LISTA DE VERIFICAÇÃO – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social					
Nome Fantasia					
Responsável Legal					
CPF / CNPJ				SIE	
Classificação					
Endereço					
CEP		Município			
Telefone		E-mail			

2. MATÉRIAS PRIMAS (CONHECIMENTO DA ORIGEM)	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
2.1 Animais guiados (GTA), nos abatedouros;				
2.2 Carcaças provenientes de abatedouros oficiais;				
2.3 Leite de propriedades cadastradas e orientadas;				
2.4 Mel de apiários cadastrados e orientados;				
2.5 Pescados obtidos de estabelecimentos ou produtores cadastrados;				
2.6 Ovos provenientes de granjas registradas ou monitoradas				

OBS:

3. INSTALAÇÕES	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
3.1 Os estabelecimentos deverão estar situados distantes de fonte de odores indesejáveis (fumaça, poeira, etc.).				
3.2 Paredes, pisos e teto com acabamentos adequados, feitos de material facilmente higienizável;				
3.3 Janelas teladas, portas vedadas, ralos sifonados com grade (proteção).				

OBS:

4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
4.1 Os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir risco para a saúde.				
4.2 Temperatura regulada nos equipamentos de frio (salas de manipulação e câmaras);				
4.3 Calibração e aferição dos equipamentos (realizados e comprovados);				
4.4 Todos os equipamentos e utensílios, utilizados no processo de elaboração dos alimentos, devem ser feitos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.				

OBS:

5. LIMPEZA E DESINFECÇÃO	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
5.1 Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado previamente pelo Ministério da Saúde, serem identificados e guardados em local adequado.				
5.2 Não deverão ser utilizados nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores.				
5.3 Vassouras com cabo inoxidável e cerdas de plástico. Rodos com cabo inoxidável. Depositados em local adequado.				
5.4 Processos de limpeza e desinfecção realizados antes e após as atividades de forma adequada sem deixar resíduos e/ou sujidades (em instalações, equipamentos e utensílios);				

OBS:

6. VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BANHEIROS	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
6.1 Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestuários, sanitários e banheiros adequados e separados por sexo.				
6.2 Pias com sabonete líquido em suporte. Não se permite o uso de toalhas de pano. Uso de toalhas de papel, porta-toalhas e recipientes coletores.				
6.3 Presença de bancos e armários nos vestuários.				
6.4 Sanitários com privada com tampa, papel higiênico e lata de lixo.				

OBS:

7. SISTEMA DE COMBATE ÀS PRAGAS	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
7.1 Utilização de métodos que não comprometam as condições higiênico-sanitárias e que não ofereçam riscos de contaminação.				
7.2 Mapeamento e verificação periódica dos pontos onde foram instalados os objetos que auxiliarão no controle contra pragas. Tanto do interior do estabelecimento quanto das áreas circundantes.				
7.3 O tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, deve ser aplicado somente sob a supervisão direta de pessoas aptas que conheçam os perigos potenciais que representam para a saúde.				

OBS:

8. HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
8.1 Toda pessoa que manipule alimentos deverá manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos. Uniformizado, sem adornos, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos e homens com barba feita.				
8.2 As mãos deverão ser lavadas antes do inicio do trabalho, depois de usar os sanitários, após manipulação de material contaminado, e sempre que seja necessário. Devendo ter um roteiro orientativo e treinamento.				

OBS:

9. CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
9.1 Treinamento de todos os manipuladores nos procedimentos de uso correto dos EPIs, higienização pessoal e características comportamentais gerais que possam oferecer riscos de contaminação nas linhas de produção.				
9.2 Setorização dos funcionários com treinamento específico para sua função				

OBS:

10. PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
10.1 Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do alimento por contato direto ou indireto com material contaminado. Havendo orientação e planejamento para retirada de resíduos e dejetos sólidos provenientes da produção e trânsito de demais produtos que ofereçam risco;				
10.2 Dependências dispostas de forma a acompanhar o fluxograma correto sem ocorrência de contrafluxo;				
10.3 Divisão entre área suja e área limpa de produção.				

OBS:

11. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
11.1 Utilização somente de água potável				
11.2 O estabelecimento deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação.				
11.3 Exames comprobatórios de potabilidade da água (semestralmente)				
11.4 Realização de higienização das caixas d´água				

OBS:

12. ÁGUAS RESIDUAIS	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
12.1 Escoamento adequado (canaletas, ralos, declividade, ausência de empoçamento)				
12.2 Remoção das sujidades que empeçam saída da água residual (limpeza e higienização adequados)				
12.3 Licenciamento ambiental atualizado emitido por órgão ambiental competente				

OBS:

13. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	C	Ñ/C	Ñ/A	Ñ/OBS
13.1 Em função do risco inerente ao alimento, deverão ser mantidos registros				

apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da duração mínima do alimento.				
13.2 Registros: aferição de temperatura, limpeza do estabelecimento, limpeza de caixas d´água, etc.				
13.3 Documentos: boas práticas de fabricação implantado e implementado, atestado de saúde ocupacional, notas fiscais de matérias primas.				

OBS:

14. **PPHO**	**C**	**Ñ/C**	**Ñ/A**	**Ñ/OBS**
14.1 Os procedimentos estão devidamente roteirizados com as informações relevantes à sua formulação e funcionamento devidamente estruturado (Título, Código, Objetivo, Referência, Campo de Aplicação, Definição, Responsável, Descrição, Monitorização, Ações corretivas, Verificação, Registros).				
Os nove pontos básicos devem ser contemplados com os procedimentos observados				
14.2 Segurança de água de abastecimento				
14.3 Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento				
14.4 Prevenção contra a contaminação cruzada				
14.5 Higiene dos empregados				
14.6 Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento				
14.7 Identificação e estocagem adequadas de substâncias químicas e de agentes tóxicos				
14.8 Saúde dos empregados				
14.9 Controle integrado de pragas				
14.10 Registros				

OBS:

C conforme
Ñ/C não conforme
Ñ/A não atende
Ñ/OBS não observação