

Roteiro nº 03 - Indústria de Alimentos, versão 02, ano 2026.
Fabricação de Óleos Vegetais

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, drenados com declive, impermeável e outros).				RDC nº 275/02 - Anexo II 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				
2.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem				RDC nº 275/02 - Anexo II -

falhas de revestimento.				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
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				RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II

sistema higiênico e seguro para secagem.				
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
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				RDC nº 275/02 - Anexo II -

prevenir contaminações.				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 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
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 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
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				RDC nº 275/02 - Anexo II

focos de contaminação.				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
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				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item

calibração for realizada por empresas terceirizadas.				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.Frequência 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 uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				RDC nº 275/02 - Anexo II
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 7.5do 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 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			RDC nº 275/02 - Anexo II

recepção.				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
5.1.11.Redes de frio adequadas 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.Redes 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.				
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				RDC nº 275/02 - Anexo II

Manual de Boas Práticas de Fabricação.				
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
6.2.1.1.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
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
6.3.Laudo Técnico de Avaliação (LTA)				

ROTEIROS DE INSPEÇÃO

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

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