Roteiro de Inspeção em Industria de gelo

Razão Social:				
CNPJ: Nº do Processo:				
Representante Legal: Profissão:				
Atividade principal: **( )** Fábrica de gelo ( ) Transportadora de gelo				
PORTARIA SVS/MS Nº326, de 30 de julho de 1997; RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002/ANVISA; DECRETO Nº 44.049, de 18 de janeiro de 2017.				
1. Edificação e Instalações				
1.1 Área externa	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.1.1 Área externa livre de insalubridade e objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, ou de vetores e animais.				
1.2 Área interna	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.2.1 Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente;				
1.2.2 Vias de acesso interno com superficie resistente ou pavimentada adequada para circulação de veículos, com escoamento de águas adequado e limpo;				
1.2.3 Acesso independente sem comunicação com outro tipo de habitação;				
1.3 Piso	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.3.1 Sistema de drenagem em dimensões adequadas, sem acúmulo de resíduos. Presença de drenos, ralos sifonados e grelhas em locais adequados facilitandoo escoamento, bem como, protegendo contra a entrada de insetos e roedores.				
1.4 Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.4.1 Instalações com vasos sanitários, mictórios e lavatórios para mãos, íntegros e em proporção adequada ao número de funcionários existentes.				
1.4.2 Instalações providas de abastecimento de água e conectadas a rede de esgoto				
1.4.3 Pisos e paredes adequadas,apresentando estado de conservação satisfatório.				
1.4.4 Instalações sanitárias mantidas com papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha ou outro sistema de secagem para as mãos.				
1.4.5 Presença de lixeira com tampa de acionamento por pedal.				
1.4.6 Presença de informativos visíveis sobre os procedimentos para lavagem frequente das mãos.				
1.4.7 Vestiários com armários individuais para todos os funcionários.				
1.4.8 Instalações sanitárias e vestiários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação/ limpeza.				
1.5 Área de produção	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.5.1 Existência de lavatórios em boas condições de higiene, com sabonete líquido inodoro, antisséptico, papel toalha para a secagem das mãos, coletor de papel acionados sem contato manual.				
1.6 Iluminação e instalação elétrica.	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.6.1 Exteriores que estejam revestidas por tubulações isolantes				
1.6.2 Luminárias em bom estado de conservação e com proteção adequada para possíveis situações de queda.				
1.7 Higienização das instalações	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.7.1 Frequência das instalações realizada de forma adequada.				
1.7.2 Produtos de higienização utilizados possuem registro no Ministério da Saúde.				
1.7.3 Produtos de higienização são identificados e armazenados em local específico/adequado (depósito de material limpeza).				
1.8 Controle integrado de vetores e pragas	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**

1.8.1 Adoção de medidas preventivas e corretivas, objetivando impedir o acesso e proliferação de vetores e pragas urbanas.				
1.8.2 Controle de pragas realizado por empresa especializada e licenciada pela vigilância sanitária (apresentação de comprovante de execução do serviço).				
1.9 Abastecimento de água	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.9.1 Sistema de Abastecimento Público Coletivo (COMPESA);				
1.9.2 Sistema de Abastecimento Individual (poço);				
1.9.3 Sistema de Abasteciemto Misto (poço + COMPESA);				
1.9.4 Sistema de Abastecimento Misto (COMPESA + poço);				
1.10 Manejo de resíduos	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.10.1 Recipientes com tampa para coleta de resíduos do estabelecimento, de fácil higienização, mantidos com sacos apropriados no interior do recipiente.				
1.10.2 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos até sua destinação final.				
1.11 Esgotamento sanitário	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.11.1 Presença de fossa ou esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.				
1.12 Estrutura física	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
1.12.1 Adequada ao processo produtivo com capacidade instalada e volume de produção, de acordo com o ramo de atividade.				
2. Funcionários/manipuladores	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
2.1 Número de funcionários suficientes para execução das atividades no estabelecimento.				
2.1.1 Uso de uniforme/fardamento adequado a atividade, sendo de uso exclusivo para a função executada.				
2.1.2 Em bom estado de conservação e limpeza.				
2.1.3 Boa apresentação, mantida a higiene pessoal/corporal.				
2.2 Orientações quanto aos hábitos de higiene	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
2.2.1 Lavagem das mãos com água corrente e sabonete líquido, antes da manipulação dos alimentos e após o uso dos sanitários.				
2.2.2 Presença de informativos sobre a lavagem correta das mãos e hábitos de higiene.				
2.3 Estado de saúde	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
2.3.1 Ausência infecções cutâneas e/ou feridas; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.				
2.4 Programa de controle de saúde	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
2.4.1 Existência de supervisão periódica sobre o estado de saúde dos funcionários da empresa.				
2.4.2 Existência de registro dos exames periódicos realizados (ASO atualizado).				
2.5 Equipamentos de proteção individual	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
2.5.1 Utilização de equipamento de proteção individual.				
2.6 Programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
2.6.1 Existência de programa de capacitação adequada e permanente.				
2.6.2 Existência de registros das capacitações/atualizações realizadas.				
3. Sistema de captação de águas e reservatório	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
3.1. Sistema de captação: poço ( ) abastecimento ( ) outro				
3.2 Quantidade de reservatórios: um ( ) dois ou mais ( )				
3.3 O estado de conservação das estruturas e equipamentos de captação é satisfatório.				
3.4 O reservatório de água é acessível com volume e pressão adequados, dotado de tampa, em condição de uso satisfatório, livre de vazamentos ou infiltrações.				
3.5 Reservatório possui superfície lisa, impermeável e resistente, revestido de material que não comprometa a qualidade da água.				
3.6 Reservatório com cobertura apropriada e vedação adequada evitando a entrada de mosquitos.				

4. Matéria-prima	Sim	Não	NA	Observação
4.1 Realização de coletas de água no ponto de captação para analises semestrais da água bruta.				
4.2 A potabilidade da água é atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade expedido por empresa licenciada.				
4.3 Existência de planilha de registro/monitoramento do cloro residual em pontos estratégicos (controle diário de cloro).				
4.4 Cloro utilizado no tratamento com registro do Ministério da Saúde.				
4.5 O gelo é preparado com água potável cujos parâmetros microbiológicos, físico-químico e radioativos atendem a portaria GM/MS Nº 888 de 2021 que dispõe sobre o controle e vigilância da água para consumo humano.				
5. Fluxo de produção	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
5.1 Controle da circulação de pessoas e acesso de forma linear, ordenada e sem cruzamentos.				
6. Embalagens e rotulagem	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
6.1 O gelo é embalado e rotulado em conformidade com as boas práticas de fabricação.				
6.2 Acondicionamento adequado das embalagens utilizadas.				
7. Armazenamento	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
7.1 Armazenamento do gelo embalado em local adequado e organizado em estrados/paletes, bem conservados e limpos.				
7.2 Câmara fria adequada ao volume do produto e em bom estado de conservação.				
8. Transporte	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
8.1 Os veículos que transportam o gelo são apropriados e de uso exclusivo para essa atividade.				
8.2. Os veículos são limpos e apresentam-se em bom estado de conservação.				
8.3. Os veículos que transportam o gelo embalado, contém identificação visível com o nome da empresa, endereço e telefone para contato.				
8.4 Os produtos são transportados conforme temperatura descrita na rotulagem.				
8.5 Há equipamentos para o controle/monitoramento da temperatura do produto/alimento até o seu destino final?				
8.6 Durante o transporte há garantia da integridade do produto/alimento?				
9. O estabelecimento armazena amônia	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
9.1 O sistema de compressores de amônia, possui dispositivo de parada de Emergência, automático e/ou manual que possa ser acionado em caso de emergência?				
9.2 A sala de compressores de amônia é dotada de ventilação exaustora forçada, que garanta a rápida troca de ar ambiente em caso de vazamento de amônia?				
9.3 A armazenagem de amônia é feita em área coberta, de preferência seca, ventilada, com piso impermeável e afastada de outros materiais incompatíveis com essa substância.				
10. Documentação	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observação**
10.1 Manual de boas práticas de fabricação.				
10.1.1 As operações executadas durante todo o processo de produção, desde a chegada da matéria-prima, estão de acordo com o Manual de Boas práticas de Fabricação.				
10.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (pop).				
10.2.1 Higienização das instalações, equipamentos.				
10.2.2 Controle de Potabilidade da Água.				
10.2.3 Higiene e Saúde dos Manipuladores.				
10.2.4 Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos.				
10.2.5 Controle integrado de vetores e pragas urbanas.				

10.2.6 Planos de emergência para ações em caso de vazamento, realizando treinamentos práticos. Como conteúdo mínimo, além de prever mecanismos de comunicação da ocorrência, evacuação das áreas, remoção de quaisquer fontes de ignição, formas de redução das concentrações de amônia e procedimentos de contenção de vazamentos.				

Legenda: NA- Não se aplica

_____ _____

Inspetor Sanitário/Matrícula: Inspetor Sanitário/Matrícula:

Recife,_____de_____de 20____.

Versão 1.22
(07/07/2022)