

Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de alimentos

Parte A - Identificação

Ficha Nº _____

1. Empresa: _____
2. Endereço: _____
3. Tipo de Estabelecimento: _____
4. Regional: _____
5. Município: _____
6. Cód.de Local: _____
7. Sublocal: _____
8. Grupo de Risco: ____
9. Cadastro: _____
10. Data: __ __/__ __/__ __

Parte B - Avaliação

1. Situação e Condições da Edificação

- 1.1 Localização adequada: área livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área externa e vizinhança.
(2) Sim (0) Não (2)NA
- 1.2 Acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação).
(2) Sim (0) Não (2)NA
- 1.3 Pisos adequados:
 - 1.3.1 Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos).
(1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.3.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.4 Forros/tetos adequados:
 - 1.4.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).
(1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.4.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.5 Paredes/divisórias adequadas:
 - 1.5.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).
(1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.5.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.6 Portas e janelas adequadas:
 - 1.6.1 Com superfície lisa, fácil limpeza em bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas).
(1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.7 Existência de proteção contra insetos e roedores: todas aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e

proteção.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 1.8 Iluminação adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.
(1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.9 Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.
(1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.10 Instalações sanitárias adequadas:
 - 1.10.1 Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados a rede de esgotos ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições.
(2) Sim (0) Não (2)NA
 - 1.10.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados a higienização das mãos - sabão, toalhas claras e rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.
(4) Sim (0) Não (4)NA
- 1.11 Vestiários adequados:
 - 1.11.1 Separadas por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 (hum) armário por funcionário, duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria e quente, pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.
(1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.11.2 Em perfeitas condições de limpeza e organização dotados de produtos adequados a higiene pessoal.
(2) Sim (0) Não (2)NA
- 1.12 Lavatórios na área de manipulação:
 - 1.12.1 Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.
(2) Sim (0) Não (2)NA
 - 1.12.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão, escovas para as mãos, desinfetantes, toalhas claras rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.
(4) Sim (0) Não (4)NA
- 1.13 Abastecimento de água potável. Ligado a rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (validade 6 meses).
(8) Sim (0) Não (8)NA
- 1.14 Caixa d'água e instalações hidráulicas:
 - 1.14.1 Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso - livre de vazamento, infiltração, descascamentos.
(4) Sim (0) Não (4)NA
 - 1.14.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).
(8) Sim (0) Não (8)NA
- 1.15 Destino adequado dos resíduos:
 - 1.15.1 Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenado para coleta.
(4) Sim (0) Não (4) NA
 - 1.15.2 Outros resíduos (sólido e gasosos) adequadamente tratados e

lançados sem causar incomodo a vizinhança e ao meio ambiente.

(2) Sim (0) Não (2)NA

- 1.16 Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados e isolado das áreas de processamento.

(2) Sim (0) Não (2)NA

TOTAIS TS1 () TNA ()

NA= Não se Aplica

PB1 - Pontuação Bloco 1

TS1 - somatória das notas sim obtidas

TNA1 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K1 - 60 (constante no bloco 1)

P1 - 10 (peso do bloco)

TS1 ()

$PB1 = \frac{TS1}{K1} \times P1$ PB1 = _____ x 10 PB1 ()

K1 - TNA1 60 - ()

2. Equipamentos e Utensílios

- 2.1 Equipamentos / maquinários adequados:
 - 2.1.1 Equipamentos dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção. Em bom estado de conservação e funcionamento.
(2) Sim (0) Não (2)NA
 - 2.1.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(4) Sim (0) Não (4)NA
 - 2.2 Utensílios adequados:
 - 2.2.1 Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma permitam fácil limpeza. Em bom estado de conservação.
(2) Sim (0) Não (2)NA
 - 2.2.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(4) Sim (0) Não (4)NA
 - 2.3 Móveis (mesas, bancadas, vitrines etc.)
 - 2.3.1 Em número suficiente, de material resistente, liso e impermeável, com superfícies integras (sem rugosidade e frestas). Em bom estado de conservação.
(2) Sim (0) Não (2)NA
 - 2.3.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(4) Sim (0) Não (4)NA
 - 2.4 Equipamentos para proteção e conservação sob refrigeração adequados:
 - 2.4.1 Equipamentos com capacidade adequada com elementos e superfícies lisas, impermeáveis e resistentes. Com termômetro e em bom estado de conservação e funcionamento.
(8) Sim (0) Não (8)NA
 - 2.4.2 Em perfeitas condições de limpeza.
(8) Sim (0) Não (8)NA
 - 2.5 Limpeza e desinfecção adequadas:
 - 2.5.1 Utilização de água quente, detergentes e desinfetantes registrados no Ministério da Saúde.
(8) Sim (0) Não (8)NA
 - 2.6 Armazenamentos de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.
(8) Sim (0) Não (8)NA
- TOTAIS TS2 () TNA2 ()
- NA= Não se Aplica

PB2 - Pontuação Bloco 1

TS2 - somatória das notas sim obtidas

TNA2 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K2 - 50 (constante no bloco 1)

P2 - 15 (peso do bloco)

TS2 ()

PB2=_____ x P2 PB2=_____ x 15 PB2 ()

K2 - TNA2 50 - ()

3. Pessoal na Área de Produção/Manipulação/Venda

- 3.1 Roupas adequadas:
 - 3.1.1 Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservação.
(2) Sim (0) Não (2)NA
 - 3.1.2 Rigorosamente limpos.
(8) Sim (0) Não (8)NA
 - 3.2 Asseio pessoal adequado. Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço).
(8) Sim (0) Não (8)NA
 - 3.3 Hábitos higiênicos adequados. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento.
(4) Sim (0) Não (4)NA
 - 3.4 Estado de saúde controlado.
 - 3.4.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais.
(8) Sim (0) Não (8)NA
 - 3.4.2 Realização de exames periódicos.
(2) Sim (0) Não (2)NA
- TOTAIS TS3 () TNA3 ()
NA= Não se Aplica
PB3 - Pontuação Bloco 3
TS3 - somatória das notas sim obtidas
TNA3 - somatória das notas não aplicáveis obtidas
K3 - 32 (constante no bloco 3)
P3 - 25 (peso do bloco)
TS3 ()
PB3 = _____ X P3 PB3 = _____x25 PB3 ()
K3 - TNA3 32 - ()

4. Matérias Primas/Produtos Expostos a Venda

- 4.1 Procedência controlada: matérias primas e/ou produtos expostos a venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.
(4) Sim (0) Não (4)NA
- 4.2 Características orgolépticas normais: alimentos e matérias primas com cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alteração.
(8) Sim (0) Não (8)NA
- 4.3 Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias primas e/ou produtos expostos a venda que garantam a

não alteração dos mesmos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 4.4 Empacotamento e identificação adequadas: embalagens integras e identificação visível. Prazo de validade respeitado.

(8) Sim (0) Não (8)NA

TOTAIS TS4 () TNA4 ()

NA= Não se Aplica

PB4 - Pontuação Bloco 4

TS4 - somatória das notas sim obtidas

TNA4 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K4 - 24 (constante no bloco 4)

P4 - 20 (peso do bloco)

TS4 ()

PB4= _____ x P4 PB4= _____ x 20 PB4()

K4 - TNA4 24 - ()

5. Fluxo de Produção/Manipulação/Venda e Controle de Qualidade

- 5.1 Fluxo adequado:

5.1.1 Fluxo linear de um só sentido, evitando a contaminação cruzada. Locais para pré-preparo ("área suja") e preparo ("área limpa") isolados (a separação física é necessária em estabelecimentos com grande produção)

(4) Sim (0) Não (4)NA

5.1.2 Manipulação mínima e higiênica.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 5.2 Proteção contra contaminação:

5.2.1 Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores.

(4) Sim (0) Não (4)NA

5.2.2 Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.3 Armazenamento adequado:

5.3.1 Alimentos perecíveis mantidos a temperatura de congelamento (-150 C), refrigeração (20 a 100 C.), ou acima de 650 C. de acordo com o produto.

(8) Sim (0) Não (8)NA

5.3.2 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.

(8) Sim (0) Não (4)NA

- 5.4 Eliminação imediata das sobras de alimentos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.5 Características organolépticas normais do produto acabado /produtos expostos a venda: cor, odor, consistência e aspecto sem alterações.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.6 Empacotamento e identificação adequada do produto acabado/ produtos expostos a venda:

5.6.1 Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade).

(2) Sim (0)Não (2)NA

5.6.2 Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado.

(1) Sim (0) Não (1)NA

- 5.7 Controle de qualidade adequado na matéria prima, do produto acabado e dos produtos expostos a venda.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.8 Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.
(2) Sim (0) Não (2)NA
- 5.9 Análise laboratorial com frequência adequada: todos os lotes produzidos no estabelecimento devem ser analisados.
(2) Sim (0) Não (2)NA
- 5.10 Transporte adequado, protegido e limpo.
(2) Sim (0) Não (2)NA
TOTAIS TS5 () TNA5 ()
NA= Não se Aplica
PB5 - Pontuação Bloco 5
TS5 - somatória das notas sim obtidas
TNA5 - somatória das notas não aplicáveis obtidas
K5 - 53 (constante no bloco 5)
P5 - 30 (peso do bloco)
TS5 ()
PB5 = _____ x P5 PB5 = _____ x 30 PB5 ()
K5 - TNA5 53 - ()

Parte C - Pontuação do Estabelecimento

PE - Pontuação do estabelecimento, onde:

PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5 = ()

PE = () + () + () + () + () = ()

Qualificação _____

Parte D - Observações

() Estabelecimento apto para fabricar o produto.

() Estabelecimento não apto para fabricar o produto.

() Estabelecimento não apto para fabricar o produto.

Concedidos _____ dias para adequação.

Proxima inspeção: _____

Autoridades Sanitárias: _____

