestados de saúde ocupacional - ASOs.
- Registro de entrega de EPIs/uniformes.

- Registro de operações de limpeza.
- Registro de limpeza de ar condicionado e/ou exaustor.
- Registros/ ordens de serviço das manutenções de equipamentos.
- Licenças sanitárias dos fornecedores (matérias-primas e embalagens).
- Serviços terceirizados. Licenças.

➤ Transporte

Se terceirizado: Licença Sanitária da empresa responsável e validade

Se próprio: quais veículos

Base Legal: Itens conforme Resolução RDC 275/2002 c.c. Portaria MS/ANVISA 326/97.

2. Legislação Complementar para as atividades fabris

2.1 Para Indústrias de Embalagens para alimentos:

- RDC 91/2001 – Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens em contato com alimentos.
- Portaria SVS/MS 27/1996 – Embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica destinados a entrar em contato com alimentos.
- RDC 88/2016 – Materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos; Alterada por: RDC 589/2021.
- RDC 89/2016 – Materiais celulósicos para cocção e filtração a quente.
- RDC 90/2016 – Materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos durante a cocção ou aquecimento em forno.
- RDC 122/2001 – Ceras e parafinas em contato com alimentos.
- RDC 123/2001 – Embalagens e equipamentos elastoméricos em contato com alimentos.
- RDC 217/2002 – Películas de celulose regenerada em contato com alimentos.
- RDC 218/2002 – Tripas sintéticas de celulose regenerada em contato com Alimentos.
- RDC 20/2007 – Embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos. Alterada por: RDC 498/2021. Ato relacionado: Lei 9.832/1999 – Proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

- Portaria SVS/MS 987/1998 – Embalagens descartáveis de polietileno tereftalato (PET) destinadas ao acondicionamento de bebidas não alcoólicas carbonatadas.
- RDC 146/2001 – Processo de deposição de camada interna de carbono amorfo em garrafas de polietileno tereftalato (PET).
- RDC 124/2001 – Preparados formadores de películas a base de polímeros e/ou resinas destinados ao revestimento de Alimentos.
- RDC 20/2008 – Embalagens de polietileno tereftalato (PET) pós-consumo reciclado grau alimentício (PET-PCR grau alimentício) destinados a entrar em contato com alimentos.

- RES 105/1999 – Disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos. Alterada por: RDC 51/2010 – Critérios de migração para materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos. RDC 52/2010 – Corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos. RDC 56/2012 – Lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos. RDC 326/2019 - Lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos. RDC 589/2021.
- RDC 51/2010 – Critérios de migração para materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- RDC 52/2010 – Corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos. Alterada por: RDC 326/2019
- RDC 56/2012 – Lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos. Alterada por: RDC 326/2019 e RDC 589/2021.
- RDC 326/2019 - Lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos. Alterada por: RDC 391/2020.

2.2 Para indústrias de suplementos alimentares:

- RDC nº 243/2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares;
- IN nº 28/2018, que estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares, e que foi alterada pela IN nº 76/2020;
- RDC nº 239/2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, e que foi alterada pelas RDC nº 281/2019, RDC nº 322/2019, RDC nº 397/2020 e RDC nº 437/2020;
- RDC nº 27/2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, e que foi alterada pelas RDC nº 240/2018 e RDC nº 316/2019.

- RDC nº 241/2018, que dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

2.3 Para torrefação e moagem de café:

- RDC 277/2005 – Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.
- RDC 267/2005 – Regulamento técnico de espécies vegetais para o preparo de chás. Alterada por: RDC 219/2006 – Inclui espécies vegetais para o preparo de chás RDC 450/2020 - Atualiza as listas de
-

polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

2.4 Para fabricação de óleos vegetais:

- RDC 481/2021 - Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais. Ato relacionado: IN 87/2021 - Estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas, as designações, a composição de ácidos graxos e os valores máximos de acidez e de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

2.5. Para fabricação de açúcar:

- RDC 271/2005 – Regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar.

3- OUTRAS VERIFICAÇÕES:

Exemplo: Rotulagem.