

**ROTEIRO – Fabricação de Especiarias, Molhos, Temperos e Condimentos.
Fabricação de Alimentos e Pratos Prontos**

1. IDENTIFICAÇÃO

INFORMAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO	
Demanda/Processo:	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Inscrição Estadual/Municipal:	
Atividade (CNAE): () 1095-3/00-00 – Fabricação de Especiarias, Molhos, Temperos e Condimentos. () 1096-1/00-00 – Fabricação de Alimentos e Pratos Prontos.	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro
CEP	Fone
E-mail:	
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	
Data da Vistoria:	
Equipe Fiscal:	
Motivo da Vistoria: () Inspeção para Licença Sanitária () Programas específicos de Vigilância Sanitária () Verificação ou apuração de denúncia () OUTROS:	
() Inspeção Programada () Reinspeção para Licença Sanitária () Inspeção solicitação de outros órgãos	
Responsável Legal/proprietário do Estabelecimento:	
Horário de funcionamento:	
Número de Funcionários: () de 0 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais	
LEGISLAÇÃO GERAL	
Lei 392/97 e Decreto 3910/97– Código Sanitário de Manaus RDC 275/2002. NBR 9050 NR's 6;7;9;23;24; Lei Complementar 70/09 – LC Portaria MS 2914/11 - PMS RDC 59/2010 ANVISA RDC 06/2012 ANVISA	

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

2. QUESTIONAMENTOS

IT E M	DESCRIÇÃO	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N Ã O	N A	N O	OBS
	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 275/1.20.1	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 à 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. 275/1.7.2 e 1.8.2..	N					
	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
12	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	Dec. 3910/97 Art. 573 § Único c/c Art. 576	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?								
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS								
13	Existem instalações sanitárias independentes para ambos os sexos para os clientes e funcionários, nas proporções adequadas com a capacidade de pessoas do estabelecimento e sem comunicação direta com os demais ambientes.	NR 24 Item 24.2.1 e Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 56 e Art. 55 § 1o Inciso I e II	N						
14	Banheiros apresentam boas condições de limpeza e higiene?	Item 24.7.5 da NR 24	N						
15	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 § único. ;Art, 22,II RDC 275/02 item 1.10.10	N						
16	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						
17	Os armários dos funcionários estão em local adequado (vestiários) e são essencialmente individuais?	NR 24 Item 24.2.10	N						
18	Avisos com procedimentos para lavagem das mãos.	RDC 275/1.10.12	R						
	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O		OBS.:
19	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) com potabilidade atestada semestralmente?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. II .	I						
20	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						
21	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 Inciso I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	N						
22	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N						
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ESGOTO								
23	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						
24	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N						
25	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						
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS								
26	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						

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

RESÍDUOS SÓLIDOS								
27	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 275/1.18.1	N					
28	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Dec. 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	R					
29	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	RDC 275/1.18.2	N					
	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
30	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					
31	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 da NR 24	N					
32	Existem planilhas de registro da temperatura.	RDC 275/2.1.6	N					
33	Os utensílios são de 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 275/2.3.1	N					
34	Os utensílios são armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	RDC 275/2.3.2	N					
35	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					
36	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolada?	Dec. 3910/97 Art. 36	N					
37	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 06/2012 Art. 9	N					
	MANIPULADORES DE ALIMENTOS							
38	Os funcionários possuem Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequado para atividade desenvolvida?	NR 6 Item 6.3	N					
39	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 275/3.1.3	N					
40	Existência de registro dos exames realizados.	RDC 275/3.4.2	N					
41	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	RDC 275/3.6.1	N					
42	Existência de registros dessas capacitações.	RDC 275/3.6.2	N					
	LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:							
43	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 275/1.12.1 e 3.2.3.	N					
	Lavatórios em condições de higiene, dotados de	RDC	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

44	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.	275/1.12.2						
MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:								
45	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.	RDC 275/4.1.1	N					
46	Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	RDC 275/4.1.2.	N					
47	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	RDC 275/4.1.5.	N					
48	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	RDC 275/4.1.6.	N					
49	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 275/4.1.8.	N					
50	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	RDC 275/4.1.9.	N					
51	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	RDC 275/4.1.10.	N					
	FLUXO DE PRODUÇÃO	LEGISLAÇÃO	C L A S S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
52	Ordenado, linear e sem cruzamento.	RDC 275/4.2.4	N					
ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:								
53	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 275/4.3.3.	N					
52	Armazenamento em local limpo e conservado.	RDC 275/4.3.5.	N					
TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL								
54	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	RDC 275/4.5.1.	I					
55	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 275/4.5.2.	N					
56	Transporte mantém a integridade do produto.	RDC 275/4.5.3.	N					
57	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	RDC 275/4.5.4.	I					
58	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	RDC475/4.5.5.	I					
CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL								
59	Existência de controle de qualidade do produto final.	RDC 275/4.4.1.	N					
60	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	RDC 275/4.4.2.	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

61	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 275/4.4.3.	N					
62	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	RDC 275/4.4.4.	N					
DOCUMENTAÇÃO								
63	Manual de Boas Práticas de Fabricação	RDC 275/5.1.	N					
64	Procedimentos Operacionais Padronizados	RDC 275/5.2.	N					
65	Possui e cumpre POP Higienização das instalações, equipamentos e utensílios .	RDC 275/5.2.1; 5.2.1.1; 5.2.1.2.	N					
66	Possui e cumpre POP de Controle de potabilidade da água.	RDC 275/5.2.2; 5.2.2.1; 5.2.2.2.	I					
67	Possui e cumpre POP Higiene e saúde dos manipuladores.	RDC 275/5.2.3; 5.2.3.1;5.2.3.2.	N					
68	Possui e cumpre POP Manejo dos resíduos.	RDC 275/5.2.4; 5.2.4.1; 5.2.4.2	N					
69	Possui e cumpre POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	RDC 275/5.2.5; 5.2.5.1; 5.2.5.2.	N					
70	Possui e cumpre POP Controle integrado de vetores e pragas urbanas.	RDC 275/5.2.6; 5.2.6.1; 5.2.6.2.	N					
71	Possui e cumpre POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.	RDC 275/5.2.7; 5.2.7.1; 5.2.7.2.	N					
72	Possui licença sanitária emitida pela VISA/MANAUS? Dec. 3910/97 Art.316 Lei Complementar N 070/2009	Dec. 3910/97 Art.316 Lei Complementar N 070/2009	N					
73	Possui documento comprobatório do serviço de controle de vetores e pragas urbano atualizado?	Art. 573 Parágrafo Único	N					
74	Possui comprovante serviço de higienização reservatório de água realizado nos últimos 6 meses?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 16 §3º	N					
75	Possui Laudo laboratorial da qualidade da água do poço efetuado mensalmente?	Art. 13 inc. I Portaria 2914/11 do MS	I					
76	Existência de supervisor comprovadamente capacitado?	RDC 2.7.5/3.6.4	N					
77	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional -	NR 7	R					
78	Possui Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA?	NR 9	R					
79	Apresentou o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB?	NR 23	N					

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

NA – Não se aplica

NO – Não observado

3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

OBSERVAÇÕES: os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

CONSIDERAÇÕES:

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.