Roteiro de Inspeção em Padarias

Nome/Razão Social:				
CNPJ nº.:				
Nome fantasia:				
Endereço: Bairro:				
CEP: Fone:				
Responsável Técnico:				
Formação profissional: Nº do conselho:				
Área residencial ( ) Industrial ( )				
Nº de funcionários da empresa:				
Portaria Municipal Nº 49/95; Decreto Estadual Nº 20786/98; Resolução ANVISA Nº RDC 216/2004; Portaria Federal Nº 2914/2011; Lei Federal Nº 6360/76; Lei Federal Nº 6437/77				
1. Área externa	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.1) Área e xterna do estabelecimento livre de focos de insalubridade,de lixo, de objetos em desuso, de pragas e ausência de animais.				
2. Água	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.1) A água utilizada se encontra dentro dos padrões de potabilidade.				
2.2) A água utilizada é de abastecimento público.				
2.3) O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água (poço oucaminhão pipa).				
2.4) Realiza análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa.				
2.5) O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, semrachaduras e com tampas integras.				
2.6) Os reservatórios são lavados e desinfetados, no mínimo, de 6 em 6 meses, e nas seguintes situações: quando for instalado e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.				
3. Resíduos	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
3.1) Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, devidamente identificados,tampados e limpos. Uso de sacos apropriados.				
3.2) O lixo é acondicionado em sacos plásticos separados (seco doorgânico) e depositado em recipientes com tampa acionada com o pé.				
3.3) O estabelecimento possui lixeira intermediária, provida de ponto de água e ralo, protegida de chuva, sol, livre de pragas e do acesso de animais domésticos.				
4. Controle integrado de pragas e vetores	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
4.1) As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas:2mm.				
4.2) Os ralos e grelhas são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores.				
4.3) As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores, e possuem fechamento automático.				
4.4) Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios.				

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878

4.5) O controle químico é realizado por empresalicenciada pela vigilância sanitária.				
5. Sanitários e vestiários dos funcionários	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
5.1) Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreasdestinadas ao processo de produção/manipulação/ armazenamento de alimentos.				
5.2) Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.				
5.3) Com ventilação e iluminação adequada e telas milimétricas nasaberturas.				
5.4) Os vasos sanitários possuem assentos com tampa.				
5.5) Possuem pia, sabão líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.				
5.6) Os vestiários possuem armários em número suficiente eem bom estado de conservação e 01 chuveiro para cada 20 funcionários.				
5.7) Possuem lixeiras com tampas e revestidas com sacos apropriados.				
6. Sanitários destinados ao público	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
6.1) Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação e higiene.				
6.2) Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.				
6.3) Possuem lixeiras com tampas e revestidas com sacos apropriados.				
7. Instalações e edificação de depósito **SF – Frios** **RO – RotisseriePA – Padaria** **FV – Área de FracionamentoLQ – Lanchonete/Quiosques** **RE – Refeitório**	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
7.1) O estabelecimento tem acesso direto e independente de moradiae/ou dormitório				
7.2) Os arredores estão livres de sucatas, lixo, animais e outrospossíveis agentes contaminantes.				
7.3) As instalações, inclusive os banheiros, estão limpos e bem conservados.				
7.4) Piso, parede e teto construído com material liso, resistente,impermeável e lavável, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.				
7.5) Paredes, portas, prateleiras, equipamentos de frio encontram-seem condições de higiene adequadas. São lavados e desinfetados com frequência regular.				
7.6) Realiza limpeza na área de panificação.				
7.8) Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, emadequado estado de conservação e higiene				

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878

7.9) Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.				
7.10) Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas (2mm) sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes.				
7.11) Portas de material liso, lavável e impermeável, cores claras, ajustadas aos batentes quando couber. Nos locais onde há manipulação e preparação de alimentos observa-se ofechamento automático e protetor no rodapé.				
8. Recebimento de produtos	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
8.1) Área protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos alheios.				
8.2) As matérias primas e os produtos industrializados são procedentes de empresas licenciadas ou cadastradas nos órgãos de vigilância sanitária.				
8.3) Os entregadores usam uniformes limpos.				
8.4) Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário.				
8.5) Presença de termômetro calibrado para verificação da temperatura dos alimentos perecíveis.				
8.6) É verificada, na hora do recebimento, se a temperatura dos produtos perecíveis é respeitada. (Temperaturas máximas: congelados: - 12ºC; pescado até 2,5ºC; carnes até 7ºC; demais produtos resfriados até 10° C ou conforme especificação do fabricante, sendo recomendado o registro em planilhas).				
8.7) São verificados nos produtos: data de validade, lote, n° de registro (quando necessário), integridade e higiene das embalagens/produtos. Para os alimentos, são observadas as características organolépticas.				
9. Armazenamento da matéria-prima e produtos	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
9.1) Local organizado, limpo e arejado, livre de infiltrações, entulhos, material tóxico e pragas.				
9.2) A farinha é armazenada em local, limpo, arejado, sobreestrado ou paletes, distantes de fontes de calor, da parede e forro, protegido contra entrada de insetos e roedores.				
9.3) Os produtos alimentícios são armazenados sobre estrados e/ou paletes, (depósito, despensa e armário), limpo, arejado, protegido contra entrada de insetos e roedores e organizado (PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai e/ou PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai).				
9.4) Instalações hidráulicas e elétricas em bom estado de conservação e higiene.				
9.5) Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicossão armazenados em local separado dos alimentos e embalagens.				
9.6) Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade.				
9.7) Uso de sistema PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.				

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878

9.8) Produtos destinados à devolução ou descarte segregados emlocal apropriado e identificado				
9.9) A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor (forno, fogão).				
9.10) A geladeira e o freezer encontram–se em bom estado deconservação.				
9.11) O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de –18°C ou regulado para oalimento que necessitar temperatura mais baixa.				
9.12) A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias (produtos cárneos, lácteos, hortícolas e outros).				
9.13) Existe controle de temperatura do equipamento e manutenção periódica devidamente documentada.				
10. Área de produção	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
10.1) Possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico e papel toalhanão reciclado.				
10.2) Possui lixeiras com tampas acionadas sem contato manual e com sacos apropriados.				
10.3) Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.				
10.4) A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.				
10.5) As áreas de panificação, de confeitaria e de preparo derefeições são separadas por barreira física ou técnica.				
10.6) O número de equipamentos e mobiliário é compatível com ovolume de produção.				
10.7) Os equipamentos e/ou utensílios que entram em contatocom alimentos potencialmente contaminados (carnes cruas e outros) são limpos e desinfetados antes de entrar em contatocom alimentos prontos para consumo.				
10.8) Os fornos são dotados de chaminé suficiente para a emissão dos gases, de acordo com as normas oficiais.				
10.9) Os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico- sanitária do alimento preparado.				
10.10) O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.				
10.11) Os alimentos descongelados não são recongelados.				
10.12) O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor oupresença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado.				
10.13) As frutas, os legumes e as verduras utilizados crus são lavados e desinfetados com produtos registrados no Ministério da Saúde.				
10.14) As embalagens das matérias primas utilizadas na preparação de pães são adequadamente fechadas e identificadasapós o uso com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original e conservadas deacordocom as recomendações do fabricante				

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878

10.15) Os ovos trincados são descartados ou separados e identificados para troca.				
10.16) O gelo é proveniente de água potável e obedeceo padrãode Identidade e qualidade quando produzido no próprio local. Quando industrializado é rotulado e proveniente de empresa regularizada.				
10.17) Produtos vencidos são descartados ou são separados e identificados para troca.				
10.18) Os produtos prontos frios (tortas, bolos, doces, saladas, sanduíches) são colocados sob refrigeração ou congelamento, logo após o término do preparo ou recebimento, e mantidos no máximo a 10°C (por 4horas) ou a -18° C (em caso de congelamento), até seu consumo.				
10.19) Os alimentos preparados são mantidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius).				
10.20) Os equipamentos são revestidos de material sanitárioatóxico, conservados e limpos e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.				
10.21) Os móveis e utensílios são adequados, limpos e conservados.				
10.22) Ausência de entulhos e materiais alheios.				
11. Área de vendas	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
11.1) Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, pragas urbanas e outras contaminações externas.				
11.2) Os manipuladores adotam procedimentos que evitam ocontato manual direto com o pão e demais alimentos preparados (pegadores de pão, pinças, luvasdescartáveis, talheres, etc).				
11.3) Os pratos prontos frios permanecem expostos emtemperaturas inferiores a 5° C ou de acordo com a recomendação do fabricante.				
11.4) Os produtos prontos quentes, expostos ao consumo,permanecem no mínimo a 60ºC por no máximo 6 horas ou abaixo de 60ºC.				
11.5) O prazo máximo de consumo do alimento preparado econservado sob refrigeração à temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias.				
11.6) Os produtos preparados ou fracionados e embalados naausência do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, quantidade, data de fabricação e prazo de validade				
11.7) Os produtos industrializados estão acondicionados em embalagens íntegras e possuem no rotulo as informações geraisobrigatórias.				
11.8) Os produtos perecíveis industrializados vendidos à granel ou embalados no local são conservados de acordo com a recomendação fabricante e possui etiqueta com identificação do produto, data da abertura e respeita o prazo máximo de consumo recomendado após abertura.				
11.9) Os produtos com prazos de validade vencidos sãodiariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.				

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878

11.10) Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, amassadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.				
11.11) Os produtos saneantes/cosméticos sãoregularizados no MS conforme o grau de risco (notificados ou registrados).				
12. Equipamentos expositores e balcões térmicos	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
12.1) Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.				
12.2) Presença de termômetro dos equipamentos e em adequado estado de funcionamento.				
12.3) Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados. Existe controle de temperatura e manutenção periódica.				
12.4) Os produtos são separados conforme as categorias e estocados até o limite máximo das linhas de carga.				
12.5) Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir arastreabilidade.				
13. Funcionários/manipuladores	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
13.1) Os funcionários usam uniformes adequados, de cor clara, limpos e bem conservados.				
13.2) Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas térmicas, capas etc.).				
13.3) Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha para limpeza e higienização do ambiente.				
13.4) Os manipuladores de alimentos são treinados pelo responsável técnico.				
13.5) Apresentam-se asseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte.				
13.6) Os manipuladores são afastados quando são portadores de doenças ou apresentem cortes e lesõesna pele.				
13.7) Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes.				
13.8) A barba está feita e o bigode aparado.				
14. Documentação	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
14.1) Possui certificado de regularidade técnica do profissional, emitido pelo respectivo conselho de classe ou curso de responsável capacitado em BP de manipulação de acordo com a RDC Nº 216/2004 ANVISA, com carga horária mínima de 40 horas e comprovação.				
14.2) Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a empresa.				
14.3) Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados (POP).				
14.4) Comprovante das capacitações realizadas pelosfuncionários.				
14.5) Programas de Saúde: PPRA, PCMSO e ASO.				
14.6) Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente.				

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878

14.7) Licença de outorga de uso de fonte alternativa paraabastecimento de água concedida pelo órgão competente.				
14.8) Laudo de Análise de Potabilidade de Água proveniente de fonte alternativa.				
14.9) Controle diário do cloro residual livre da água quando proveniente de fonte alternativa.				
14.10) Certificado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do MS, indicações para uso médico e responsável técnico.				
14.11) Planilhas de controle de temperatura balcões refrigerados,freezeres, congeladores e equipamentos expositores térmicos.				
14.12) Registros ou comprovante de execução comprovando acalibração dos instrumentos eequipamentos de medição.				
14.13) Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.				

Legenda: NA – Não se aplica

_____ Inspetor Sanitário/Matr.:

_____ Inspetor Sanitário/Matr.:

Recife,_____de_____de 20____.

Versão 1.22
(11/07/2022)

Av. Visconde de Suassuna, 658, Santo Amaro, Recife, PE.
Fone: 3355-1878