



Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em
Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou
Hortaliças em Conserva

Data inicial: _____ Data final: _____ Nº solicitação: _____ Responsável Técnico: _____

Empresa: _____ CNPJ: _____ Responsável Legal: _____

Endereço: _____ CEP: _____ Município: _____

Técnico VISA:
Assinatura: _____

Motivo da inspeção: _____

Divisão: Processamento das Frutas e/ou Hortaliças em Conserva

CL: Perguntas: S N NV NA

R Existe registro da operação de acidificação das frutas e ou hortaliças e dos controles efetuados?

N A operação de recepção das frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens é realizada em local protegido, limpo e isolado da área de produção?

N As frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens são de procedência controlada e inspecionados no ato da recepção?

N As frutas e ou hortaliças são selecionadas e classificadas, possuindo cor característica, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e adequadas para o processamento?

N As frutas e hortaliças, ingredientes e embalagens estão protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e outras substâncias indesejáveis?

N Frutas e hortaliças, ingredientes e embalagens aprovados, e aqueles submetidos a análise laboratorial, quando necessário, enquanto aguardam o resultado analítico, são identificados e armazenados adequadamente?

N O teor de cloro residual livre é de 0,5 a 2 ppm na última água do processo de lavagem?

N	Existe responsável pela operação de higienização das frutas e ou hortaliças comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os produtos de higienização das frutas e ou hortaliças se encontram identificados e guardados em local adequado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os utensílios necessários à realização da higienização das frutas e ou hortaliças estão disponíveis e adequados à operação, assim como em bom estado de conservação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	A operação de higienização das frutas e ou hortaliças é realizada de forma a assegurar o objetivo a que se propõe?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existe registros da higienização das frutas e ou hortaliças e dos controles efetuados?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	A água utilizada para a operação de branqueamento das frutas e ou hortaliças é potável?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os critérios de enchimento do acondicionamento das frutas e ou hortaliças estão de acordo com o disposto em legislação específica?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	A concentração do ácido adicionado ao líquido de cobertura é calculada em função da proporção peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existem equipamentos, instrumentos e materiais necessários para a análise laboratorial do produto acidificado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existe um responsável pela operação de acidificação das frutas e ou hortaliças comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	A acidificação artificial ou por fermentação das frutas e ou hortaliças é realizada de forma a atender o objetivo a que se propõe?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	As frutas e ou hortaliças em conserva, após sofrerem tratamento térmico, são submetidas ao resfriamento até a temperatura interna de 40°C?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	Existe registros de controles efetuados na água de resfriamento das frutas e ou hortaliças?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os locais para pré-preparo das frutas e ou hortaliças são isolados da área de preparo por barreira física ou técnica?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As frutas e ou hortaliças em conserva avariadas, com prazos de validade vencidos, reprovadas, devolvidas ou recolhidas do mercado são devidamente identificadas, armazenadas em local separado e com destino final determinado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	Os produtos de higienização das frutas e ou hortaliças são regularizados pelo Ministério da Saúde?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	As frutas e ou hortaliças utilizadas no processamento se encontram em condições higiênico-sanitária satisfatórias?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	A diluição dos produtos de higienização das frutas e ou hortaliças, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os produtos de higienização necessários à realização da operação estão disponíveis?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	A operação de exaustão atende às condições específicas para o processo?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O fechamento hermético das embalagens das frutas e ou hortaliças em conservas é controlado de forma a assegurar a hermeticidade?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os recipientes das frutas e ou hortaliças em conservas são submetidos imediatamente a fechamento hermético após a operação de exaustão?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	São realizadas inspeções periódicas no produto embalado para detecção de defeitos do fechamento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

I	A instalação, funcionamento e controle do equipamento de tratamento térmico das frutas e ou hortaliças em conservas são efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	As frutas e ou hortaliças em conserva já submetidas ao tratamento térmico são identificadas e separadas daquelas que ainda não foram termicamente processadas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	Os parâmetros de tratamento térmico das frutas e ou hortaliças, tempo e temperatura, são calculados em função das especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem e tipo e característica do sistema?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	São efetuados controles de tempo e temperatura do tratamento térmico das frutas e ou hortaliças a cada operação realizada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O tratamento térmico das frutas e ou hortaliças é realizado por pessoa comprovadamente capacitada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existe controle da circulação e acesso do pessoal na área de processamento das frutas e ou hortaliças?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existe conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O fluxo de produção do processamento de frutas e ou hortaliças é ordenado, linear e sem cruzamentos?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os dizeres de rotulagem dos produtos estão de acordo com a legislação vigente?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	A rotulagem dos produtos é efetuada no local da produção?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As embalagens de vidro para frutas e ou hortaliças em conserva possuem lacre na tampas ou outro dispositivo com o mesmo efeito?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os locais para armazenamento da rotulagem e produto final são limpos e secos, com boa ventilação e temperatura adequada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	Os alimentos são 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?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Na área de rotulagem e armazenamento do produto final inexistem materiais estranhos, estragados ou tóxicos?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O produto final é acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O controle de qualidade do produto final é implementado e documentado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O pH, igual ou menor que 4,5, no produto final (frutas e ou hortaliças em conservas acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas) é comprovado por meio de análises laboratoriais?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As frutas e ou hortaliças em conserva aguardando resultado analítico ou em quarentena e aquelas aprovadas são devidamente identificadas e separadas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	Existem equipamentos e materiais necessários para a análise do produto final no estabelecimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O funcionário responsável pela coleta de amostra e análise laboratorial é comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O veículo utilizado no transporte do produto final é limpo, com cobertura para proteção de carga, sem vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O transporte do produto final mantém a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O veículo transporta somente o produto final, não trabalhando com outras cargas que comprometam a segurança das frutas e ou hortaliças em conserva?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existem programas de amostragem para análise laboratorial do produto final?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	Existe laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O período de quarentena das frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação e marinadas é em função das especificações do produto?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez possuem esterilidade comercial comprovada por meio de análises laboratoriais?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção, são devolvidos imediatamente ou armazenados e identificados em local separado, sendo o destino dos mesmos previamente determinados?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As embalagens são íntegras, limpas, de material apropriado e de primeiro uso?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os rótulos dos ingredientes atendem à legislação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens é 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?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O uso das frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado os prazos de validade?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	A rede de frio é adequada ao volume e aos diferentes tipos de frutas e ou hortaliças e ingredientes?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existe responsável pela operação de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	Existe registro dos controles efetuados nas as matérias-primas, ingredientes e embalagens?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

I	As frutas e ou hortaliças são lavadas com água potável e adicionada de solução clorada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O acondicionamento das frutas e ou hortaliças, realizado manualmente ou mecanicamente, é controlado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	O líquido de cobertura utilizada para as frutas e ou hortaliças em conservas acidificadas artificialmente possui quantidade de ácido necessária para que o pH de equilíbrio no produto final seja igual ou menor que 4,5?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	O ácido orgânico usado na acidificação de frutas e ou hortaliças é regularizado pelo Ministério da Saúde?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	São realizadas medições do pH do produto após a adição do ácido ou alimento ácido?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	O tratamento térmico das frutas e ou hortaliças atende às especificações estabelecidas e garante a segurança do processamento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

R	Existe registro da operação de tratamento térmico das frutas e ou hortaliças e dos outros controles efetuados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	A água de resfriamento, após a utilização no processo de resfriamento das frutas e ou hortaliças, permanece com teor de cloro residual livre de, no mínimo, 0,5 ppm?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	São realizadas análises da água de resfriamento das frutas e ou hortaliças periodicamente para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Edificação e Instalações					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
-----	------------	---	---	----	----

N	Os vestiários para os manipuladores possuem área compatível e armários individuais para todos os manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	A área externa é livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança de focos de poeira, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As vias de acesso às instalações possuem superfície dura ou pavimentada, adequadas ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O piso das instalações é de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O piso das instalações está em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O sistema de drenagem do piso das instalações é dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos e com drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O teto das instalações é de acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O teto das instalações se encontra em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As paredes e divisórias das instalações é de acabamento liso, impermeável e de fácil higienização, até uma altura adequada para todas as operações, e de cor clara?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As paredes e divisórias das instalações estão em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	As paredes das instalações possuem ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As portas externas das instalações são de fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As janelas e outras aberturas das instalações possuem superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	As janelas e outras aberturas das instalações estão em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares das instalações são construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares das instalações são de material apropriado, resistente, liso e impermeável e estão em adequado estado de conservação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O acesso para sanitários e vestiários dos manipuladores, quando isolados da área de produção, possui passagens cobertas e calçadas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias para os manipuladores são servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias para os manipuladores possuem vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros, e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores possuem portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores possuem lixeiras com tampas e com acionamento não manual?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	A coleta de lixo nas instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores é frequente?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As portas das instalações são de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	As portas das instalações estão em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As janelas e outras aberturas das instalações possuem proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os sanitários e vestiários para os manipuladores são independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo para os manipuladores de alimentos?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores não possuem comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O piso e as paredes das instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores apresentam estado de conservação satisfatório?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores possuem iluminação e ventilação adequadas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	As instalações sanitárias para os manipuladores são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O acesso às instalações é direto, não comum a outros usos (habitação)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	A área interna do acesso às instalações é livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O gelo é produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	O vapor é gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	Os recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente, com uso de sacos de lixo apropriados e quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os produtos de higienização necessários à realização da operação de higienização das instalações estão disponíveis?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	A diluição dos produtos de higienização das instalações, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da higienização das instalações estão disponíveis, adequados e se encontram em bom estado de conservação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	Não existem vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Há adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Em caso de adoção de controle químico de vetores e pragas urbanas, existe o comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	O sistema de abastecimento de água é ligado à rede pública?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
R	Os produtos de higienização das instalações são identificados e guardados em local adequado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
I	A higienização das instalações é adequada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores possuem duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria ou com água quente e fria?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação?	<input type="checkbox"/>					
N	As instalações sanitárias para visitantes e outros são totalmente independentes da área de produção e higienizados?	<input type="checkbox"/>					
I	Na área de produção existem 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?	<input type="checkbox"/>					
I	Os lavatórios na área de manipulação se encontram em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual?	<input type="checkbox"/>					
N	A iluminação das instalações, natural ou artificial, é adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos?	<input type="checkbox"/>					
N	As luminárias das instalações possuem proteção adequada contra quebras e se encontram em adequado estado de conservação?	<input type="checkbox"/>					
N	As instalações elétricas são embutidas, ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos?	<input type="checkbox"/>					
N	A ventilação e circulação de ar das instalações são capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção?	<input type="checkbox"/>					
N	O controle de potabilidade da água é realizado por técnico comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/>					
N	Existe um responsável pela operação de higienização das instalações comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/>					
N	A frequência de higienização das instalações é adequada?	<input type="checkbox"/>					

R	Existe registro da higienização das instalações?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

N	Os produtos utilizados na higienização das instalações são regularizados pelo Ministério da Saúde?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

R	O sistema de captação própria de água é protegido, revestido e distante de fonte de contaminação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	---	--

N	O reservatório de água é acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em condição satisfatória de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

N	A frequência de higienização do reservatório de água é apropriada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

N	Os encanamentos do abastecimento de água estão em estado satisfatório e não possuem infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

N	A potabilidade da água é atestada por meio de laudos laboratoriais, realizados com adequada periodicidade e assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	---	--

R	Existe um responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	---	--

N	Existe registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução do serviço, em caso de terceirização?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

N	Existe planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante da água de abastecimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

R	Há reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água no estabelecimento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	---	--

N	Os resíduos são retirados frequentemente da área de processamento, evitando focos de contaminação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--	--

N	O Leiaute é adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Fossas, esgoto conectado à rede pública e caixas de gordura se encontram em adequado estado de conservação e funcionamento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens são distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O(s) equipamento(s) de ventilação artificial é(são) higienizado(s) e possui(em) manutenção adequada ao tipo de equipamento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

R	Existe registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar das instalações é capaz de prevenir contaminações?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O sistema de exaustão e/ou insuflamento é dotado de filtros adequados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	A captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para área contaminada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Existe uma área adequada para estocagem dos resíduos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Equipamentos, móveis e utensílios

CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
-----	------------	---	---	----	----

N	Os equipamentos da linha de produção possuem desenho e número adequado ao ramo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os equipamentos se encontram dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os equipamentos possuem superfícies, que entram em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os equipamentos se encontram em adequado estado de conservação e funcionamento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existem planilhas de registro da temperatura dos equipamentos, conservadas durante período adequado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existem registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existem 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?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os móveis estão em número suficiente, são de material apropriado, resistentes, impermeáveis, com superfícies íntegras e se encontram em adequado estado de conservação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os móveis possuem desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	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?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Os utensílios são armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
N	Existe um responsável pela operação de higienização de equipamentos, maquinários, móveis e utensílios comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

N	A frequência de higienização dos equipamentos, maquinário, móveis e utensílios é adequada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

R	Existe registro da higienização dos equipamentos, maquinário, móveis e utensílios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os produtos utilizados na higienização dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios são regularizados pelo Ministério da Saúde?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os produtos de higienização necessários à realização da operação de higienização dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios estão disponíveis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	A diluição dos produtos de higienização dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os produtos de higienização dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios são identificados e guardados em local adequado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os utensílios necessários à realização da higienização dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios se encontram disponíveis e em bom estado de conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	A higienização de equipamentos, maquinários, móveis e utensílios é adequada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Identificação da empresa					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
INF	Produção mensal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INF	Qual a categoria dos produtos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INF	Ramo de atividade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INF	Número de funcionários e turnos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Divisão: Manipuladores					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
I	Os manipuladores realizam lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I	Os manipuladores possuem hábitos higiênicos: não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares, nos manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe programa de capacitação dos manipuladores, adequado e contínuo, relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe registros das capacitações dos manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	O supervisor da higiene pessoal e manipulação dos alimentos é comprovadamente capacitado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Os uniformes dos manipuladores estão limpos e em adequado estado de conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Os manipuladores possuem asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N	Existe registro dos exames médicos dos manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Os manipuladores utilizam Equipamento de Proteção Individual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Os manipuladores utilizam uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Divisão: Documentação e Registro

CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	O funcionário responsável pelo processamento das frutas e hortaliças em conserva possui curso de capacitação, contendo os temas previstos no regulamento e com carga horária mínima de 40 horas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	O certificado do curso de capacitação do funcionário responsável pelo processamento das frutas e hortaliças é devidamente datado, com carga horária e conteúdo programático do curso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvios de medidas de controle?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	O POP descrito para higienização das instalações, equipamentos e utensílios está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe POP estabelecido para controle de potabilidade da água?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	O POP descrito para controle de potabilidade da água está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Existe POP estabelecido para higiene e saúde dos manipuladores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	O POP descrito para higiene e saúde dos manipuladores está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N	Existe POP estabelecido para manejo de resíduos?	<input type="checkbox"/>				
N	O POP descrito para manejo de resíduos está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>				
N	Existe POP estabelecido para manutenção preventiva e calibração de equipamentos?	<input type="checkbox"/>				
N	O POP descrito para manutenção preventiva e calibração de equipamentos está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>				
N	Existe POP estabelecido para controle integrado de vetores e pragas urbanas?	<input type="checkbox"/>				
N	O POP descrito para controle integrado de vetores e pragas urbanas está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>				
N	Existe POP estabelecido para seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens?	<input type="checkbox"/>				
N	O POP descrito para seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>				
N	Existe POP estabelecido para higienização das frutas e ou hortaliças?	<input type="checkbox"/>				
N	O POP descrito para higienização das frutas e ou hortaliças está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>				
N	Existe POP estabelecido para acidificação?	<input type="checkbox"/>				
N	O POP descrito para acidificação está sendo cumprido?	<input type="checkbox"/>				
N	Existe POP estabelecido para tratamento térmico?	<input type="checkbox"/>				

N	O POP descrito para tratamento térmico está sendo cumprido?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					
N	Existe POP estabelecido para programa de recolhimento de alimentos?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					
N	O POP descrito para o programa de recolhimento de alimentos está sendo cumprido?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					
R	Os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento das frutas e ou hortaliças em conserva estão acessíveis aos funcionários envolvidos?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					
I	Existe formulário específico, devidamente protocolizado no órgão competente, que informa o início de fabricação das frutas e ou hortaliças em conserva?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					
N	Os registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas são mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					
N	Existe POP estabelecido para higienização das instalações, equipamentos e utensílios?	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					