

**ROTEIRO –** Fabricação de Massas Alimentícias, de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres.

**1. IDENTIFICAÇÃO**

<b>INFORMAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Demanda/Processo:		
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
Inscrição Estadual/Municipal:		
Atividade (CNAE): <input type="checkbox"/> 1092-9/00-00 - Fabricação de Biscoitos e Bolachas <input type="checkbox"/> 1094-5/00-00 - Fabricação de Massas Alimentícias		
CNPJ/CPF:		
Endereço:		
Complemento:	Bairro	
CEP	Fone	
Email:		
<b>INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES</b>		
Data da Vistoria:		
Equipe Fiscal:		
Motivo da Vistoria: <input type="checkbox"/> Inspeção para Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Programas específicos de Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia <input type="checkbox"/> OUTROS:		<input type="checkbox"/> Inspeção Programada <input type="checkbox"/> Reinspeção para Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Inspeção solicitação de outros órgãos
Responsável Legal/proprietário do Estabelecimento:		
Horário de funcionamento:		
Número de Funcionários: <input type="checkbox"/> de 0 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais		
<b>LEGISLAÇÃO GERAL</b>		
Lei 392/97 e Decreto 3910/97– Código Sanitário de Manaus RDC 275/2002 – Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. NBR 9050- Norma Brasileira ABNT – Acessibilidade a edificações. NR's 7;9;23;24- Normas Regulamentadoras Lei Complementar 70/09 – LC Portaria MS 2914/11 – PMS – Procedimentos de controle e de vigilância da água para consumo. RDC 59/2010 ANVISA – Saneantes. Portaria 3523/1998 – Climatização.		

**N** – Necessário    **I** – Imprescindível    **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

## 2. QUESTIONAMENTOS

ITEM	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	LEGISLAÇÃO	SI M	N Ã O	N O	N A	OBS
	<b>ESTRUTURA</b>	ESTRUTURA					
1	Os ambientes demonstram revestimento dos pisos, paredes e tetos com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único.	N				
2	Os ambientes demonstram revestimento das esquadrias (Janelas, portas e demais aberturas) com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único.	N				
3	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo da atividade, volume de produção e expedição?	RDC 275/02 item 1.20.1	I				
4	Os ambientes estão perfeitamente isolados de umidades, infiltrações e mofo, logo não demonstrando fissuras e trincas nas superfícies dos pisos, paredes e tetos?	Dec. 3910/97 Art. 31	N				
5	Iluminação natural e artificial dos ambientes adequadas à atividade desenvolvida?	Dec. 3910/97 Art. 49 e Art. 51.	N				
6	Uso de luminárias adequadas à atividade proposta em cada ambiente?	NR 24 Item 24.2.9	N				
7	Interruptores, tomadas, espelhos das caixas, fiação elétrica e de cabeamento lógico em conformidade com as normas Técnicas da ABNT.	Dec. 3910/97 Art. 44 c/c NR 10 Item 10.4.2	N				
8	Ventilação natural dos ambientes suficiente, ocasionando conforto térmico, não sendo no mínimo a 2/3 da superfície iluminada natural. Demonstra ventilação artificial adequada nos ambientes onde houver?	Dec. 3910/97 Art. 50 e Art. 51	N				
9	Sistema de climatização dos ambientes demonstrando funcionamento adequado e recebe limpeza e higienização adequadas de forma periódica dos filtros e demais acessórios?	Dec. 3910/97 Art. 64 c/c Portaria Nº 3523/98 do MS Art. 5	N				
10	Rampa(s) de acesso(s); WC adequados; Esquadrias; Elevadores (funcionalidade), escadas (corrimão), corredores e demais acessos demonstram atendem os padrões normativos de acessibilidade e estão em conformidade com a atividade desenvolvida pelo estabelecimento?	Dec. 3910/97 Art. 72 § 4o , Art. 54 e NBR 9050	N				
11	Janelas, portas e demais aberturas dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas, cortinas de ar, etc.) de acordo com atividade desenvolvida em cada ambiente?	RDC 275/02 itens 1.7.2 e 1.8.2.					
	<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>						
11	Serviço de desratização e desinsetização é realizado por firmas credenciadas pela VISA e com periodicidade mínima semestral, promovendo assim os ambientes, as instalações e demais equipamentos livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?	Dec. 3910/97 Art. 573 parágrafo Único c/c Art. 576	N				
	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>						
	Existem instalações sanitárias independentes para ambos os sexos para os clientes e funcionários, nas	NR 24 Item 24.2.1 e Lei	N				

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

12	proporções adequadas com a capacidade de pessoas do estabelecimento e sem comunicação direta com os demais ambientes.	392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 56 e Art. 55 § 1o Inciso I e II						
13	Banheiros não apresentam boas condições de limpeza e higiene?Item 24.7.5 da NR 24	NR 24 Item 24.7.5 da	N					
14	Gabinetes sanitários com lavatórios são dotados com produtos destinados à higiene pessoal: sabão líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico e toalhas descartáveis de papel não reciclado para higienização das mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, vasos sanitários com tampo e Sobre tampo e papel higiênico e lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?	Dec. 3910/97 Art. 325 parágrafo único.RDC 267/03 item 1.10.1	N					
15	Banheiros demonstram dispositivos hidráulicos (torneiras, válvulas, registros, sifões) com funcionalidade adequada e em bom estado de conservação?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 inciso II	N					
16	Avisos com procedimentos para lavagem das mãos.	RDC 275/02 item 1.10.12	N					
17	Os armários dos funcionários estão em local adequado (vestiários) e são essencialmente individuais?	NR 24 Item 24.2.10	N					
	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>	<b>C L A S S</b>	<b>S I M</b>	<b>N A O</b>	<b>N O</b>	<b>N A</b>	<b>OBS.:</b>
18	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) com potabilidade atestada semestralmente?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. II .	I					
19	Água de abastecimento oriunda de fonte alternativa (poço) com potabilidade atestada mensalmente, demonstrando sistema de abastecimento de água adequado?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. I, II e III.	I					
20	Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água; ter superfícies lisas, resistentes e impermeáveis; permitir fácil acesso, inspeção e limpeza; dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações; protegidos contra infiltrações e penetração de corpos estranhos; e distantes de material estranho?	Dec. 3910/97 Art. 17 Incisos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	N					
21	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N					
	<b>INSTALAÇÃO PREDIAL DE ESGOTO</b>							
22	O destino final do esgoto sanitário gerado não vai para um sistema individual de tratamento ou vai para rede de esgoto da concessionária?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 14 § 1o	R					
23	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13						
24	Dispositivos hidráulicos (caixas de inspeção, caixas de gordura, sistema de ventilação, etc.) instalados com funcionalidade adequada, sem demonstrar vazamentos e com manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 Inciso II	N					
	<b>INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS</b>							
25	Dispositivos hidráulicos (calhas, ralos, condutores verticais e horizontais, caixas de inspeção e areia) instalados com funcionalidade adequada e demonstram manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 29	N					
	<b>RESÍDUOS SÓLIDOS</b>							
26	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte,	RDC 275/02 item 1.18.1	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.							
27	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Dec. 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	N					
28	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	RDC 275/02 item 1.18.2	I					
	<b>HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>							
29	Equipamentos (coifa, freezer, bebedouros, etc.), móveis e utensílios estão em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 64 e Art. 68	N					
30	Os ambientes e as instalações estão em bom estado de conservação e higiene?	Dec. 3910/97 Art. 115 c/c NR 24 item 24.7.5	N					
31	Procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a higiene dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios com frequência adequada de higienização?	Dec. 3910/97 Art. 44 e Art. 64.	I					
32	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolado?	Dec. 3910/97 Art. 36	N					
33	Os produtos de limpeza e desinfecção existentes são aprovados pelo Ministério da Saúde e/ou possui registro na ANVISA?	RDC 59/2010 c/c RDC 275/02 item 1.15.4	N					
	<b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>							
34	Os funcionários possuem Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequado para atividade desenvolvida?	NR 6 Item 6.3	N					
35	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 275/02 item 3.1.3	N					
36	Existência de registro dos exames realizados.	RDC 275/02 item 3.4.2	N					
37	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	RDC 275/02 item 3.6.1	N					
38	Existência de registros dessas capacitações.	RDC 275/02 item 3.6.2	N					
	<b>LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>							
39	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, com cartazes de orientação sobre lavagem das mãos.	RDC 275/02 itens 1.12.1 e 3.2.3.	N					
40	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	RDC 275/02 item 1.12.2	N					
	<b>FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.</b>							
	<b>LOCAIS E DEPENDÊNCIAS:</b>							
41	Área para preparo e elaboração dos produtos.	Dec. 3910/97 Art. 462,I.	N					
42	Área de acondicionamento, rotulagem e expedição.	Dec.3910/97 Art.462, II.	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

43	Área de exposição e venda. Dec.3910/97 Art.462, III.	Dec.3910/97 Art.462, III.	N					
44	Área para refeitório, acondicionamento, rotulagem e expedição.	Dec.3910/97 Art.462,IV.	N					
45	Vestiários.	Dec.3910/97 Art.462,V.	N					
46	Instalações sanitárias.	Dec.3910/97 Art.462,VI.	N					
47	Depósito de combustíveis.	Dec.3910/97 Art.462,VII.	N					
48	Nas áreas de preparo e transformação dos produtos há fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias primas e de aditivos para alimentos.	Dec.3910/97 Art.463.	N					
49	Os fornos e caldeiras são instalados em locais apropriados e estão afastados das paredes dos compartimentos vizinhos, conforme legislação vigente.	Dec.3910/97 Art.463,§1º.	N					
50	Maquinaria adequada à sua finalidade, instalada em bases fixas apropriadas, afastadas das paredes.	Dec.3910/97 Art.463,§2º.	N					
51	Os depósitos de matérias primas alimentares e de aditivos para alimentos, são protegidos contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.	Dec.3910/97 Art.463,§3º.	N					
52	A secagem dos produtos é feita por meio de câmaras ou estufas, com especificações aprovadas pelo órgão competente.	Dec. 3910/97 Art.464.	I					
53	As câmaras de secagem possuem paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.	Dec. 3910/97 Art. 464, Parágrafo Único.						
54	Há prateleiras de material de fácil higienização dentro das câmaras para a secagem das massas.	Dec. 3910/97 Art. 465.	N					
55	Os produtos alimentícios fabricados que, em virtude de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, são abrigados em vitrinas.	Dec. 3910/97 Art. 466.						
DEPÓSITO DE MATÉRIA PRIMA:								
56	Paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável.	Dec. 3.910/97 Art.332,I.	N					
57	Piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir acúmulo de detritos.	Dec. 3.910/97 Art.332,II.	N					
58	Ventilação e iluminação suficientes.	Dec. 3.910/97 Art.332,III.	N					
59	Proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.	Dec. 3.910/97 Art.332,III.	N					
EQUIPAMENTOS:								
60	Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	RDC 275/02 item 2.1.3	I					
61	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	RDC 275/02 item 2.1.6	I					
62	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 275/02 item 2.1.8	N					
SALAS DE MANIPULAÇÃO:								
63	Fluxo ordenado, linear e sem cruzamento.	RDC 275/02 item 4.2.4.	I					
64	Incomunicabilidade com as instalações sanitárias.	Dec. 3910/97 Art. 318.	I					
ÁREA DE PRODUÇÃO DE DOCES E SALGADOS:								
65	Paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável.	Dec. 3910/97 Art. 337, I.	N					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

66	Fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, são dotados de mecanismo de exaustão de fumaça e gases.	Dec. 3910/97 Art. 337, II.	N					
67	Há armários para louças e utensílios	Dec. 3910/97 Art. 337, III.	N					
68	As bancadas possuem tampos de material liso e impermeável.	Dec. 3910/97 Art. 337,IV.	N					
69	Pias de aço inoxidável, providas de água corrente quente e fria.	Dec. 3910/97 Art. 337,V.	N					
	<b>PRODUÇÃO:</b>							
70	Usa fermentos selecionados, de pureza comprovada, na produção dos pães.	Dec. 3910/97 Art. 338	N					
71	O pão francês está sendo, exclusivamente, industrializado e/ou comercializado em panificadora ou padaria.	Dec. 3910/97 Art. 339.	N					
72	Não vende pães, doces e salgados crus para serem assados e/ou comercializados em outros estabelecimentos (Prática proibida).	Dec. 3.910/97 Art. 340.	I					
73	Os pães de massa fina, pães para "hambúrguer", doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.	Dec.3910/97 Art. 341.	N					
74	Nos casos em que o pão deve ser embalado, o acondicionamento é feito em invólucro impermeável, transparente, e fechado, contendo as informações mínimas no rótulo.	Dec. 3910/97 Art. 341 Parágrafo Único.	N					
76	Usa obrigatoriamente a pinça para a manipulação dos pães na área de vendas. Dec. 3910/97 Art. 342.	Dec. 3910/97 Art. 342.	N					
	<b>FÁBRICAS DE DOCES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES</b>							
77	Têm locais e dependências destinados à elaboração ou preparo de produtos, ao acondicionamento, rotulagem e expedição, ao depósito de farinha, açúcar e matérias primas, a venda e a máquinas, fornos e caldeiras.	Dec. 3910/97 Art. 343, I,II,III,IV,V.						
	<b>MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:</b>							
78	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	RDC 275/02 item 4.1.5.	N					
79	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.		N					
	<b>ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:</b>							
80	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 275/02 item 4.3.3.	N					
81	Armazenamento em local limpo e conservado.	RDC 275/02 item 4.3.5.	N					
	<b>TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>							
82	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	RDC 275/02 item 4.5.1.	I					
83	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 275/02 item 4.5.2.	N					
84	Transporte mantém a integridade do produto.	RDC 275/02 item 4.5.3.	N					
85	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	RDC 275/02 item 4.5.4.	I					
86	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.RDC475/4.5.5.	RDC 275/02 item 4.5.5.	I					

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

DOCUMENTAÇÃO								
87	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	RDC 275/02 item 5.1.	N					
88	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	RDC 275/02 item 5.2.	N					
89	Possui e cumpre POP Higienização das instalações, equipamentos e utensílios	RDC 275/02 itens 5.2.1; 5.2.1.1; 5.2.1.2.	N					
90	Possui e cumpre POP de Controle de potabilidade da água.	RDC 275/02 itens 5.2.2; 5.2.2.1; 5.2.2.2.	I					
91	Possui e cumpre POP Higiene e saúde dos manipuladores.	RDC 275/02 itens 5.2.3; 5.2.3.1;5.2.3.2.	N					
92	Possui e cumpre POP Manejo dos resíduos.	RDC 275/02 itens 5.2.4; 5.2.4.1; 5.2.4.2	N					
93	Possui e cumpre POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	RDC 275/02 itens 5.2.5; 5.2.5.1; 5.2.5.2.	N					
94	Possui e cumpre POP Controle integrado de vetores e pragas urbanas.	RDC 275/02 itens 5.2.6; 5.2.6.1; 5.2.6.2.	N					
95	Possui e cumpre POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.	RDC 275/02 itens 5.2.7; 5.2.7.1; 5.2.7.2.	N					
96	Possui licença sanitária emitida pela VISA/MANAUS?	Dec. 3910/97 Art.316 Lei Complementar N 070/2009	N					
97	Possui documento comprobatório do serviço de controle de vetores e pragas urbano atualizado?	Art. 573 Parágrafo Único	N					
98	Possui comprovante serviço de higienização reservatório de água realizado nos últimos 6 meses? Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 16 §3º	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 16 §3º	I					
99	Possui Laudo laboratorial da qualidade da água do poço efetuado mensalmente?	Portaria 2914/11 do MS Art. 13 inc. I	I					
100	Existência de supervisor comprovadamente capacitado?	RDC 2.7.5/02 item 3.6.4	N					
101	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO?	NR 7	R					
102	Possui Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA?	NR 9	R					
103	Apresentou o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB?	NR 23	N					

### 3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

**OBSERVAÇÕES:** os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

**CONSIDERAÇÕES:**

**N** – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

**CONCLUSÃO:**

( ) Apto a receber licença sanitária.

( ) Apresenta irregularidades de baixo risco, concedido prazo em Termo de Intimação de \_\_\_\_\_ dias para adequação.

( ) Apresenta irregularidade de risco iminente á saúde pública, encaminhar para interdição.