



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

CONSULTA PÚBLICA Nº 03, DE 10 DE JULHO DE 2014.

Submete à Consulta Pública o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda ou dispensação de alimentos, bebidas e matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos, no Estado de Minas Gerais.

O Secretário de Estado da Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde do Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais que lhe confere art. 93, § 1º, inciso III da Constituição do Estado de Minas Gerais e considerando a necessidade de:

- observar os procedimentos de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas dos estabelecimentos que exercem atividades relacionadas a alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos, no Estado de Minas Gerais.

- exercer o controle e a fiscalização sobre os estabelecimentos prestadores atividades relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda ou dispensação de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos, no Estado de Minas Gerais.

RESOLVE:



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art.1º Fica submetido à consulta pública o regulamento técnico de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda ou dispensação de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos, no Estado de Minas Gerais e nos termos dos anexos desta consulta pública.

Art.2º Fica estabelecido o prazo de 30(trinta) dias, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, para que sejam apresentados sugestões e pedidos de esclarecimento, devidamente fundamentados, relativos ao regulamento técnico a que se refere o art.1º.

§ 1º As sugestões e pedidos de esclarecimentos deverão ser devidamente fundamentados e remetidos para a Diretoria de Vigilância em Serviços de Saúde, no seguinte endereço eletrônico: gva.svs@saude.mg.gov.br.

§ 2º Caso exista necessidade de envio de volumes ou maiores quantidades de material, desde que para complementar as sugestões encaminhadas para o endereço eletrônico, conforme previsto no § 1º deste artigo, estes deverão ser enviados para o seguinte endereço: Diretoria de Vigilância de Alimentos/SVS/SES-MG, Rodovia Prefeito Américo Renné Gianetti, s/n, Bairro Serra Verde – Prédio Minas – 13º Andar – CEP: 31.630-900.

Art. 3º Esta consulta entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 10 de Julho de 2014

José Geraldo de Oliveira Prado

Secretário de Estado de Saúde e Gestor do SUS/MG

ANEXO ÚNICO DA CONSULTA PÚBLICA N.º 03 DE FEVEREIRO DE 2014.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

RESOLUÇÃO SES/MG Nº , DE DE DE 2014.

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda ou dispensação de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE E GESTOR DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE DO ESTADO DE MINAS GERAIS, no exercício das atribuições que lhe confere o art. 93, § 1º, inciso III, da Constituição do Estado de Minas Gerais, e considerando:

- a Constituição da República Federativa do Brasil – 1988;
- a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro 1950, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;
- a Lei nº 6437, de 20 agosto de 1977, e suas alterações que configuram as Infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- a Lei 8078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor;
- a Lei nº 7889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências;
- a Lei nº 8080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;
- a Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- a Lei nº 12305, de 02 de agosto de 2010 – Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei 9605, de 12/02/98 e dá outras providências;
- a Lei Estadual nº. 13.317, de 24 de setembro de 1999, que Contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- o Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos;
- o Decreto 30.691, de 29 de março de 1952, que aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;
- o Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962, que altera o Decreto 30691, de 29/03/52 que Aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;
- a Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 GM/MS, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 - MS/GM, dispõe sobre o Regulamento Técnico Sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos;
- a Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996 – MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até sete graus centígrados;
- a Portaria nº 89, de 15 de julho de 1996 – MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas;
- a Portaria nº 90, de 15 de julho de 1996 – MAPA/DAS, que institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate;
- a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997- MS/SVS, estabelece Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- a Portaria nº 3523, de 28 de agosto de 1998 – MS/GM – Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de Ambientes Climatizados;
- a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 - MAPA/GM, que estabelece o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;
- a Portaria 540, de 27 de outubro de 1997 - MS/SVS, que aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego;
- a Resolução MS/ANVISA nº 22, de 15 de março de 2000, que dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos;
- a Resolução MS/ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000, que dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos;
- a Resolução MS/ANVISA - RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010, que dispõe sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário;
- a Resolução-RDC nº 35, de 17 de junho de 2009 - MS/ANVISA, que dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências;
- a Resolução-RDC nº 218, de 29 de julho de 2005 – MS/ANVISA, que estabelece o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
- a Resolução-RDC nº 173, de 13 setembro de 2006 - MS/ANVISA, que dispõe Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural;
- a Resolução-RDC 45, de 03 de novembro de 2010 - MS/ANVISA, que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF);



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- a Resolução-RDC nº 46, de 03 de novembro de 2010 - MS/ANVISA, que dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de “aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)”;

- a Resolução-RDC 34, de 16 de agosto de 2010 - MS/ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Desinfestantes;

- a Resolução-RDC 163, de 01 de setembro de 2001 - MS/ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Fortemente Ácidos e Fortemente Alcalinos;

- a Resolução-RDC 259, de 20 de setembro de 2002 – MS/ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados;

- a Resolução-RDC 360, de 23 de dezembro de 2003 - MS/ANVISA, que dispõe Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional;

- a Resolução-RDC nº 359, de 23 de dezembro 2003 - MS/ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;

- a Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - MS/ANVISA, sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

- a Resolução-RE nº 176, de 24 de outubro de 2000 - MS/ANVISA - Orientação Técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo;

- a Resolução-RE 09, de 16 de janeiro de 2003 - MS/ANVISA, que dispõe sobre a Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados artificialmente, de Uso Público e Coletivo;

- a Resolução-RDC 216, de 15 de novembro de 2004 - MS/ANVISA, que dispõe Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

- a Resolução-RDC 184, de 22 de outubro de 2001 – MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- a Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 – MS/ANVISA, que estabelece critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos;

- a Resolução-RDC nº 14, de 28 de fevereiro de 2007 – MS/ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana Harmonizado no Âmbito do Mercosul através da Resolução GMC nº 50/2006;

- a Resolução-RDC nº 211, de 14 de julho de 2005 – MS/ANVISA, que estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes;

- a Resolução-RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 – MS/ANVISA, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;

- a Resolução-RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005 - MS/ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo;

- o Informe Técnico 31, de 30 de julho de 2007 – ANVISA/MS - Esclarecimentos sobre a utilização de climatizadores (sistema de aspersão) em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos;

- o Informe Técnico 11, de 05 de outubro de 2004 – ANVISA/MS - Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras;

- a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais;

- a necessidade de normatizar as boas práticas relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda e dispensação de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos;

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação,



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda e dispensação de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos.

Parágrafo único. O Regulamento de que trata o *caput* tem por objetivo regulamentar as atividades das pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado que realizam estes serviços.

Art. 2º Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas estabelecidas no Regulamento aprovado por esta Resolução.

Art. 3º A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Resolução configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais).

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 5º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, sendo concedido aos estabelecimentos já existentes, o prazo de 12 (doze) meses para as adequações.

Belo Horizonte, de de 2014.

José Geraldo de Oliveira Prado

Secretário de Estado de Saúde e Gestor do SUS/MG



ANEXO I

Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, importação, exportação, venda e dispensação de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos.

1. DEFINIÇÕES

Para fins desta Resolução entende - se:

1.1. Açougue: estabelecimento varejista destinado à venda de cortes e partes de carnes e produtos cárneos previamente inspecionados pelos órgãos da agricultura.

1.2. Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

1.3. Alimento in natura: todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

1.4. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

1.5. Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.6. Alimento preparado: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, tais como cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisseries e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

- I. Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- II. Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;
- III. Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

1.7. Animais sinantrópicos: Espécies animais que interagem de forma negativa com a população humana, causando-lhe transtornos significativos de ordem econômica ou ambiental, ou que represente riscos à saúde pública, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

1.8. Anti-sepsia: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

1.9. Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos em relação à legislação sanitária.

1.10. Consumidores: são pessoas físicas ou jurídicas que comprem ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

1.11. Contaminante: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

1.12. Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

1.13. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.14. Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

1.15. Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

1.16. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos dos equipamentos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

1.17. Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

1.18. Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

1.19. Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

1.20. Embutidos: são todos os produtos elaborados com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou membrana animal ou artificial.

1.21. Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

1.22. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

1.23. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

1.24. Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à simples lavagem das mãos com água e sabonete líquido, seguida da desinfecção das mãos com solução antisséptica.

1.25. Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

1.26. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.27. Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

1.28. Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

1.29. Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

1.30. Manipulador de alimentos: Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

1.31. Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

1.32. Matéria prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

1.33. Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

1.34. Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

1.35. Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.36. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

1.37. Rastreabilidade: Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

1.38. Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

1.39. Restos alimentícios: Alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

1.40. Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Área externa

2.1.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. A vegetação deve ser mantida aparada.

2.1.2. Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, armazenamento e expedição de alimentos devem ser revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos.

2.1.3. Os estabelecimentos devem ser de acesso livre, independente e não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como serem utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim.

2.1.4. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.2. Áreas Externas e Internas

2.2.1. Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

2.2.2. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.2.3.1 É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

2.2.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;

II. Possuir capacidade e vazão suficientes;

III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

2.3. Área interna

2.3.1. As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.3.2. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos e os sistemas de distribuição e venda.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3.2.1. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.3.3. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor.

2.3.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

2.3.5. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.3.5.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas protegidas por telas milimétricas que permitam a circulação natural do ar.

2.3.5.2. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio de aberturas na edificação, devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários daquela área.

2.3.5.3. Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.5.4. A higienização e manutenção dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas periodicamente, de acordo com a atividade exercida, e registradas em documento próprio.

2.3.5.5. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.3.5.6. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo.

2.3.5.7. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar.

2.3.6. As instalações elétricas devem ser embutidas ou revestidas por tubulações isolantes e presas às paredes e tetos, segundo a legislação vigente.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3.7. Os pisos devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

2.3.8. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados. São vedadas as divisórias de vazio interno. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

2.3.9. Os tetos devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. Devem estar livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade. Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

2.3.10. As portas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos. Os estabelecimentos que, devido às características de suas atividades, não consigam manter o isolamento adequado do meio externo devem possuir, em todas as portas internas, mecanismos de proteção iguais àqueles exigidos para as portas com acesso direto ao meio externo. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

2.3.11. As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas devem possuir malha de 2 milímetros, ser construídas com material resistente e de fácil limpeza, ser mantidas íntegras e ajustadas aos batentes. As janelas devem estar protegidas de modo que os raios solares não incidam diretamente



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor. A proteção adotada deve ser constituída de material de fácil limpeza.

2.3.12. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

2.3.13. As lâmpadas e luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem possuir proteção contra quebras e se encontrar em bom estado de conservação.

2.3.14. Para as áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos não se aplicam os itens 2.3.8 a 2.3.13. As paredes, tetos, janelas, portas, pisos, grelhas e ralos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

2.3.15. Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo. Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.

2.3.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos, em:

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários;

IV. Pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

V. Em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação abastecidas com sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado.

2.3.17. As pias exclusivas para a higienização das mãos dos funcionários devem ser instaladas em número suficiente considerando-se o fluxo de produção, a dimensão das instalações, as características dos alimentos manipulados e as atividades exercidas em cada área, com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel não reciclada para a higienização das mãos.

2.3.17.1. Próximo às pias deve haver cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3.18. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo com piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação, e mantidos organizados. Os vasos sanitários e os chuveiros, em caso da necessidade de asseio pessoal dos funcionários, devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos íntegros e em bom estado de conservação:

- I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;
- II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;
- III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;
- IV. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido;
- V. Lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- VI. Lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;
- VII. Pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos;
- VIII. Iluminação e ventilação adequadas.

2.3.18.1. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.3.18.2. Quando os sanitários e vestiários forem localizados longe da área de produção, o acesso deve ser coberto e com calçadas.

2.3.19. Os vestiários devem ser específicos para cada sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

2.3.19.1. Os calçados devem ser dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3.20. Para os estabelecimentos comerciais com até 10 funcionários está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros.

2.3.21. Nos estabelecimentos onde há consumação de refeições é obrigatória a instalação de sanitário para o público. Naqueles em não houver consumação é opcional.

2.3.22. As instalações sanitárias destinadas ao público, quando houver, devem ser isoladas da área de produção, ser mantidas organizadas e higienizadas e possuir:

- I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;
- II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa, e se houver mictório, com descarga funcionando, preferencialmente automática;
- IV. Lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- V. Lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;
- VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.
- VII. Pia com água corrente, sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclada para a higienização das mãos;
- VIII. Iluminação e ventilação adequadas.

2.3.23. A tubulação das instalações sanitárias deve ser ligada à rede de esgoto.

2.3.24. As caixas de esgoto devem ser de dimensão compatível com o volume de resíduos, não devendo estar localizadas dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas, sem refluxo, odores e vazamentos.

2.3.25. É obrigatória a presença de caixa de gordura com dimensão compatível ao volume de resíduos, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e ser limpas periodicamente, mantendo registro da realização das operações, e mantida em bom estado de conservação e funcionamento.

2.3.26. Os encanamentos de água devem se apresentar em adequado estado de conservação com ausência de infiltrações e interconexões.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3.27. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.3.28. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.3.28.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, ou agregue odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.3.29. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

2.3.30. As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores.

2.3.30.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

2.3.30.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1 As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário em condições satisfatórias de limpeza e conservação.

3.2 Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.3 Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

3.4 As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.5 As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, peagômetros, termômetros, termohigrômetros, higrômetros, entre outros.

3.6 Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

3.6.1. As empresas devem manter registros de controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

3.7 Os equipamentos de produção de frio devem manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo termômetro externo em local e condições de fácil visualização. Deve ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, sendo registradas e arquivadas.

3.8 Os balcões expositores refrigerados devem ser dotados de lâmpadas frias com protetores contra quedas e quebras e portas com encaixes perfeitos.

3.5.1. No caso de açougues deve haver somente produtos cárneos e utensílios para armazená-los no interior do balcão e em volume adequado. Os produtos de espécies diferentes não devem ser misturados dentro do balcão.

3.6. Fatiadores, máquinas de moer e serras devem ser mantidas limpas, sem resíduos, sendo lavadas e higienizadas pelo menos uma vez ao dia.

3.6.1. A parte frontal da máquina de moer carne (onde ficam os resíduos) deve ser mantida sob refrigeração nos intervalos de uso.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.7. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.8. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

3.9. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira, de amianto e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, bem como a utilização de termômetros de vidro.

3.10. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

3.11. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.

3.12. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

3.13. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.

3.14. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

3.15. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.1. Deve existir um responsável, comprovadamente capacitado, pelas operações de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

4.2. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água potável corrente fria e quente, quando possível.

4.2.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.3. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

4.4. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de grau de dureza compatível ao tipo de superfície.

4.4.1. Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

4.5. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

4.6. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

4.7. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

4.8. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.9. Todos os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, sendo observadas as instruções de modo de uso e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.9.1. Os produtos devem estar disponíveis, identificados e armazenados em local adequado.

4.10. A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

I. Durante a lavagem: 55°C a 65°C;

II. Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

4.11. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

4.12. Toda a água utilizada para a higienização deve ser eliminada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

4.13. É vedado:

I. Varrer a seco;

II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;

III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;

IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;

V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;

VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

4.14. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente sempre após o término de toda a operação.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.15. O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

4.15.1. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

5. RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira, livre de resíduos e materiais inservíveis, e isolada da área de processamento. O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos.

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento.

5.5. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

5.6. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores.

5.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Esta operação deve ser registrada. Deve-se, ainda, observar:

- I. Integridade e legibilidade da rotulagem;
- II. Denominação de venda;
- III. Data de validade;
- IV. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

V. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

VI. Temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros:

a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;

d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C ;

f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C ;

g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

h) Produtos quentes: no mínimo a 60°C .

VII. Indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos. Nos casos em que for recebido deve ser armazenado em local separado para posterior devolução.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos, produto final e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:

- I. Protegidos da incidência de raios solares;
- II. Separados por categorias;
- III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;
- IV. Separados dos alimentos que exalem odores;
- V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;
- VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;
- VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- VIII. Acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;
- IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.4. Nos ambientes caracterizados como dispensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

6.5. As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

6.6. As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

6.7. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

6.8. Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

6.9. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

6.10. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes.

6.11. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.12. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e com a nova data de validade, se esta se encontra especificada pelo fabricante.

6.13. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.14. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

6.15. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos.

6.16. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local e devem se encontrar em adequado estado de conservação e limpeza.

6.17. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes e também aos critérios especificados, conforme PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.18. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.

6.19. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.19.1. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro.

6.19.2. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

6.19.3. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, os produtos devem retirados das embalagens para seu armazenamento.

6.20. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado neste procedimento não deve ser reaproveitado.

6.21. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

6.21.1. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.21.2. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.22. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

- I. Antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem;
- III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV. Estrados de material de fácil limpeza, liso, resistentes e impermeáveis e em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;
- V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;

VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;

IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.23. As embalagens dos alimentos armazenados devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento.

6.24. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, os alimentos devem ser retirados das caixas para serem armazenados.

6.25. Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data em que serão usados.

6.26. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

6.27. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade.

6.28. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

I. De 0 a - 5°C: 10 dias;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- II. De - 6 a - 10°C: 20 dias;
- III. De -11 a -18°C: 30 dias;
- IV. Abaixo de -18°C: 90 dias.

6.29. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

- I. Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias;
- II. Ovos e derivados: no máximo a 10°C por 7 dias;
- III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4° C por 3 dias;
- IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 2 dias;
- V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;
- VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C por 5 dias;
- VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4°C por 3 dias;
- VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;
- IX. Pescados pós-cocção: no máximo a 2°C por 1 dia;
- X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6 °C até 8°C por 1 dia;
- XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;
- XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;
- XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.

6.30. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.29, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.30.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.

6.31. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.

6.32. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

6.33. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados.

6.34. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados.

6.35. É vedada a utilização de sacolas plásticas (de transporte de compras) e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.

7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada.

7.2. É vedada a manipulação de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.

7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente potável e sabão.

7.7. Todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados e com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

- I. Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;
- II. Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores;
- III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- IV. Desinfecção realizada com produto saneante, conforme a recomendação do fabricante;
- V. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.10. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados.

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos.

7.14. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

- I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;
- II. Por meio de fervura.

7.15. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21.

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que tenham sido preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21.

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.

7.22. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

7.23. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante.

7.24. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físico-químicas e sensoriais dos óleos e gorduras.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

- I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;
- II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca evitando a contaminação cruzada;
- III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. V. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de reaquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

7.31. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

7.32. Em açougues não é permitido a fabricação de subprodutos derivados da carne, tais como embutidos, sem a devida autorização dos órgãos da agricultura.

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

8.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas. Devem ser adequadas às características intrínsecas do alimento com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

8.1.1. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características, conforme legislação geral e específica.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral e específica.

8.2.2. Os alimentos fabricados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I. Denominação de venda do alimento;

II. Marca;

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

9. DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

9.1.1. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

9.1.2. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos.

9.2. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

9.2.1. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica.

9.3. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.4. É proibido expor à venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão da agricultura, conforme legislação vigente.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.5. É proibido expor à venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

9.6. É proibido expor à venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

9.7. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos, devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

9.8. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos ou em qualquer outro lugar que não o adequado, devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

9.9. Os alimentos não embalados ofertados em sistema de autosserviço devem ser mantidos em móveis ou equipamentos fechados, sendo observada a necessidade específica de alguns produtos em relação a temperatura de conservação, com exceção de vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo, desde que conservados.

9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do consumidor.

9.10.1. É permitida também a comercialização de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor desde que o estabelecimento esteja regularizado junto aos órgãos da agricultura.

9.11. É permitida a comercialização de carne temperada, desde que seja temperada, obrigatoriamente, a pedido e na presença do consumidor.

9.11.1. É permitida também a comercialização de carne temperada e embalada na ausência do consumidor desde que o estabelecimento esteja regularizado junto aos órgãos da agricultura.

9.11.2. É vedada nos açougues a manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.12. São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos da agricultura.

9.13. Produtos de origem animal que não necessitem de temperatura especial para sua conservação (ex: defumados) devem estar protegidos adequadamente por dispositivos fechados contra insetos, perdigotos, contato das mãos, poeira, etc.

9.14. Peixes resfriados inteiros ser conservados em balcão frigorificado ou sob ação direta do gelo em sistema de monocamadas, e na relação respectiva de gelo/peixe, de 2/1.

9.15. A manipulação de produtos cárneos e peixes deve ocorrer em tempo que não acarrete a contaminação dos alimentos.

9.15.1. A manipulação deve ser de forma que não propicie a contaminação cruzada entre as espécies. Os utensílios devem ser limpos e as mãos higienizadas entre a manipulação de espécies diferentes.

9.16. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto.

9.16.1. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

9.17. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser fabricados ou revestidos com material sanitário, mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, conforme as características dos alimentos.

9.18. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:

I. Denominação de venda do produto;

II. Marca;

III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.19. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

9.20. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

9.21. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.

9.21.1. Estes alimentos devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

9.22. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

9.22.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80°C.

9.23. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C.

9.24. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos ao consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

I. Alimentos quentes:

- a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo 6 horas;
- b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo 1 hora.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação:

- a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas.

9.25. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.21 e 9.22 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos.

10. TRANSPORTE

10.1. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria.

10.1.1. O certificado de vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente e obedecidas as especificações da Resolução SES/MG nº. 532/1993.

10.2. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

10.3. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

10.4. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos, sendo que a cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

10.5. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

10.6. Os critérios de higiene no transporte são definidos na Resolução SES/MG n°. 532/1993.

10.6.1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado.

10.7. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

10.8. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

10.9. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

10.10. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

10.11. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

10.12. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

10.13. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

I. Produtos congelados: em torno de -18°C e nunca superior a -15°C ou conforme a especificação do fabricante;

II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;

IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C ;

V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C ;

VI. Demais produtos refrigerados: em torno de 4°C , não ultrapassando os 6°C , ou conforme especificação do fabricante;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VII. Demais produtos resfriados: em torno de 6°C, não ultrapassando os 10°C, ou conforme especificação do fabricante;

VIII. Produtos quentes: acima de 65°C.

10.14. As características mínimas necessárias dos meios de transporte de acordo com o tipo de produto são definidas no Anexo I da Resolução SES/MG nº. 532/1993.

10.15. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

10.16. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

10.16.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.16.2. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.17. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.18. Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido.

10.19. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

III. Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

11. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou solução alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

11.2. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

11.3. O gelo, quando adquirido industrializado, deve ser embalado e devidamente rotulado, conforme legislação vigente.

11.4. O reservatório de água deve ser acessível, dotado de tampa, se encontrar em condições satisfatórias de uso e ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada seis meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

11.4.1. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

11.5. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

11.6. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais semestrais.

11.6.1. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.7. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.8. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provinda de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.9. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

11.10. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes.

11.10.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de produtos químicos.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de produtos químicos, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2. A atividade de aplicação de produtos químicos só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

13. RESÍDUOS

13.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas.

13.2. No interior dos estabelecimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com sacos plásticos próprios para lixo domiciliar ou comercial e tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, de fácil limpeza e transporte, devidamente identificados, com capacidade compatível ao volume gerado. Os sacos plásticos devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. Os sacos plásticos devem ser confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.6. A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade e livre de odores ou incômodo à vizinhança.

13.7. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser de material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

13.7.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

13.8. O resíduo disposto em via pública deve ser acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores.

13.9. Os resíduos da manipulação de carnes devem ser armazenados em câmara fria em recipientes fechados, identificados e mantidos separados das carnes para venda. A retirada deste resíduo deve ser suficiente para não ocasionar superlotação da câmara fria.

13.10. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.

13.11. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

13.12. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, e os dados da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.13. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

13.14. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

14.1. O manipulador deve sempre manter o asseio pessoal:

I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;

III – Sem barba, bigode e similares.

14.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes, assim como o uso de maquiagem.

14.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, de cor clara, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

14.3.1. É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

14.4. É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

14.4.1. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

14.5. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.

14.6. As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocados diariamente.

14.7. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.

14.7.1. As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais.

14.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.9. Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.

14.10. O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de pescados e carnes cruas, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima à fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.

14.11. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

14.12. As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.

14.13. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

14.14. Todo uniforme e aparato utilizado pelos manipuladores devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.

14.15. Após a sua utilização, as luvas de malha de aço devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

14.15.1. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

14.16. As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos.

14.17. As luvas de cano longo utilizadas durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos, devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio e aos produtos químicos utilizados.

14.18. O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- I. Chegar ao trabalho;
- II. Utilizar os sanitários ou vestiários;
- III. Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- IV. Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- VII. Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- VIII. Manipular lixo e outros resíduos;
- IX. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- X. Pegar em dinheiro;
- XI. Tocar em máscaras;
- XII. Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

14.19. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

14.20. É vedada a utilização para fins de higienização das mãos sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

14.21. É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

14.22. A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.23. É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

14.24. Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz.

14.24.1. As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.

14.25. Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

- I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos, fumar;
- II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

14.26. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas:

- I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;
- II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos.

14.27. Na admissão dos funcionários e no acompanhamento periódico devem ser realizados exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

14.27.1. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.27.2. Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

14.28. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.

14.29. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados rotineiramente e capacitados periodicamente em higiene pessoal e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

14.30. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos.

15. DOCUMENTAÇÃO

15.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

15.2. Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

- I. Registros das reclamações efetuadas por consumidores;
- II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- III. Atestados de Saúde dos manipuladores de alimentos indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;
- IV. Comprovantes de higienização do reservatório de água;
- V. Procedimentos Operacionais Padronizados. Os POP devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação;

b) Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água nos casos em que a água for de solução alternativa, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações;

c) Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático, e a frequência de sua realização. O conteúdo programático deve abordar no mínimo contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, Boas Práticas de Fabricação;

d) Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento;

e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

f) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;

g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote, a determinação do prazo de validade e distribuição para o comércio;

h) Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança;

i) Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

VI. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

VII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber;

VIII. Comprovante de contratação do responsável técnico;

IX. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;

X. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;

XI. Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras;

XII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

XIII. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;

XIV. Cadastro de fornecedores;

XV. Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;

XVI. Comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;

XVII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XVIII. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XIX. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XX. Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XXI. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXII. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Vetores e Pragas junto aos órgãos competentes;

XXIII. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Vetores e Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXIV. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Vetores e Pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) Nome dos produtos utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de produtos visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) Informações sobre os produtos utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica de referência;

h) Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

XXV. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXVI. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

15.3. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos, ou cópia destes, exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.

15.4. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 15.2 (III, IV, VIII, XIII, XIV, XXII) devem permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

15.5. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do mês corrente e do mês anterior citados nos itens 15.2 (I, IX, X, XVII).

15.6. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 15.2 (V, VI, XII, XIX, XXI) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos mesmos.

15.7. Os documentos, ou cópia destes, citados no item 15.2 (VI) deve permanecer arquivado permanentemente.

15.8. O documento, ou cópia deste, citado no item 15.2 (XVI) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada a água.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

15.9. Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que comprove a realização das atividades citadas nos itens 15.2 (VI, XI, XV, XVIII, XX, XXIII, XXIV, XXV, XXVI).

ANEXO II

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO AÇOUGUE/AVÍCOLA/PEIXARIA						
Razão Social: _____						
Nome Fantasia: _____						
C.N.P.J.: _____ Insc. Estadual: _____						
Endereço: _____						
Proprietário: _____						
C.P.F.: _____ C.I.: _____						
1.	EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
1.1	O estabelecimento situa-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?					N
1.2	A vegetação encontra-se aparada?					R
1.3	Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento e armazenamento são revestidas com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e se encontram sem acúmulo de líquidos e resíduos?					N
1.4	O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais e não são utilizadas utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.5	O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?					N
1.6	Existe separação entre as diferentes atividades por meio físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
1.7	Possui lavatórios exclusivos para mãos com acessórios (Dispensador de sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal e saco plástico) em locais estratégicos?					N
1.8	As paredes são de acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor?					N
1.9	As paredes estão livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições? São vedadas as divisórias de vazio interno?					N
1.10	As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização são protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades?					N
1.11	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor? (É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade.)					N
1.12	Os tetos estão livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras?					N
1.13	O piso é de material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção, com inclinação em direção aos ralos? Se encontra em bom estado de conservação?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.14	Os ralos e grelhas são em número suficiente, dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos, ligados à rede de esgoto e sifonados?					N
1.15	Ausência de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos?					N
1.16	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara? Se encontram ajustadas aos batentes com fechamento automático?					N
1.17	As portas com acesso direto ao meio externo possuem mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos? (É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos)					N
1.18	As janelas possuem acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? Possuem mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes?					N
1.19	As janelas possuem proteção de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor? A proteção adotada é constituída de material de fácil limpeza?					N
1.20	As condições de ventilação são adequadas às atividades desenvolvidas, permitindo a renovação do ar e garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores?					N
1.21	Possui iluminação adequada às atividades realizadas?					N
1.22	As lâmpadas são protegidas contra quedas e quebras em locais nos quais os alimentos não estejam embalados ?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.23	As instalações elétricas e interruptores estão embutidos ou protegidos em tubulações isolantes, íntegras e presas às paredes e ao teto, de forma a permitir a higienização dos ambientes e não causar acidentes?					N
1.24	As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduo e estão localizadas fora da área de manipulação e armazenamento dos produtos?					N
1.25	A caixa de gordura é limpa periodicamente, mantendo registro da realização das operações, e mantida em bom estado de conservação e funcionamento?					N
2.	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
2.1	As instalações sanitárias não se comunicam diretamente com a área de manipulação?					N
2.2	Existem vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade adequada, em satisfatório estado de conservação e organizados?					N
2.3	As descargas se encontram em bom estado de conservação e funcionamento?					I
2.4	Os vasos sanitários são sifonados com assento e tampa?					N
2.5	O suporte para papel higiênico se encontra devidamente abastecido?					N
2.6	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.7	O descarte do papel toalha utilizado na secagem das mãos é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.8	As instalações sanitárias possuem pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha descartável					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	não reciclada para a higienização das mãos?					
2.9	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas?					N
2.10	Existem cartazes próximo às pias indicando o procedimento correto de higienização das mãos?					N
2.11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente?					N
2.12	Os vestiários e/ou sanitários encontram-se limpos e organizados?					N
2.13	Caso não possua vestiário, a área de sanitários comporta de forma organizada armários individuais e chuveiros?					N
2.14	No caso de sanitários e vestiários localizados longe da área de produção, o acesso é coberto e com calçadas?					N
2.15	A tubulação das instalações sanitárias é ligada à rede de esgoto?					N
3.	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
3.1	Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário? (Não é permitido o uso de madeira, amianto, vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor).					N
3.2	Os móveis, equipamentos e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.3	Os equipamentos e utensílios são mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso? (Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir).					N
3.4	As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques e demais móveis, equipamentos e utensílios estão disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção e as características dos produtos?					N
3.5	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis se encontram em condições satisfatórias de limpeza e conservação?					N
3.6	O estabelecimento dispõe dos instrumentos de medição necessários para o controle das atividades realizados em suas instalações, tais como balanças, termômetros, entre outros?					N
3.7	Os instrumentos de medição são calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante?					N
3.8	Os equipamentos são mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento?					N
3.9	A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios ocorrem em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente?					N
3.10	Para os procedimentos de lavagem e desinfecção são observadas as instruções de modo de uso que consta no rótulo do produto?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.11	A frequência da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são adequados?					N
3.12	A remoção das sujidades aderidas são feitas utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de grau de dureza compatível ao tipo de superfície?					N
3.13	Produtos utilizados para higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e anti-sépticos estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA?					N
3.14	Os produtos utilizados para higienização se encontram disponíveis, identificados e armazenados em local adequado?					N
3.15	A periodicidade e os métodos de higienização são compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados?					N
3.16	Esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios não são mantidos imersos em recipientes com água ou outra solução?					N
3.17	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios?					N
3.18	Panos não descartáveis não são usados nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos?					N
3.19	Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários não são usados em outras áreas?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.20	Peças de uniformes e panos de limpeza não são lavados em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada?					N
3.21	Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, são mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização?					N
4.	RECEBIMENTO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
4.1	No momento da recepção de mercadorias, são observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores?					N
4.2	A carne é procedente de frigorífico registrado no órgão sanitário competente: Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SIF); Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)?					I
4.3	Existe registro da temperatura das carnes resfriadas quando do recebimento? (As carnes resfriadas devem estar a 7°C, no máximo)					N
4.4	Existe registro da temperatura dos pescados quando do recebimento? (Os pescados resfriados devem estar a 3°C, no máximo.)					N
4.5	Existe registro da temperatura das carnes congeladas quando do recebimento? (Os produtos congelados devem estar a – 12°C, no máximo.)					N
4.6	São verificados nos produtos: características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.7	As carnes reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente?					N
5.	ARMAZENAMENTO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
5.1	As embalagens, primárias, secundárias e terciárias são armazenadas de forma organizada?					N
5.2	Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos são armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado?					N
5.3	Nos locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis não existem pertences de uso pessoal e outros materiais estranhos à atividade?					N
5.4	A câmara é revestida material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem?					N
5.5	Não existem ralos no interior das câmaras frias?					N
5.6	A câmara fria possui antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica?					N
5.7	Possui porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna?					N
5.8	Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno?					N
5.9	A câmara possui prateleiras confeccionadas com material sanitário?					N
5.10	A câmara possui estrados de material de fácil limpeza, liso, resistentes e impermeáveis e em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

5.11	Câmara fria com termômetro pelo lado externo?					N
5.12	A temperatura é verificada com frequência em planilha própria?					N
5.13	Os equipamentos de refrigeração são organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos?					N
5.14	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados? (Temperaturas máximas: + 4°C para carnes resfriadas; + 2°C para pescado; ou sob congelamento -18° C.)					I
5.15	Os alimentos estocados em câmaras frias são armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio? (Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.)					N
5.16	As prateleiras dos equipamentos da cadeia frio não estão forrados ou cobertos com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados?					N
5.17	Os equipamentos de refrigeração são dimensionados de acordo com o volume de produtos e se encontram em adequado estado de conservação e limpeza?					N
5.18	Nos equipamentos de refrigeração, se forem armazenados tipos diferentes de alimentos, eles se encontram devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
5.19	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados?					N
5.20	Sacolas plásticas (de transporte de compras) e sacos coletores de resíduos não são utilizados para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.	EQUIPAMENTOS DE PRODUÇÃO DE FRIO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
6.1	Os equipamentos são de material liso, íntegro, impermeável e resistente aos processos de higienização?					N
6.2	Os equipamentos se encontram em bom estado de conservação, limpeza e organizados?					N
6.3	A temperatura máxima para carnes é de + 4°C e para pescados é de + 2°C ou sob congelamento -18°C?					I
6.4	Os equipamentos de produção de frio possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?					N
6.5	Balcão exporitor dotado de lâmpadas frias que não mascarem a cor natural dos produtos cárneos com protetores contra quedas e quebras, portas com encaixe perfeito e em bom estado de conservação?					N
6.6	Presença somente de produtos cárneos e utensílios para armazená-los no interior do balcão frigorífico e em volume adequado?					N
6.7	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm?					N
7.	ÁREA DE MANIPULAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
7.1	As instalações são organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas nas atividades?					N
7.2	Durante a manipulação de alimentos não é realizada a lavagem das instalações?					N
7.3	A máquina de moer carne e a serra são mantidas limpas, sem resíduos, desmontadas, lavadas e higienizadas pelos menos 1 vez ao dia?					N
7.4	A parte frontal da máquina de moer carne (onde ficam os resíduos) é mantida sob refrigeração nos intervalos de uso?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.5	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico inodoro e papel toalha não reciclado, em número suficiente?					I
7.6	Existem cartazes orientando a lavagem das mãos?					N
7.7	A manipulação de carnes e peixes ocorre em tempo que não acarreta a contaminação do alimento?					R
7.8	A manipulação é adequada de forma a não propiciar a contaminação cruzada entre as espécies? Os utensílios são limpos e as mãos higienizadas entre a manipulação de espécies diferentes?					I
7.9	Em caso de sistema de climatização este é compatível com as dimensões das instalações, número de ocupantes, sendo a direção do fluxo de ar da área limpa para a suja e sem incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários?					N
7.10	Os componentes dos equipamentos de climatização são mantidos em adequadas condições de conservação e higiene, sendo realizada a manutenção e a troca de filtros periodicamente, de acordo com a atividade exercida, e registradas em documento próprio?					N
7.11	Os componentes para captação do ar externo são localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar?					R
7.12	Ausência de ventiladores e/ou climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de manipulação?					N
7.13	Recipientes para acondicionamento de resíduos não são mantidos sobre bancadas e pias?					N
7.14	A manipulação de alimentos não são realizados na área externa do estabelecimento?					I
8.	TRANSPORTE	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

8.1	Os veículos para transporte de alimentos apresentam-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade?					N
8.2	Os veículos para transporte de alimentos garantem a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos?					N
8.3	Os veículos para transporte de alimentos são utilizados somente para o fim a que se destinam?					N
8.4	Os equipamentos de refrigeração dos veículos garantem a temperatura adequada dos alimentos? (Pescados resfriados crus: 3°C; Carnes e derivados resfriados crus: 7°C)					I
9.	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
9.1	A água do estabelecimento é oriunda do abastecimento público?					INF
9.2	O estabelecimento utiliza solução alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa?					INF
9.3	Água proveniente de solução alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial semestral?					N
9.4	A água utilizada para a produção de gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou solução alternativa, é potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente?					I
9.5	O gelo, quando industrializado, se encontra embalado e devidamente rotulado?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.6	O estabelecimento possui reservatório de água potável instalado em local acessível, protegido, com capacidade e vazão suficientes, de material resistente, superfície resistente, em boas condições de conservação e bem vedado?					N
9.7	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?					N
9.8	As instalações hidráulicas estão em bom estado de conservação e funcionamento em todas as dependências em que se fazem necessárias?					N
9.9	Os encanamentos de água se apresentam em estado satisfatório com ausência de infiltrações e interconexões?					N
9.10	As tubulações de vapor são resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado?					N
9.11	As tubulações possuem ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor?					N
9.12	As tubulações, quando aéreas, são instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização?					N
10.	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
10.1	Ausência de vetores e pragas urbanas e de outros animais em todas as instalações internas e externas, assim como de indícios da presença destes?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

10.2	O programa de controle de vetores e pragas urbanas é constituído de medidas preventivas e corretivas, desenvolvido de forma contínua e contempla todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de produtos químicos?					N
10.3	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas com tamanho para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas e removíveis para facilitar a limpeza periódica?					N
10.4	As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores e possuem mola?					N
10.5	As boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos são feitas de forma adequada, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas?					N
10.6	Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, que é o controle químico executado por empresa especializada devidamente licenciada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde?					N
10.7	O estabelecimento cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisa as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local?					N
11.	ÁREA DE VENDA	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.1	As carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico na temperatura máxima de + 4°C ou conforme recomendação do fabricante?					I
11.2	Os peixes são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico na temperatura máxima de + 2°C ou conforme recomendação do fabricante?					I
11.3	Os recipientes contendo produtos vendidos a granel são fabricados ou revestidos com material sanitário, mantidos limpos e bem conservados e dotados de proteção, conforme as características dos alimentos?					N
11.4	Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel são removidos dos recipientes e lavados após sua utilização?					N
11.5	Ausência de comercialização de alimentos em embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto?					N
11.6	Ausência de comercialização de alimentos sem identificação de origem comprovada e sem registro junto aos órgãos da agricultura?					I
11.7	Ausência de comercialização de alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros?					I
11.8	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor devem têm as seguintes informações: denominação de venda, quantidade, ingredientes, preço e validade?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.9	Carnes e derivados com aspectos sensoriais normais (cor, odor, textura)?					I
11.10	Produtos de origem animal que não necessitem de temperatura especial para sua conservação (ex.: defumados) estão protegidos adequadamente por dispositivos fechados, contra insetos, perdigotos, contato das mãos, poeira, etc?					I
11.11	Os peixes resfriados inteiros encontram-se expostos à venda conservados em balcão frigorificado ou sob ação direta do gelo em sistema de monocamadas, e na relação respectiva de gelo/peixe, de 2/1?					I
11.12	A moagem da carne é feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do consumidor?					I
11.13	O estabelecimento é regularizado junto aos órgãos da agricultura no caso de comercialização de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor?					N
11.14	A carne é temperada, obrigatoriamente, a pedido e na presença do consumidor?					I
11.15	O estabelecimento é regularizado junto aos órgãos da agricultura no caso de comercialização de carne temperada e embalada na ausência do consumidor?					N
11.16	Ausência de manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas?					I
11.17	Os alimentos cárneos descongelados, em equipamentos destinados para este fim, se encontram em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem?					N
11.18	O produto exposto para venda se encontra identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo, assim como, a data de					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	descongelamento do produto?					
11.19	As balanças e bancadas são higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos?					N
12.	RESÍDUOS	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
12.1	O lixo é acondicionado em recipientes próprios com sacos plásticos próprios para lixo domiciliar ou comercial e tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento?					N
12.2	Os recipientes para coleta de resíduos são de fácil higienização e transporte, devidamente identificados com capacidade compatível ao volume gerado e higienizados constantemente?					N
12.3	O lixo é retirado sempre que necessário?					N
12.4	O resíduo pastoso e aquele que exsuda são mantidos em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta?					N
12.5	Os sacos plásticos são confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio?					N
12.6	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
12.7	A retirada do lixo é realizada por local diferenciado de onde circulam os alimentos, embalagens e descartáveis, ou na impossibilidade, a retirada é feita em horários determinados e diferenciados, sendo a rotina de higienização realizada logo após a retirada dos resíduos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

12.8	O estabelecimento possui área destinada ao armazenamento de resíduos de dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta?					N
12.9	A área de armazenamento de resíduos é revestida com material sanitário e provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto, protegida da chuva, sol, acesso de animais domésticos e roedores e de pessoas estranhas à atividade ?					N
12.10	A área de armazenamento se encontra, limpa, livre de odores ou incômodo à vizinhança?					N
12.11	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos são em número suficientes, de material de fácil limpeza, e com tampas bem ajustadas ?					N
12.12	O resíduo disposto na via pública está acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores?					N
12.13	O sistema de esgoto está sem refluxo, odores e livre de vazamentos?					N
12.14	Os resíduos da manipulação de carnes são armazenados em câmara fria em recipientes fechados, identificados e mantidos separados das carnes para venda?					N
12.15	A frequência de retirada dos resíduos da manipulação de carnes é suficiente para não ocasionar superlotação da câmara fria?					N
12.16	No caso de coleta de material para reciclagem, o material é mantido organizado e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores?					N
13.	PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.1	Os manipuladores apresentam-se asseados; com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes; e sem barba, bigode e similares?					I
13.2	Os manipuladores se encontram sem adornos e maquiagem? (Proibido o uso de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes).					N
13.3	As mãos dos manipuladores são higienizadas sempre que: chegam ao trabalho; utilizar os sanitários ou vestiários; iniciar, interromper ou trocar de atividade; tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo; usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros; manipular lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; pegar em dinheiro?					I
13.4	No caso de uso de máscaras, elas são mantidas posicionadas sobre a boca e o nariz e trocadas frequentemente, sendo descartadas imediatamente após o uso?					I
13.5	Os manipuladores não: cantam, assobiam, tosem, espirrem, falam sobre os alimentos; mascam goma, palito, fósforo ou similares; chupam balas; comem; I. assoam o nariz, colocam o dedo no nariz ou ouvido; mexem no cabelo ou se penteiam; enxugam o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipulam dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados; durante o desempenho das atividades?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.6	Os funcionários usam uniformes limpos, de cor clara, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura?					N
13.7	Usam sapatos, limpos, fechados, antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho?					N
13.8	Os uniformes são utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho?					N
13.9	Os uniformes são trocados diariamente?					N
13.10	Existem uniformes disponíveis para troca diária e para em casos emergenciais quando houver contaminação acidental do uniforme?					N
13.11	Os uniformes são fornecidos e higienizados pelo estabelecimento?					N
13.12	No caso de uso de aventais eles não são colocados diretamente sobre o corpo? (É proibido o uso de sacos plásticos para proteção do uniforme).					I
13.13	Os aventais são mantidos limpos, bem conservados e higienizados após o uso?					N
13.14	Os funcionários não carregam objetos no uniforme, exceto o crachá de identificação e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades?					N
13.15	As luvas de malha de ação são utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
13.16	As luvas de malha de ação são devidamente higienizadas e guardadas em local limpo e organizado após o uso?					N
13.17	Os uniformes dos funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos são apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.18	Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção se encontram devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, e devidamente informadas das noções mínimas de boas práticas?					N
13.19	Os manipuladores que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrointestinais, do trato respiratório e cutâneas são afastados para outras funções e encaminhado para avaliação médica?					I
13.20	Os manipuladores que apresentem com cortes ou lesões não manipulam alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos?					I
13.21	São realizados exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico na admissão dos funcionários e no acompanhamento periódico (semestralmente)?					N
13.22	Os manipuladores são capacitados segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados, em higiene pessoal e doenças veiculadas por alimentos?					N
13.23	Existe um responsável pela supervisão de higiene dos manipuladores de alimentos?					N
13.24	O descanso durante as pausas ocorre em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos?					N
14.	DOCUMENTAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
14.1	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.2	Possui atestados de Saúde dos manipuladores de alimentos indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico?					N
14.3	Existe comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente?					N
14.4	Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados?					N
14.5	Possui comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários?					N
14.6	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa?					N
14.7	Possui Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos?					N
14.8	Possui fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional?					N
14.9	Possui contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos?					N
14.10	Possui cadastro de fornecedores?					N
14.11	Possui comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água?					N
14.12	Possui comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais?					N
14.13	Possui comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização?					N
14.14	Possui comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes?					N

**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS**

14.15	Possui relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante?					N
14.16	Possui comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas?					N
14.17	Possui comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição?					N
14.18	Possui comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos?					N

OBSERVAÇÕES

Fiscal Sanitário

Responsável pelo Estabelecimento

_____, ____ de _____ de 20____.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO III

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

C.N.P.J.: _____ Insc. Estadual: _____

Endereço: _____

Proprietário: _____

C.P.F.: _____ C.I.: _____

1.	VEÍCULO	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
1.1	O veículo para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos se apresenta em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade?					N
1.2	O veículo possui dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública dos alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte?					N
1.3	O veículo é capaz de garantir a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos mesmos?					I
1.4	O veículo é usado somente para o transporte de alimentos?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.5	A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga?					N
1.6	Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) se encontram íntegros, em bom estado de conservação, não constituindo fonte de contaminação ou dano para o produto?					N
1.7	Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável?					N
1.8	Os equipamentos de refrigeração garantem a temperatura adequada dos alimentos transportados?					I
1.9	Os equipamentos de refrigeração não representa risco de contaminação para o produto?					N
1.10	Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura possuem permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura?					N
2.	HIGIENE E LIMPEZA	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
2.1	Os métodos de higiene e desinfecção são adequados às características dos produtos e meios de transportes?					N
2.2	A limpeza é efetuada com água potável da rede pública ou tratada? (A água deve ser tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos).					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3	A desinfecção é realizada após a limpeza, sendo efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade: a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80 °C, durante 2 minutos no mínimo; b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos; c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos?					N
3.	TRANSPORTE	SIM	NÃO	NA	NV	Classif.
3.1	Antes do carregamento dos produtos os compartimentos refrigerados dos veículos já se encontram com a temperatura pré-condicionada?					N
3.2	A carga e/ou descarga não representam risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar?					N
3.3	Os alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não se encontram dispostos diretamente sobre o piso dos veículos? (Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis de forma a evitar danos e contaminação).					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.4	Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo são mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas: I. Produtos congelados: em torno de -18°C e nunca superior a -15°C ou conforme a especificação do fabricante; II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante; III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante; IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C; V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C; VI. Demais produtos refrigerados: em torno de 4°C, não ultrapassando os 6°C, ou conforme especificação do fabricante; VII. Demais produtos resfriados: em torno de 6°C, não ultrapassando os 10°C, ou conforme especificação do fabricante; VIII. Produtos quentes: acima de 65°C?					I
3.5	O transporte de refeições prontas para consumo é realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim?					N
3.6	As refeições prontas para consumo são acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade?					N
3.7	No caso de transporte de alimentos prontos para consumo com outros alimentos, eles se encontram devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada? (Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco					N



OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Fiscal Sanitário
Responsável pelo Estabelecimento
_____, ____ de _____ de 20____.

ANEXO IV

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO AGROINDÚSTRIA						
Razão Social: _____						
Nome Fantasia: _____						
C.N.P.J.: _____ Insc. Estadual: _____						
Endereço: _____						
Proprietário: _____						
C.P.F.: _____ C.I.: _____						
1.	EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if
1.1	O estabelecimento situa-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?					N
1.2	A vegetação encontra-se aparada?					R



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.3	O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais e não são utilizadas utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim?					N
1.4	Todas as instalações e dependências se encontram limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade?					I
1.5	Os ralos e grelhas são em número suficiente, dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos, ligados à rede de esgoto e sifonados?					N
1.6	Existe separação entre as diferentes atividades por meio físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
1.7	O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?					N
1.8	As condições de ventilação são adequadas às atividades desenvolvidas, permitindo a renovação do ar e garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores?					N
1.9	As instalações elétricas e interruptores estão embutidos ou protegidos em tubulações isolantes, íntegras e presas às paredes e ao teto, de forma a permitir a higienização dos ambientes e não causar acidentes?					N
1.10	O piso é de material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção, com inclinação em direção aos ralos? Se encontra em bom estado de conservação?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.11	Ausência de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos?					N
1.12	As paredes são de acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor?					N
1.13	As paredes estão livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições? São vedadas as divisórias de vazio interno?					N
1.14	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor? (É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade.)					N
1.15	Os tetos estão livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras?					N
1.16	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara? Se encontram ajustadas aos batentes com fechamento automático?					N
1.17	As portas com acesso direto ao meio externo possuem mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos? (É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos)					N
1.18	As janelas possuem acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? Possuem mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes?					N
1.19	As janelas possuem proteção de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor? A proteção adotada é constituída de material de fácil limpeza?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.20	Possui iluminação adequada às atividades realizadas?					N
1.21	As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização são protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades?					N
1.22	As lâmpadas são protegidas contra quedas e quebras?					N
1.23	Possui lavatórios exclusivos para mãos com acessórios (Dispensador de sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal e saco plástico) em locais estratégicos?					N
1.24	As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduo e estão localizadas fora da área de manipulação e armazenamento dos produtos?					N
1.25	O estabelecimento possui caixa de gordura com dimensão compatível ao volume de resíduos, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo, localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos?					N
1.26	A caixa de gordura encontra-se em condições de higiene adequadas?					N
1.27	As redes de esgoto, fossas (quando existentes) e caixas de gordura estão em bom estado de conservação e funcionamento?					I
1.28	As tubulações, quando aéreas, são instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização?					N
2.	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
2.1	As descargas se encontram em bom estado de conservação e funcionamento?					I
2.2	Os vasos sanitários são sifonados com assento e tampa?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3	O suporte para papel higiênico se encontra devidamente abastecido?					N
2.4	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.5	O descarte do papel toalha utilizado na secagem das mãos é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.6	As instalações sanitárias possuem pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos?					N
2.7	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas?					N
2.8	As instalações sanitárias não se comunicam diretamente com a área de manipulação?					N
2.9	Existem cartazes próximo às pias indicando o procedimento correto de higienização das mãos?					N
2.10	Os sanitários encontram-se limpos e organizados?					N
2.11	A tubulação das instalações sanitárias é ligada à rede de esgoto?					N
3.	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
3.1	Os móveis, equipamentos e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.2	As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques e demais móveis, equipamentos e utensílios estão disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção e as características dos produtos?					N
3.3	Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário? (Não é permitido o uso de madeira, amianto, vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.)					N
3.4	Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens são de grau alimentício?					N
3.5	Os equipamentos e utensílios são mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso? (Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir).					N
3.6	Os fornos, para qualquer utilização, são construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário?					N
3.7	Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração são instalados de forma a não comprometer a sua eficiência?					N
3.8	A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios ocorrem em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.9	Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos de higienização garantem a eficácia do processo e a segurança dos alimentos?					N
3.10	Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, são desmontados para que seja possível a higienização adequada?					N
3.11	Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, entre outros, são mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização?					N
3.12	A remoção das sujidades aderidas são feitas utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de grau de dureza compatível ao tipo de superfície?					N
3.13	Os utensílios e panos de limpeza utilizados nos sanitários não são usados em outras áreas?					N
3.14	Panos não descartáveis não são usados nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos?					I
3.15	Produtos utilizados para higienização de equipamentos e utensílios e anti-sépticos estão regularizados no Ministério da Saúde?					N
3.16	Os produtos para higienização se encontram disponíveis, identificados e armazenados em local adequado?					N
3.17	A periodicidade e os métodos de higienização são compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.18	Toda a água utilizada para a higienização é descarregada na rede de esgoto?					N
3.19	Durante a manipulação não é realizada a lavagem das instalações?					N
3.20	Peças de uniformes e panos de limpeza não são lavados em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada?					N
3.21	Para os procedimentos de lavagem e desinfecção são observadas as instruções de modo de uso que consta no rótulo do produto?					N
3.22	A frequência da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são adequados?					N
3.23	Esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios não são mantidos imersos em recipientes com água ou outra solução?					N
3.24	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios?					N
4.	RECEBIMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
4.1	O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis ocorre em área protegida de chuva, sol e poeira, livre de resíduos e materiais inservíveis, e isolada da área de processamento?					N
4.2	Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não são dispostos diretamente sobre o piso?					N
4.3	No momento da recepção de matérias prima são observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.4	As matérias prima, ingredientes e embalagens são inspecionados quanto: número de registro no órgão sanitário competente, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto?					I
4.5	As matérias prima inadequadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente?					N
5.	ARMAZENAMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
5.1	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis são armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas?					N
5.2	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte são mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas?					N
5.3	As embalagens, primárias, secundárias e terciárias são armazenadas de forma organizada?					N
5.4	Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos são armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

5.5	Nos locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis não existem pertences de uso pessoal e outros materiais estranhos à atividade?					N
5.6	Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais são mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes?					N
5.7	Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios são conservados conforme a recomendação do fabricante e as condições de acondicionamento e armazenamento, sendo identificados com a data de abertura e com a nova data de validade, se esta foi especificada na rotulagem pelo fabricante?					N
5.8	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais se encontram identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a data de validade?					N
5.9	Os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo que não foram utilizados ou embalados imediatamente, se encontram acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade?					N
5.10	Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso se encontram identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos?					N
5.11	Os equipamentos de refrigeração são dimensionados de acordo com o volume de produtos e se encontram em adequado estado de conservação e limpeza?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

5.12	No caso de armazenamento de diferentes tipos de alimentos nos equipamentos de refrigeração, este se encontram devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
5.13	Os equipamentos de refrigeração se encontram organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos?					N
5.14	As embalagens dos alimentos armazenados se encontram limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento?					N
5.15	Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo se encontram protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data em que serão usados?					I
5.16	Produtos congelados industrializados se encontram nas condições de armazenamentos recomendadas pelos fabricantes antes e após a abertura das embalagens?					I
5.17	Na ausência de recomendações pelo fabricante e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, que devem ser mantidos congelados, são respeitados os seguintes critérios: de 0 a - 5°C: 10 dias; de - 6 a - 10°C: 20 dias; de -11 a -18°C: 30 dias; Abaixo de -18°C: 90 dias?					N
5.18	Os alimentos resfriados encontram-se armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem?					N
5.19	Na ausência de recomendações pelo fabricante para alimentos e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, que devem ser mantidos resfriados, são respeitados os critérios de tempo X temperatura?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

5.20	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não ultrapassa 1,0 cm?					N
5.21	As prateleiras dos equipamentos das cadeias fria não se encontram forrados ou cobertos com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados?					N
5.22	Sacolas plásticas (de transporte de compras) e sacos coletores de resíduos não são utilizados para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração?					N
5.23	O produto final é armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas?					N
5.24	Quando aplicável, possui rede de frio para a expedição, adequada ao volume e diferentes tipo de alimentos armazenados?					N
6.	ÁREA DE MANIPULAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
6.1	A configuração das áreas de manipulação dos alimentos possui fluxo linear, sem cruzamento de atividades de forma a evitar a contaminação cruzada?					I
6.2	A manipulação de alimentos não são realizados na área externa do estabelecimento?					I
6.3	As instalações são organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas nas atividades?					N
6.4	Não estão à disposição para utilização alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	Não estão à disposição e nem são utilizados alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência?					N
6.5	Antes da abertura das embalagens de matéria-primas estas são limpas com água corrente e potável?					N
6.6	Todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com material potencialmente contaminado são higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado?					N
6.7	A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas contemplam as etapas: seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores; lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta; desinfecção realizada com produto saneante, conforme a recomendação do fabricante; enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante? (Não precisa realizar a etapa de desinfecção: frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor; as frutas cujas cascas não serão utilizadas).					N
6.8	Existem utensílios próprios para a higienização de vegetais de tamanho e em número adequado?					N
6.9	Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais apresentam, na rotulagem, indicação de uso para este fim, e são devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.10	As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso atendem às orientações dos fabricantes?					N
6.11	O dessalgue de carnes e pescados é feito conforme recomendação do fabricante, ou em água potável, sob refrigeração até 5°C, ou ainda por meio de fervura?					N
6.12	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não excede a 30 minutos por lote?					N
6.13	O descongelamento de alimentos é efetuado segundo a recomendação do fabricante? Ou na ausência desta informação, o descongelamento é realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?					I
6.14	Os alimentos descongelados não são congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio?					I
6.15	Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, são encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento?					I
6.16	O tratamento térmico aplicado garante que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C?					I
6.17	A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas?					I
6.18	Os óleos e gorduras só são reutilizadas enquanto não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor?					N
6.19	Não são utilizados ovos com as cascas rachadas ou sujas?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.20	Os ovos são manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca?					N
6.21	Nas preparações sem cocção são utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados?					I
6.22	Durante a manipulação de alimentos não é realizada a lavagem das instalações?					N
6.23	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico inodoro e papel toalha não reciclado, em número suficiente?					I
6.24	Existem cartazes orientando a lavagem das mãos?					N
6.25	Ausência de ventiladores e/ou climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de manipulação?					N
6.26	Recipientes para acondicionamento de resíduos não são mantidos sobre bancadas e pias?					N
6.27	Não existem pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos?					N
6.28	Não existem caixas de madeira nas área de manipulação?					N
7.	EMBALAGEM E ROTULAGEM	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
7.1	As embalagens são produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas?					N
7.2	As embalagens são adequadas às características intrínsecas do alimento com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto?					N
7.3	A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis e fornecer aos consumidores informações sobre suas características, conforme legislação geral e específica?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

8.	TRANSPORTE	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
8.1	Os veículos para transporte se apresentar em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade?					N
8.2	Os veículos para transporte de alimentos garantem a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos?					N
8.3	Os veículos para transporte de alimentos são utilizados somente para o fim a que se destinam?					I
8.4	Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) se encontram íntegros, em bom estado de conservação?					N
8.5	Os equipamentos de refrigeração dos veículos garantem a temperatura adequada dos alimentos?					I
9.	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
9.1	A água do estabelecimento é oriunda do abastecimento público?					INF
9.2	O estabelecimento utiliza solução alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa?					INF
9.3	Água proveniente de solução alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial semestral?					N
9.4	A água utilizada para a produção de gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou solução alternativa, é potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.5	O gelo, quando industrializado, se encontra embalado e devidamente rotulado?					N
9.6	O estabelecimento possui reservatório de água potável instalado em local acessível, protegido, com capacidade e vazão suficientes, de material resistente, superfície resistente, em boas condições de conservação e bem vedado?					N
9.7	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?					N
9.8	A água oriunda de solução alternativa ou mista é tratada?					I
9.9	As instalações hidráulicas estão em bom estado de conservação e funcionamento em todas as dependências em que se fazem necessárias?					N
9.10	Os encanamentos de água se apresentam em estado satisfatório com ausência de infiltrações e interconexões?					N
10.	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
10.1	Ausência de vetores e pragas e de outros animais em todas as instalações internas e externas, assim como de indícios da presença destes?					I
10.2	O programa de controle de vetores e pragas é constituído de medidas preventivas e corretivas, desenvolvido de forma contínua e contempla todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de produtos químicos?					N
10.3	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas com tamanho para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas e removíveis para facilitar a limpeza periódica?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

10.4	As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores?					N
10.5	As boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos são feitas de forma adequada, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas?					N
10.6	Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, que é o controle químico executado por empresa especializada devidamente licenciada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde?					N
10.7	O estabelecimento cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisa as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local?					N
11.	RESÍDUOS					N
11.1	O lixo é acondicionado em recipientes próprios com sacos plásticos próprios para lixo domiciliar ou comercial e tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento?					N
11.2	Os recipientes para coleta de resíduos são de fácil higienização e transporte, devidamente identificados com capacidade compatível ao volume gerado e higienizados constantemente?					N
11.3	O lixo é retirado sempre que necessário?					N
11.4	O resíduo pastoso e aquele que exsuda são mantidos em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta?					N
11.5	Os sacos plásticos são confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	manuseio?					
11.6	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
11.7	A retirada do lixo é realizada por local diferenciado de onde circulam os alimentos, embalagens e descartáveis, ou na impossibilidade, a retirada é feita em horários determinados e diferenciados, sendo a rotina de higienização realizada logo após a retirada dos resíduos?					N
11.8	O estabelecimento possui área destinada ao armazenamento de resíduos de dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta?					N
11.9	A área de armazenamento de resíduos é revestida com material sanitário e provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto, protegida da chuva, sol, acesso de animais domésticos e roedores e de pessoas estranhas à atividade ?					N
11.10	A área de armazenamento se encontra, limpa, livre de odores ou incômodo à vizinhança?					N
11.11	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos são em número suficientes, de material de fácil limpeza, e com tampas bem ajustadas?					N
11.12	O resíduo disposto na via pública está acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores?					N
11.13	O sistema de esgoto está sem refluxo, odores e livre de vazamentos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.1 4	Gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos são acondicionados em recipiente próprio e comercializados para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos?					N
11.1 5	No caso de coleta de material para reciclagem, o material é mantido organizado e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores?					N
12	PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
12.1	Os manipuladores apresentam-se asseados; com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes; e sem barba, bigode e similares?					I
12.2	Os manipuladores se encontram sem adornos e maquiagem? (Proibido o uso de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes).					N
12.3	Os funcionários usam uniformes de cor clara, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura?					N
12.4	Usam sapatos, limpos, fechados, antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho?					N
12.5	No caso de uso de aventais eles não são colocados diretamente sobre o corpo? (É proibido o uso de sacos plásticos para proteção do uniforme).					I
12.6	Os aventais são mantidos limpos, bem conservados e higienizados após o uso?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

12.7	Os funcionários não carregam objetos no uniforme, exceto àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades?					N
12.8	Os uniformes são utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho?					N
12.9	Os uniformes são trocados diariamente?					N
12.10	Existem uniformes disponíveis para troca diária e para em casos emergenciais quando houver contaminação acidental do uniforme?					N
12.11	Todo uniforme e aparato utilizado pelos manipuladores se encontram limpos e em bom estado de conservação?					N
12.12	Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção se encontram devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, e devidamente informadas das noções mínimas de boas práticas?					N
12.13	Luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade?					I
12.14	Não são usadas luvas em procedimentos que envolvam calor diretamente?					N
12.15	As luvas são descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos?					N
12.16	As mãos dos manipuladores são higienizadas sempre que: chegam ao trabalho; utilizar os sanitários ou vestiários; iniciar, interromper ou trocar de atividade; tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo; usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros; manipular lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; pegar em dinheiro?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

12.1 7	Os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos são próprios para este fim e estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA?					N
12.1 8	No caso de uso de máscaras, elas são mantidas posicionadas sobre a boca e o nariz e trocadas frequentemente, sendo descartadas imediatamente após o uso?					I
12.1 9	Os manipuladores não: cantam, assobiam, tosem, espirrem, falam sobre os alimentos; mascam goma, palito, fósforo ou similares; chupam balas; comem;I. assoam o nariz, colocam o dedo no nariz ou ouvido; mexem no cabelo ou se penteiam; enxugam o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipulam dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados; durante o desempenho das atividades?					I
12.2 0	Os manipuladores com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas são afastados para outras funções?					I
12.2 1	Os manipuladores que apresentem cortes ou lesões não manipulam alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos?					I
12.2 2	Os manipuladores são capacitados segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados, em higiene pessoal e doenças veiculadas por alimentos?					N
13.	DOCUMENTAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
13.1	Existe comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente?					N



OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Fiscal Sanitário

Responsável pelo Estabelecimento
_____, ____ de _____ de 20____.

ANEXO V

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO SUPERMERCADOS
Razão Social: _____
Nome Fantasia: _____
C.N.P.J.: _____ Insc. Estadual: _____
Endereço: _____



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Proprietário: _____						
C.P.F.: _____ C.I.: _____						
1.	EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if
1.1	O estabelecimento situa-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?					N
1.2	A vegetação encontra-se aparada?					R
1.3	Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento e armazenamento são revestidas com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e se encontram sem acúmulo de líquidos e resíduos?					N
1.4	O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais e não são utilizadas utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim?					N
1.5	A área para guarda de botijões de gás é exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios?					N
1.6	A área para guarda de botijões de gás é delimitada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação?					N
1.7	Todas as edificações, instalações e dependências se encontram limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade?					N
1.8	Os ralos e grelhas são em número suficiente, dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos, ligados à rede de esgoto e sifonados?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.9	O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?					N
1.10	O pé-direito das instalações é compatível com as atividades desenvolvidas no local?					N
1.11	Se houver reformas civis, estas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos?					N
1.12	As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios são higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos?					N
1.13	A edificação e as instalações garantem aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho?					N
1.14	As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização são protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades?					N
1.15	Possui lavatórios exclusivos para mãos com acessórios (Dispensador de sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal e saco plástico) em locais estratégicos e em número suficientes?					N
1.16	As paredes são de acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor?					N
1.17	As paredes estão livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições? São vedadas as divisórias de vazio interno?					N
1.18	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor? (É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade.)					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.19	Os tetos estão livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras?					N
1.20	O piso é de material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção, com inclinação em direção aos ralos? Se encontra em bom estado de conservação?					N
1.21	Ausência de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos?					N
1.22	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara? Se encontram ajustadas aos batentes com fechamento automático?					N
1.23	As portas com acesso direto ao meio externo possuem mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos? (É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos)					N
1.24	As janelas possuem acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? Possuem mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes?					N
1.25	As janelas possuem proteção de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor? A proteção adotada é constituída de material de fácil limpeza?					N
1.26	As condições de ventilação são adequadas às atividades desenvolvidas, permitindo a renovação do ar e garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores?					N
1.27	Possui iluminação adequada às atividades realizadas?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.28	As lâmpadas são protegidas contra quedas e quebras em locais nos quais os alimentos não estejam embalados ?					N
1.29	As instalações elétricas e interruptores estão embutidos ou protegidos em tubulações isolantes, íntegras e presas às paredes e ao teto, de forma a permitir a higienização dos ambientes e não causar acidentes?					N
1.30	As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduo e estão localizadas fora da área de manipulação e armazenamento dos produtos?					N
1.31	A caixa de gordura é limpa periodicamente, mantendo registro da realização das operações, e mantida em bom estado de conservação e funcionamento?					N
1.32	Se houver utilização de ar comprimido, aquele que entra em contato com os alimentos é captado em local não contaminado e livre de lubrificantes?					N
1.33	O suprimento de ar é protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, ou agregue odor e sabor aos alimentos, sendo trocados de acordo com a especificação do fabricante?					N
2.	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
2.1	As instalações sanitárias e vestiários para funcionários possuem pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos com cartazes com orientações sobre a higienização das mãos?					N
2.2	As instalações sanitárias para o público possuem pia com água corrente, sabonete líquido e toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.3	As instalações sanitárias para funcionários e para o público não se comunicam diretamente com a área de manipulação?					N
2.4	Existem vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade adequada, em satisfatório estado de conservação e organizados?					N
2.5	As descargas se encontram em bom estado de conservação e funcionamento?					I
2.6	Os vasos sanitários são sifonados com assento e tampa?					N
2.7	Os mictórios possuem descarga?					N
2.8	O suporte para papel higiênico se encontra devidamente abastecido?					N
2.9	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.10	O descarte do papel toalha utilizado na secagem das mãos é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.11	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas?					N
2.12	No caso de sanitários e vestiários localizados longe da área de produção, o acesso é coberto e com calçadas?					N
2.13	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente?					N
2.14	Os calçados se encontram dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos?					N
2.15	As instalações sanitárias e vestiários para funcionários encontram-se organizados e higienizados?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.16	As instalações sanitárias para o público encontram-se organizados e higienizados?					N
2.17	Caso não possua vestiário, a área de sanitários comporta de forma organizada armários individuais e chuveiros?					N
2.18	A tubulação das instalações sanitárias é ligada à rede de esgoto?					N
3.	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
3.1	Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário? (Não é permitido o uso de madeira, amianto, vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor).					N
3.2	Os móveis, equipamentos e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?					N
3.3	Os equipamentos e utensílios são mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso? (Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir).					N
3.4	As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques e demais móveis, equipamentos e utensílios estão disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção e as características dos produtos?					N
3.5	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis se encontram em condições satisfatórias de limpeza e					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	conservação?					
3.6	O estabelecimento dispõe dos instrumentos de medição necessários para o controle das atividades realizados em suas instalações, tais como balanças, termômetros, entre outros?					N
3.7	Os instrumentos de medição são calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante?					N
3.8	Termômetros de vidro não são utilizados?					N
3.9	Os equipamentos são mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento?					N
3.10	Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens são de grau alimentício?					N
3.11	Os fornos, para qualquer utilização, são construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário?					N
3.12	O entorno dos equipamentos é mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores?					N
4.	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
4.1	Existe um responsável, comprovadamente capacitado, para as operações de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios?					N
4.2	A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios ocorrem em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente?					N
4.3	Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	outros, são desmontados para que seja possível a higienização adequada?					
4.4	Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados são higienizados por meio de técnicas eficientes?					N
4.5	Os procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados?					N
4.6	A frequência da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são adequados?					N
4.7	Produtos utilizados para higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e anti-sépticos estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA?					N
4.8	Para os procedimentos de lavagem e desinfecção são observadas as instruções de modo de uso que consta no rótulo do produto?					N
4.9	Os produtos utilizados para higienização se encontram disponíveis, identificados e armazenados em local adequado?					N
4.10	A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça garante que sejam atingidas as temperaturas adequadas? (Durante a lavagem: 55°C a 65°C; Durante o enxágue: 80°C a 90°C).					N
4.11	A periodicidade e os métodos de higienização são compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados?					N
4.12	No estabelecimento não é realizada varredura a seco?					N
4.13	As embalagens de produtos de limpeza e desinfecção não são					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	reutilizadas?					
4.14	As embalagens de alimentos e bebidas não são reutilizadas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção?					N
4.15	Os produtos detergentes e saneantes são diluídos conforme a recomendação do fabricante?					N
4.16	Esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios não são mantidos imersos em recipientes com água ou outra solução?					N
4.17	A remoção das sujidades aderidas são feitas utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de grau de dureza compatível ao tipo de superfície?					N
4.18	Panos não descartáveis não são usados nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos?					N
4.19	Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários não são usados em outras áreas?					N
4.20	Peças de uniformes e panos de limpeza não são lavados em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada?					N
4.21	Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, são mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização?					N
4.22	O Sistema de limpeza a seco garante a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo? (Não é					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.)					
4.23	Toda a água utilizada para a higienização é descarregada na rede de esgoto?					N
4.24	As luvas de cano longo utilizadas durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos, são utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
5.	RECEBIMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
5.1	O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis ocorre em área protegida de chuva, sol e poeira, livre de resíduos e materiais inservíveis, e isolada da área de processamento?					N
5.2	Veículos de transporte não entram nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos?					N
5.3	Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não são dispostos diretamente sobre o piso?					N
5.4	Os produtos permanecem na área de recepção apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, sendo encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento?					N
5.5	No momento da recepção de mercadorias, são observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

5.6	As matérias prima, ingredientes e embalagens são inspecionados quanto: integridade e legibilidade da rotulagem, denominação de venda, data de validade, número de registro no órgão sanitário competente, identificação de origem, temperatura, indícios de descongelamento, características sensoriais, limpeza do produto?					I
5.7	A carne é procedente de frigorífico registrado no órgão sanitário competente: Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SIF); Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)?					I
5.8	Existe registro da temperatura das carnes resfriadas quando do recebimento? (As carnes resfriadas devem estar a 7°C, no máximo)					N
5.9	Existe registro da temperatura dos pescados quando do recebimento? (Os pescados resfriados devem estar a 3°C, no máximo.)					N
5.10	Existe registro da temperatura das carnes congeladas quando do recebimento? (Os produtos congelados devem estar a -12°C, no máximo.)					N
5.11	As matérias prima, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente?					N
6.	ARMAZENAMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.1	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos, produto final e descartáveis são armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas?					N
6.2	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos, produto final e descartáveis são armazenados separados por categorias?					N
6.3	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos se encontram empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos?					N
6.4	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos estão organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas?					N
6.5	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos estão dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza?					N
6.6	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos estão acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade?					N
6.7	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos são utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.8	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte são mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados?					N
6.9	São mantidos pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas.?					N
6.10	Os produtos resfriados e congelados que se encontrem nesta em condições impróprias devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim?					N
6.11	Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos se encontram no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro?					N
6.12	Nos ambientes caracterizados como dispensa, as pilhas de produtos se encontram no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilha?					N
6.13	Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis estão dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso?					N
6.14	As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) são armazenados de forma organizada?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.15	As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras?					N
6.16	Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos são identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos?					N
6.17	Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos são armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado?					N
6.18	Nos locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis, não existem pertences de uso pessoal e outros materiais estranhos à atividade?					N
6.19	Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais são mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes?					N
6.20	Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios são conservados conforme a recomendação do fabricante e as condições de acondicionamento e armazenamento, sendo identificados com a data de abertura e com a nova data de validade, se esta foi especificada na rotulagem pelo fabricante?					N
6.21	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais se encontram identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a data de validade?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.22	Os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo que não foram utilizados ou embalados imediatamente, se encontram acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade?					N
6.23	Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso se encontram identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos?					N
6.24	Os equipamentos de refrigeração são dimensionados de acordo com o volume de produtos e se encontram em adequado estado de conservação e limpeza?					N
6.25	No caso de armazenamento de diferentes tipos de alimentos nos equipamentos de refrigeração, este se encontram devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
6.26	Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus são armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados?					I
6.27	Os produtos acondicionados em caixas de papelão e de madeira de primeiro uso são armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo?					N
6.28	Os alimentos prontos para o consumo se encontram protegidos com coberturas específicas para cada recipiente?					N
6.29	Os equipamentos de refrigeração se encontram organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos?					N
6.30	Os equipamentos de refrigeração não são desligados com o objetivo de economizar energia?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.31	Não existem ralos no interior das câmaras frias?					N
6.32	A câmara fria possui antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica?					N
6.33	A câmara é revestida material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem?					N
6.34	A câmara possui prateleiras confeccionadas com material sanitário?					N
6.35	A câmara possui estrados de material de fácil limpeza, liso, resistentes e impermeáveis e em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento?					N
6.36	Possui porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna?					N
6.37	Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno?					N
6.38	Câmara fria com termômetro pelo lado externo e sensor de temperatura do ar interno?					N
6.39	A câmara fria possui interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado?					N
6.40	As embalagens dos alimentos armazenados se encontram limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento?					N
6.41	Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo se encontram protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data em que serão usados?					I
6.42	Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo são armazenados separadamente dos alimentos prontos para o					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	consumo?					
6.43	Os alimentos parcialmente cozidos são mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade?					N
6.44	Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo são acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade?					N
6.45	Produtos congelados industrializados se encontram nas condições de armazenamentos recomendadas pelos fabricantes antes e após a abertura das embalagens?					I
6.46	Na ausência de recomendações pelo fabricante e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, que devem ser mantidos congelados, são respeitados os seguintes critérios: de 0 a - 5°C: 10 dias; de - 6 a - 10°C: 20 dias; de -11 a -18°C: 30 dias; Abaixo de -18°C: 90 dias?					N
6.47	Os alimentos resfriados encontram-se armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem?					N
6.48	Na ausência de recomendações pelo fabricante para alimentos e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, que devem ser mantidos resfriados, são respeitados os critérios de tempo X temperatura?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.49	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não ultrapassa 1,0 cm?					N
6.50	As prateleiras dos equipamentos das cadeias fria não se encontram forrados ou cobertos com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados?					N
6.51	Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo são descartados?					N
6.52	Sacolas plásticas (de transporte de compras) e sacos coletores de resíduos não são utilizados para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração?					N
6.53	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados? (Temperaturas máximas: + 4°C para carnes resfriadas; + 2°C para pescado; ou sob congelamento -18° C.)					I
6.54	Os alimentos estocados em câmaras frias são armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio? (Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.)					N
6.55	Os equipamentos de produção de frio mantem os produtos nas temperaturas adequadas?					I
6.56	Os equipamentos são de material liso, íntegro, impermeável e resistente aos processos de higienização?					N
6.57	Os equipamentos de produção de frio possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?					N
6.58	Balcões expositores dotado de lâmpadas frias com protetores contra quedas e quebras, portas com encaixe perfeito e em bom					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	estado de conservação?					
6.59	Nos açougues há presença somente de produtos cárneos e utensílios para armazená-los no interior do balcão frigorífico e em volume adequado?					N
6.60	Nos açougues os produtos de espécies diferentes não se encontram misturados dentro dos balcões?					I
6.61	Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração se encontram instalados de forma a não comprometer a sua eficiência?					N
7.	PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
7.1	A configuração das áreas de manipulação dos alimentos possui fluxo linear, sem cruzamento de atividades de forma a evitar a contaminação cruzada?					I
7.2	A separação adequada das atividades é garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas?					N
7.3	A manipulação de alimentos não são realizados na área externa do estabelecimento?					I
7.4	Não estão à disposição para utilização alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas?					N
7.5	Não estão à disposição e nem são utilizados alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência?					I
7.6	Antes da abertura das embalagens de matéria-primas estas são limpas com água corrente e potável?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.7	Todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com material potencialmente contaminado são higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado?					N
7.8	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, é realizada com o uso de utensílios previamente higienizados e com luvas descartáveis?					N
7.9	As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus são separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
7.10	A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas contemplam as etapas: seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores; lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta; desinfecção realizada com produto saneante, conforme a recomendação do fabricante; enxágue efetuada de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante?					N
7.11	Existem utensílios próprios para a higienização de vegetais de tamanho e em número adequado?					N
7.12	Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais apresentam, na rotulagem, indicação de uso para este fim, e são devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.13	As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso atendem às orientações dos fabricantes?					N
7.14	Os produtos hortifrutícolas minimamente processados são manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos?					N
7.15	O dessalgue de carnes e pescados é feito conforme recomendação do fabricante, ou em água potável, sob refrigeração até 5°C, ou ainda por meio de fervura?					N
7.16	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não excede a 30 minutos por lote?					N
7.17	A temperatura das áreas climatizadas é mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não ultrapassa 2 horas por lote?					N
7.18	O descongelamento de alimentos é efetuado segundo a recomendação do fabricante? Ou na ausência desta informação, o descongelamento é realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?					I
7.19	Os alimentos descongelados não são congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio?					I
7.20	Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, são encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento?					I
7.21	O tratamento térmico aplicado garante que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.22	A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas?					I
7.23	Os alimentos reconstituídos recebem a adição de água potável são mantidos aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante?					N
7.24	As gorduras e os óleos utilizados em frituras são aquecidos somente até a temperaturas de 180°C?					N
7.25	Os óleos e gorduras só são reutilizadas enquanto não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor?					N
7.26	Os óleos e gorduras são filtrados em filtros próprios?					N
7.27	Os óleos e gorduras só são reutilizadas enquanto não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor?					N
7.28	Não são utilizados ovos com as cascas rachadas ou sujas?					N
7.29	Os ovos são manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca?					N
7.30	Nas preparações sem cocção são utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados?					I
7.31	Quando há reaquecimento todas as partes dos alimentos atingem, no mínimo, a temperatura de 74°C?					N
7.32	As instalações são organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas nas atividades?					N
7.33	Durante a manipulação de alimentos não é realizada a lavagem das instalações?					N
7.34	Fatiadores, máquinas de moer e serras são mantidas limpas, sem resíduos, desmontadas, lavadas e higienizadas pelos menos 1 vez ao dia?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.35	A parte frontal da máquina de moer carne (onde ficam os resíduos) é mantida sob refrigeração nos intervalos de uso?					N
7.36	Não existem pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos?					N
7.37	Não existem caixas de madeira nas área de manipulação?					N
7.38	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico inodoro e papel toalha não reciclado, em número suficiente?					I
7.39	Existem cartazes orientando a lavagem das mãos?					N
7.40	A manipulação de carnes e peixes ocorre em tempo que não acarreta a contaminação do alimento?					R
7.41	A manipulação é adequada de forma a não propiciar a contaminação cruzada entre as espécies? Os utensílios são limpos e as mãos higienizadas entre a manipulação de espécies diferentes?					I
7.42	Em caso de sistema de climatização este é compatível com as dimensões das instalações, número de ocupantes, sendo a direção do fluxo de ar da área limpa para a suja e sem incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários?					N
7.43	Os componentes dos equipamentos de climatização são mantidos em adequadas condições de conservação e higiene, sendo realizada a manutenção e a troca de filtros periodicamente, de acordo com a atividade exercida, e registradas em documento próprio?					N
7.44	Os componentes para captação do ar externo são localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar?					R



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.45	Ausência de ventiladores e/ou climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de manipulação?					N
7.46	Recipientes para acondicionamento de resíduos não são mantidos sobre bancadas e pias?					N
8.	EMBALAGEM E ROTULAGEM	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
8.1	As embalagens são produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas?					N
8.2	As embalagens são adequadas às características intrínsecas do alimento com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto?					N
8.3	A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis e fornecer aos consumidores informações sobre suas características, conforme legislação geral e específica?					N
8.4	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral e específica?					N
9.	DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
9.1	Ornamentos e plantas não são fonte de contaminação dos alimentos?					N
9.2	Os ventiladores, se houve, são mantidos limpos e o fluxo de ar não incide diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos?					N
9.3	Alimentos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão da agricultura não são expostos à venda e nem utilizados?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.4	Alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto não são expostos à venda e nem utilizados?					I
9.5	As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos, são higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos?					N
9.6	Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos são imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos?					I
9.7	Os alimentos ofertados em sistema de autosserviço são mantidos em móveis/equipamentos fechados?					N
9.8	Os alimentos ofertados em sistema de autosserviço, quando necessário, é mantido a temperatura adequada?					N
9.9	As carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico na temperatura máxima de + 4°C ou conforme recomendação do fabricante?					I
9.10	Os peixes são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico na temperatura máxima de + 2°C ou conforme recomendação do fabricante?					I
9.11	Os produtos vendidos a granel são identificados, de forma visível e clara?					N
9.12	Os recipientes contendo produtos vendidos a granel são fabricados ou revestidos com material sanitário, mantidos limpos e bem conservados e dotados de proteção, conforme as características dos alimentos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.13	Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel são removidos dos recipientes e lavados após sua utilização?					N
9.14	Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente são mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos?					I
9.15	Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente são dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos?					N
9.16	As refeições dos funcionários são realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos?					N
9.17	Ausência de comercialização de alimentos sem identificação de origem comprovada e sem registro junto aos órgãos da agricultura?					I
9.18	Ausência de comercialização de alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros?					I
9.19	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor devem têm as seguintes informações: denominação de venda, quantidade, ingredientes, preço e validade?					N
9.20	Carnes e derivados com aspectos sensoriais normais (cor, odor, textura)?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.21	Produtos de origem animal que não necessitem de temperatura especial para sua conservação (ex.: defumados) estão protegidos adequadamente por dispositivos fechados, contra insetos, perdigotos, contato das mãos, poeira, etc?					I
9.22	Os peixes resfriados inteiros encontram-se expostos à venda conservados em balcão frigorificado ou sob ação direta do gelo em sistema de monocamadas, e na relação respectiva de gelo/peixe, de 2/1?					I
9.23	A moagem da carne é feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do consumidor?					I
9.24	O estabelecimento é regularizado junto aos órgãos da agricultura no caso de comercialização de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor?					N
9.25	A carne é temperada, obrigatoriamente, a pedido e na presença do consumidor?					I
9.26	O estabelecimento é regularizado junto aos órgãos da agricultura no caso de comercialização de carne temperada e embalada na ausência do consumidor?					N
9.27	Ausência de manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas?					I
9.28	Os alimentos cárneos descongelados, em equipamentos destinados para este fim, se encontram em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem?					N
9.29	O produto descongelado exposto para venda se encontra identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo, assim como, a data de descongelamento do produto?					I
10.	TRANSPORTE	SI	NÃ	NA	NV	Class



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		M	O			if.
10.1	Os veículos para transporte de alimentos apresentam-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade?					N
10.2	Os veículos para transporte de alimentos garantem a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos?					N
10.3	Os veículos para transporte de alimentos são utilizados somente para o fim a que se destinam?					N
10.4	Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) estão íntegros, em bom estado de conservação?					N
10.5	Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável?					N
10.6	Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não são dispostos diretamente sobre o piso dos veículos?					N
10.7	Os equipamentos de refrigeração garantem a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecem risco de contaminação para o produto?					I
10.8	Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura são providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura?					N
10.9	Os compartimentos refrigerados dos veículos estão com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados?					N
11.	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
11.1	A água do estabelecimento é oriunda do abastecimento público?					INF



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.2	O estabelecimento utiliza solução alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa?					INF
11.3	Água proveniente de solução alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial semestral?					N
11.4	A água utilizada para a produção de gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou solução alternativa, é potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente?					I
11.5	O gelo, quando industrializado, se encontra embalado e devidamente rotulado?					N
11.6	O estabelecimento possui reservatório de água potável instalado em local acessível, protegido, com capacidade e vazão suficientes, de material resistente, superfície resistente, em boas condições de conservação e bem vedado?					N
11.7	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?					N
11.8	As instalações hidráulicas estão em bom estado de conservação e funcionamento em todas as dependências em que se fazem necessárias?					N
11.9	Os encanamentos de água se apresentam em estado satisfatório com ausência de infiltrações e interconexões?					N
11.10	As tubulações de vapor são resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.1 1	As tubulações possuem ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor?					N
11.1 2	As tubulações, quando aéreas, são instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização?					N
12.	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas e de outros animais em todas as instalações internas e externas, assim como de indícios da presença destes?					I
12.2	O programa de controle de vetores e pragas urbanas é constituído de medidas preventivas e corretivas, desenvolvido de forma contínua e contempla todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de produtos químicos?					N
12.3	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas com tamanho para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas e removíveis para facilitar a limpeza periódica?					N
12.4	As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores e possuem mola?					N
12.5	As boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos são feitas de forma adequada, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

12.6	Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, que é o controle químico executado por empresa especializada devidamente licenciada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde?					N
12.7	O estabelecimento cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisa as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local?					N
13.	RESÍDUOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
13.1	O lixo é acondicionado em recipientes próprios com sacos plásticos próprios para lixo domiciliar ou comercial e tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento?					N
13.2	Os recipientes para coleta de resíduos são de fácil higienização e transporte, devidamente identificados com capacidade compatível ao volume gerado e higienizados constantemente?					N
13.3	Esses recipientes estão disponíveis em número suficiente e possuem capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados?					N
13.4	O lixo é retirado sempre que necessário?					N
13.5	O resíduo pastoso e aquele que exsuda são mantidos em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta?					N
13.6	Os sacos plásticos são confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.7	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
13.8	A retirada do lixo é realizada por local diferenciado de onde circulam os alimentos, embalagens e descartáveis, ou na impossibilidade, a retirada é feita em horários determinados e diferenciados, sendo a rotina de higienização realizada logo após a retirada dos resíduos?					N
13.9	O estabelecimento possui área destinada ao armazenamento de resíduos de dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta?					N
13.10	A área de armazenamento de resíduos é revestida com material sanitário e provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto, protegida da chuva, sol, acesso de animais domésticos e roedores e de pessoas estranhas à atividade ?					N
13.11	A área de armazenamento se encontra, limpa, livre de odores ou incômodo à vizinhança?					N
13.12	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos são em número suficientes, de material de fácil limpeza, e com tampas bem ajustadas ?					N
13.13	O resíduo disposto na via pública está acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores?					N
13.14	O sistema de esgoto está sem refluxo, odores e livre de vazamentos?					N
13.15	Os resíduos da manipulação de carnes são armazenados em câmara fria em recipientes fechados, identificados e mantidos separados das carnes para venda?					N
13.16	A frequência de retirada dos resíduos da manipulação de carnes é suficiente para não ocasionar superlotação da câmara fria?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.1 7	No caso de coleta de material para reciclagem, o material é mantido organizado e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores?					N
13.1 8	Gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos não são lançados em encanamentos e no lixo?					N
13.1 9	Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não são mais utilizados são acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo?					N
13.2 0	O resíduo não coletado pelo serviço público é recolhido por empresa especializada?					N
14.	PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
14.1	Os manipuladores apresentam-se asseados; com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes; e sem barba, bigode e similares?					I
14.2	Os manipuladores se encontram sem adornos e maquiagem? (Proibido o uso de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes).					N
14.3	Os funcionários usam uniformes de cor clara, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura?					N
14.4	Usam sapatos, limpos, fechados, antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho?					N
14.5	No caso de uso de aventais eles não são colocados diretamente sobre o corpo? (É proibido o uso de sacos plásticos para					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	proteção do uniforme).					
14.6	Os aventais são mantidos limpos, bem conservados e higienizados após o uso?					N
14.7	Os funcionários não carregam objetos no uniforme, exceto àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades?					N
14.8	Os uniformes são utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho?					N
14.9	Os uniformes são trocados diariamente?					N
14.10	Existem uniformes disponíveis para troca diária e para em casos emergenciais quando houver contaminação acidental do uniforme?					N
14.11	Todo uniforme e aparato utilizado pelos manipuladores se encontram limpos e em bom estado de conservação?					N
14.12	Os uniformes dos funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos são apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?					N
14.13	Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção se encontram devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, e devidamente informadas das noções mínimas de boas práticas?					N
14.14	Luvras descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade?					I
14.15	Não são usadas luvas em procedimentos que envolvam calor diretamente?					N
14.16	As luvas são descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.17	As luvas de malha de ação são utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
14.18	As luvas de malha de ação são devidamente higienizadas e guardadas em local limpo e organizado após o uso?					N
14.19	As mãos dos manipuladores são higienizadas sempre que: chegam ao trabalho; utilizar os sanitários ou vestiários; iniciar, interromper ou trocar de atividade; tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo; usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros; manipular lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; pegar em dinheiro?					I
14.20	Os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos são próprios para este fim e estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA?					N
14.21	No caso de uso de máscaras, elas são mantidas posicionadas sobre a boca e o nariz e trocadas frequentemente, sendo descartadas imediatamente após o uso?					I
14.22	Os manipuladores não: cantam, assobiam, tosem, espirrem, falam sobre os alimentos; mascam goma, palito, fósforo ou similares; chupam balas; comem;I. assoam o nariz, colocam o dedo no nariz ou ouvido; mexem no cabelo ou se penteiam; enxugam o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipulam dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados; durante o desempenho das atividades?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.2 3	Os manipuladores com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas são afastados para outras funções?					I
14.2 4	Os manipuladores que apresentem com cortes ou lesões não manipulam alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos?					I
14.2 5	São realizados exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico na admissão dos funcionários e no acompanhamento periódico (semestralmente)?					N
14.2 6	Os manipuladores são capacitados segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados, em higiene pessoal e doenças veiculadas por alimentos?					N
14.2 7	Existe um responsável pela supervisão de higiene dos manipuladores de alimentos?					N
14.2 8	O descanso durante as pausas ocorre em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos?					N
15.	DOCUMENTAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
15.1	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional?					N
15.2	Possui atestados de Saúde dos manipuladores de alimentos indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico?					N
15.3	Existe comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente?					N
15.4	Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

15.5	Possui comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários?					N
15.6	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa?					N
15.7	Possui Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos?					N
15.8	Possui fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional?					N
15.9	Possui contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos?					N
15.10	Possui cadastro de fornecedores?					N
15.11	Possui comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água?					N
15.12	Possui comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais?					N
15.13	Possui comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização?					N
15.14	Possui comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes?					N
15.15	Possui relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante?					N
15.16	Possui comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas?					N



15.1 7	Possui comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição?					N
15.1 8	Possui comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos?					N
OBSERVAÇÕES						
Fiscal Sanitário						
Responsável pelo Estabelecimento						
_____, ____ de _____ de 20____.						



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO VI

SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PADARIA, LANCHONETE E SIMILARES						
Razão Social: _____						
Nome Fantasia: _____						
C.N.P.J.: _____ Insc. Estadual: _____						
Endereço: _____						
Proprietário: _____						
C.P.F.: _____ C.I.: _____						
1.	EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if
1.1	O estabelecimento situa-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?					N
1.2	O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais e não são utilizadas utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim?					N
1.3	A área para guarda de botijões de gás é exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios?					N
1.4	A área para guarda de botijões de gás é delimitada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.5	Todas as edificações, instalações e dependências se encontram limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade?					N
1.6	Os ralos e grelhas são em número suficiente, dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos, ligados à rede de esgoto e sifonados?					N
1.7	O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?					N
1.8	O pé-direito das instalações é compatível com as atividades desenvolvidas no local?					N
1.9	Se houver reformas civis, estas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos?					N
1.10	As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios são higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos?					N
1.11	A edificação e as instalações garantem aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho?					N
1.12	Possui lavatórios exclusivos para mãos com acessórios (Dispensador de sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal e saco plástico) em locais estratégicos e em número suficientes?					N
1.13	As paredes são de acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor?					N
1.14	As paredes estão livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições? São vedadas as divisórias					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	de vazio interno?					
1.15	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor? (É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade.)					N
1.16	Os tetos estão livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras?					N
1.17	O piso é de material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção, com inclinação em direção aos ralos? Se encontra em bom estado de conservação?					N
1.18	Ausência de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos?					N
1.19	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara? Se encontram ajustadas aos batentes com fechamento automático?					N
1.20	As portas com acesso direto ao meio externo possuem mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos? (É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos)					N
1.21	As janelas possuem acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? Possuem mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.22	As janelas possuem proteção de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor? A proteção adotada é constituída de material de fácil limpeza?					N
1.23	As condições de ventilação são adequadas às atividades desenvolvidas, permitindo a renovação do ar e garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores?					N
1.24	As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização são protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades?					N
1.25	Possui iluminação adequada às atividades realizadas?					N
1.26	As lâmpadas são protegidas contra quedas e quebras em locais nos quais os alimentos não estejam embalados ?					N
1.27	As instalações elétricas e interruptores estão embutidos ou protegidos em tubulações isolantes, íntegras e presas às paredes e ao teto, de forma a permitir a higienização dos ambientes e não causar acidentes?					N
1.28	As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduo e estão localizadas fora da área de manipulação e armazenamento dos produtos?					N
1.29	A caixa de gordura é limpa periodicamente, mantendo registro da realização das operações, e mantida em bom estado de conservação e funcionamento?					N
1.30	Se houver utilização de ar comprimido, aquele que entra em contato com os alimentos é captado em local não contaminado e livre de lubrificantes?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

1.31	O suprimento de ar é protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, ou agregue odor e sabor aos alimentos, sendo trocados de acordo com a especificação do fabricante?					N
1.32	Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros possuem, obrigatoriamente, a instalação de corrimão ou guarda-corpo?					N
1.33	Os pisos das rampas e escadas possuem dispositivos antiderrapantes específicos?					N
1.34	Caso exista locais destinados ao consumo de alimentos no estabelecimento, o mesmo possui instalação de pias exclusivas para higienização das mãos com pelo menos, sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado?					N
2.	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
2.1	As instalações sanitárias e vestiários para funcionários possuem pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos com cartazes com orientações sobre a higienização das mãos?					N
2.2	As instalações sanitárias para o público possuem pia com água corrente, sabonete líquido e toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos?					N
2.3	As instalações sanitárias para funcionários e para o público não se comunicam diretamente com a área de manipulação?					N
2.4	Existem vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade adequada, em satisfatório estado de conservação e organizados?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.5	As descargas se encontram em bom estado de conservação e funcionamento?					I
2.6	Os vasos sanitários são sifonados com assento e tampa?					N
2.7	Os mictórios possuem descarga?					N
2.8	O suporte para papel higiênico se encontra devidamente abastecido?					N
2.9	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.10	O descarte do papel toalha utilizado na secagem das mãos é feito em lixeira com tampa e saco plástico com acionamento sem contato manual?					N
2.11	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas?					N
2.12	No caso de sanitários e vestiários localizados longe da área de produção, o acesso é coberto e com calçadas?					N
2.13	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente?					N
2.14	Os calçados se encontram dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos?					N
2.15	As instalações sanitárias e vestiários para funcionários encontram-se organizados e higienizados?					N
2.16	As instalações sanitárias para o público encontram-se organizados e higienizados?					N
2.17	Caso não possua vestiário, a área de sanitários comporta de forma organizada armários individuais e chuveiros?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.18	A tubulação das instalações sanitárias é ligada à rede de esgoto?					N
3.	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
3.1	Existe um responsável, comprovadamente capacitado, para as operações de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios?					N
3.2	Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário? (Não é permitido o uso de de madeira, amianto, vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor).					N
3.3	Os móveis, equipamentos e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?					N
3.4	Os equipamentos e utensílios são mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso? (Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir).					N
3.5	As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques e demais móveis, equipamentos e utensílios estão disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção e as características dos produtos?					N
3.6	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis se encontram em condições satisfatórias de limpeza e conservação?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.7	O estabelecimento dispõe dos instrumentos de medição necessários para o controle das atividades realizados em suas instalações, tais como balanças, termômetros, entre outros?					N
3.8	Os instrumentos de medição são calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante?					N
3.9	Termômetros de vidro não são utilizados?					N
3.10	Os equipamentos são mantidos com porcas, parafusos e arrebitos bem ajustados e livres de gotejamento?					N
3.11	Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens são de grau alimentício?					N
3.12	Os fornos, para qualquer utilização, são construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário?					N
3.13	O entorno dos equipamentos é mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores?					N
4.	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
4.1	A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios ocorrem em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente?					N
4.2	Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, são desmontados para que seja possível a higienização adequada?					I
4.3	Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados são higienizados por meio de técnicas eficientes?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.4	Os procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados?					N
4.5	A frequência da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são adequados?					N
4.6	Produtos utilizados para higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e anti-sépticos estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA?					N
4.7	Para os procedimentos de lavagem e desinfecção são observadas as instruções de modo de uso que consta no rótulo do produto?					N
4.8	Os produtos utilizados para higienização se encontram disponíveis, identificados e armazenados em local adequado?					N
4.9	A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça garante que sejam atingidas as temperaturas adequadas? (Durante a lavagem: 55°C a 65°C; Durante o enxágue: 80°C a 90°C).					N
4.10	A periodicidade e os métodos de higienização são compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados?					N
4.11	No estabelecimento não é realizada varredura a seco?					N
4.12	As embalagens de produtos de limpeza e desinfecção não são reutilizadas?					N
4.13	As embalagens de alimentos e bebidas não são reutilizadas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção?					N
4.14	Os produtos detergentes e saneantes são diluídos conforme a recomendação do fabricante?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.15	Esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios não são mantidos imersos em recipientes com água ou outra solução?					N
4.16	A remoção das sujidades aderidas são feitas utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de grau de dureza compatível ao tipo de superfície?					N
4.17	Panos não descartáveis não são usados nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos?					N
4.18	Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários não são usados em outras áreas?					N
4.19	Pecas de uniformes e panos de limpeza não são lavados em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada?					N
4.20	Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, são mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização?					N
4.21	O Sistema de limpeza a seco garante a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo? (Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.)					N
4.22	Toda a água utilizada para a higienização é descarregada na rede de esgoto?					N
4.23	Os equipamentos que processam alimentos em pó são herméticos ou dotados de captadores de pó?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.24	As luvas de cano longo utilizadas durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos, são utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
4.25	As luvas de cano longo são adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio?					N
4.26	As luvas são confeccionadas com material resistente ao manuseio e aos produtos químicos utilizados?					N
5.	RECEBIMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
5.1	O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis ocorre em área protegida de chuva, sol e poeira, livre de resíduos e materiais inservíveis, e isolada da área de processamento?					N
5.2	Veículos de transporte não entram nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos?					N
5.3	Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não são dispostos diretamente sobre o piso?					N
5.4	Os produtos permanecem na área de recepção apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, sendo encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento?					N
5.5	No momento da recepção de mercadorias, são observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

5.6	As matérias prima, ingredientes e embalagens são inspecionados quanto: integridade e legibilidade da rotulagem, denominação de venda, data de validade, número de registro no órgão sanitário competente, identificação de origem, temperatura, indícios de descongelamento, características sensoriais, limpeza do produto?					I
5.7	A carne é procedente de frigorífico registrado no órgão sanitário competente: Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SIF); Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)?					I
5.8	Existe registro da temperatura das carnes resfriadas quando do recebimento? (As carnes resfriadas devem estar a 7°C, no máximo)					N
5.9	Existe registro da temperatura dos pescados quando do recebimento? (Os pescados resfriados devem estar a 3°C, no máximo.)					N
5.10	Existe registro da temperatura das carnes congeladas quando do recebimento? (Os produtos congelados devem estar a – 12°C, no máximo.)					N
5.11	As matérias prima, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente?					N
6.	ARMAZENAMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.1	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos, produto final e descartáveis são armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas?					N
6.2	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos, produto final e descartáveis são armazenados separados por categorias?					N
6.3	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos se encontram empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos?					N
6.4	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos estão organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas?					N
6.5	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos estão dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza?					N
6.6	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos estão acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade?					N
6.7	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos são utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	que Entra, Primeiro que Sai?					
6.8	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte são mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados?					N
6.9	São mantidos pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas?					N
6.10	Os produtos resfriados e congelados que se encontrem em condições impróprias devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim?					N
6.11	Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos se encontram no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro?					N
6.12	Nos ambientes caracterizados como dispensa, as pilhas de produtos se encontram no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilha?					N
6.13	Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis estão dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.14	As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) são armazenados de forma organizada?					N
6.15	As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras?					N
6.16	Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos são identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos?					N
6.17	Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos são armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado?					N
6.18	Nos locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis, não existem pertences de uso pessoal e outros materiais estranhos à atividade?					N
6.19	Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais são mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes?					N
6.20	Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios são conservados conforme a recomendação do fabricante e as condições de acondicionamento e armazenamento, sendo identificados com a data de abertura e com a nova data de validade, se esta foi especificada na rotulagem pelo fabricante?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.21	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais se encontram identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a data de validade?					N
6.22	Os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo que não foram utilizados ou embalados imediatamente, se encontram acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade?					N
6.23	Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso se encontram identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos?					N
6.24	Os equipamentos de refrigeração são dimensionados de acordo com o volume de produtos e se encontram em adequado estado de conservação e limpeza?					N
6.25	No caso de armazenamento de diferentes tipos de alimentos nos equipamentos de refrigeração, estes se encontram devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
6.26	Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus são armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados?					I
6.27	Os produtos acondicionados em caixas de papelão e de madeira de primeiro uso são armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo?					N
6.28	Os alimentos prontos para o consumo se encontram protegidos com coberturas específicas para cada recipiente?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.29	Os equipamentos de refrigeração se encontram organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos?					N
6.30	Os equipamentos de refrigeração não são desligados com o objetivo de economizar energia?					I
6.31	Não existem ralos no interior das câmaras frias?					N
6.32	A câmara fria possui antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica?					N
6.33	A câmara é revestida material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem?					N
6.34	A câmara possui prateleiras confeccionadas com material sanitário?					N
6.35	A câmara possui estrados de material de fácil limpeza, liso, resistentes e impermeáveis e em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento?					N
6.36	Possui porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna?					N
6.37	Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno?					N
6.38	Câmara fria com termômetro pelo lado externo e sensor de temperatura do ar interno?					N
6.39	A câmara fria possui interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado?					N
6.40	As embalagens dos alimentos armazenados se encontram limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.41	Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo se encontram protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data em que serão usados?					I
6.42	Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo são armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo?					N
6.43	Os alimentos parcialmente cozidos são mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade?					N
6.44	Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo são acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade?					N
6.45	Produtos congelados industrializados se encontram nas condições de armazenamentos recomendadas pelos fabricantes antes e após a abertura das embalagens?					I
6.46	Na ausência de recomendações pelo fabricante e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, que devem ser mantidos congelados, são respeitados os seguintes critérios: de 0 a - 5°C: 10 dias; de - 6 a - 10°C: 20 dias; de -11 a -18°C: 30 dias; Abaixo de -18°C: 90 dias?					N
6.47	Os alimentos resfriados encontram-se armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	fabricantes na rotulagem?					
6.48	Na ausência de recomendações pelo fabricante para alimentos e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, que devem ser mantidos resfriados, são respeitados os critérios de tempo X temperatura?					I
6.49	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não ultrapassa 1,0 cm?					N
6.50	As prateleiras dos equipamentos das cadeias fria não se encontram forrados ou cobertos com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados?					N
6.51	Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo são descartados?					N
6.52	Sacolas plásticas (de transporte de compras) e sacos coletores de resíduos não são utilizados para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração?					N
6.53	As carnes e/ou pescado estão adequadamente armazenados? (Temperaturas máximas: + 4°C para carnes resfriadas; + 2°C para pescado; ou sob congelamento -18° C.)					I
6.54	Os alimentos estocados em câmaras frias são armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio? (Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.)					N
6.55	Os equipamentos de produção de frio mantem os produtos nas temperaturas adequadas?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.56	Os equipamentos são de material liso, íntegro, impermeável e resistente aos processos de higienização?					N
6.57	Os equipamentos de produção de frio possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?					N
6.58	Balcões expositores dotado de lâmpadas frias com protetores contra quedas e quebras, portas com encaixe perfeito e em bom estado de conservação?					N
6.59	Nos açougues há presença somente de produtos cárneos e utensílios para armazená-los no interior do balcão frigorífico e em volume adequado?					N
6.60	Nos açougues os produtos de espécies diferentes não se encontram misturados dentro dos balcões?					I
6.61	Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração se encontram instalados de forma a não comprometer a sua eficiência?					N
6.62	Caixas de madeira não são utilizadas nas áreas destinadas ao preparo de alimentos?					N
7.	PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
7.1	A configuração das áreas de manipulação dos alimentos possui fluxo linear, sem cruzamento de atividades de forma a evitar a contaminação cruzada?					I
7.2	A separação adequada das atividades é garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas?					N
7.3	A manipulação de alimentos não são realizados na área externa do estabelecimento?					I
7.4	Não estão à disposição para utilização alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.5	Não estão à disposição e nem são utilizados alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência?					I
7.6	Antes da abertura das embalagens de matéria-primas estas são limpas com água corrente e potável?					N
7.7	Todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com material potencialmente contaminado são higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado?					N
7.8	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, é realizada com o uso de utensílios previamente higienizados e com luvas descartáveis?					N
7.9	As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus são separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
7.10	A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas contemplam as etapas: seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores; lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta; desinfecção realizada com produto saneante, conforme a recomendação do fabricante; enxágue efetuada de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.11	Existem utensílios próprios para a higienização de vegetais de tamanho e em número adequado?					N
7.12	Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais apresentam, na rotulagem, indicação de uso para este fim, e são devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA?					N
7.13	As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso atendem às orientações dos fabricantes?					N
7.14	Os produtos hortifrutícolas minimamente processados são manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos?					N
7.15	O dessalgue de carnes e pescados é feito conforme recomendação do fabricante, ou em água potável, sob refrigeração até 5°C, ou ainda por meio de fervura?					N
7.16	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não excede a 30 minutos por lote?					N
7.17	A temperatura das áreas climatizadas é mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não ultrapassa 2 horas por lote?					N
7.18	O descongelamento de alimentos é efetuado segundo a recomendação do fabricante? Ou na ausência desta informação, o descongelamento é realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?					I
7.19	Os alimentos descongelados não são congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	cocção, sem descongelamento prévio?					
7.20	Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, são encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento?					I
7.21	O tratamento térmico aplicado garante que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C?					I
7.22	A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas?					I
7.23	Os alimentos reconstituídos recebem a adição de água potável são mantidos aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante?					N
7.24	As gorduras e os óleos utilizados em frituras são aquecidos somente até a temperaturas de 180°C?					N
7.25	Os óleos e gorduras só são reutilizadas enquanto não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor?					N
7.26	Os óleos e gorduras são filtrados em filtros próprios?					N
7.27	Os óleos e gorduras só são reutilizadas enquanto não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor?					N
7.28	Não são utilizados ovos com as cascas rachadas ou sujas?					N
7.29	Os ovos são manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca?					N
7.30	Nas preparações sem cocção são utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.31	Quando há reaquecimento todas as partes dos alimentos atingem, no mínimo, a temperatura de 74°C?					N
7.32	As instalações são organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas nas atividades?					N
7.33	Durante a manipulação de alimentos não é realizada a lavagem das instalações?					N
7.34	Fatiadores, máquinas de moer e serras são mantidas limpas, sem resíduos, desmontadas, lavadas e higienizadas pelos menos 1 vez ao dia?					N
7.35	Não existem pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos?					N
7.36	Não existem caixas de madeira nas área de manipulação?					N
7.37	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico inodoro e papel toalha não reciclado, em número suficiente?					I
7.38	Existem cartazes orientando a lavagem das mãos?					N
7.39	A manipulação de carnes e peixes ocorre em tempo que não acarreta a contaminação do alimento?					R
7.40	A manipulação é adequada de forma a não propiciar a contaminação cruzada entre as espécies? Os utensílios são limpos e as mãos higienizadas entre a manipulação de espécies diferentes?					I
7.41	Em caso de sistema de climatização este é compatível com as dimensões das instalações, número de ocupantes, sendo a direção do fluxo de ar da área limpa para a suja e sem incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

7.42	Os componentes dos equipamentos de climatização são mantidos em adequadas condições de conservação e higiene, sendo realizada a manutenção e a troca de filtros periodicamente, de acordo com a atividade exercida, e registradas em documento próprio?					N
7.43	Os componentes para captação do ar externo são localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar?					R
7.44	Ausência de ventiladores e/ou climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de manipulação?					N
7.45	Recipientes para acondicionamento de resíduos não são mantidos sobre bancadas e pias?					N
7.46	Restos alimentares não são utilizados?					I
7.47	Pertences de uso pessoal e outros objetos e materiais estranhos à atividade não se encontram nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos?					N
8.	EMBALAGEM E ROTULAGEM	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
8.1	As embalagens são produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas?					N
8.2	As embalagens são adequadas às características intrínsecas do alimento com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto?					N
8.3	A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis e fornecer aos consumidores informações sobre suas características, conforme legislação geral e específica?					N
8.4	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	geral e específica?					
9.	DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
9.1	Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios estão devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais?					N
9.2	Tecidos e outros materiais não sanitários não são utilizados para forrar bancadas ou proteger alimentos?					N
9.3	Os utensílios destinados a porcionar ou servir são exclusivos para cada preparação ou produto alimentício?					N
9.4	Ornamentos e plantas não são fonte de contaminação dos alimentos?					N
9.5	Os ventiladores, se houve, são mantidos limpos e o fluxo de ar não incide diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos?					N
9.6	Alimentos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão da agricultura não são expostos à venda e nem utilizados?					I
9.7	Alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto não são expostos à venda e nem utilizados?					I
9.8	As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos, são higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.9	Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos são imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos?					I
9.10	Os alimentos ofertados em sistema de autosserviço são mantidos em móveis/equipamentos fechados?					N
9.11	Os alimentos ofertados em sistema de autosserviço, quando necessário, é mantido a temperatura adequada?					N
9.12	Os produtos vendidos a granel são identificados, de forma visível e clara?					N
9.13	Os recipientes contendo produtos vendidos a granel são fabricados ou revestidos com material sanitário, mantidos limpos e bem conservados e dotados de proteção, conforme as características dos alimentos?					N
9.14	Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel são removidos dos recipientes e lavados após sua utilização?					N
9.15	Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação dispõem de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos?					N
9.16	Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente são mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos?					I
9.17	Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente são dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas conservação					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos?					
9.18	O balcão térmico encontra-se com temperaturas entre 80°C e 90°C?					I
9.19	Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos ao consumo ou em espera para a distribuição permanecem protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo adequados?					N
9.20	O balcão térmico apresenta-se limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente?					N
9.21	As cubas apresentam dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida?					N
9.22	Os alimentos preparados são acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80°C?					N
9.23	Os alimentos preparados são acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C?					N
9.24	As refeições dos funcionários são realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos?					N
9.25	Ausência de comercialização de alimentos sem identificação de origem comprovada e sem registro junto aos órgãos da agricultura?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.26	Ausência de comercialização de alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros?					I
9.27	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor devem têm as seguintes informações: denominação de venda, quantidade, ingredientes, preço e validade?					N
9.28	Produtos de origem animal que não necessitem de temperatura especial para sua conservação (ex.: defumados) estão protegidos adequadamente por dispositivos fechados, contra insetos, perdigotos, contato das mãos, poeira, etc?					I
9.29	Caso exista consumo de alimentos no local, os móveis das áreas estão limpos e bem conservados?					N
10.	TRANSPORTE	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
10.1	Os veículos para transporte de alimentos apresentam-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade?					N
10.2	Os veículos para transporte de alimentos garantem a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos?					N
10.3	Os veículos para transporte de alimentos são utilizados somente para o fim a que se destinam?					N
10.4	Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) estão íntegros, em bom estado de conservação?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

10.5	Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados são revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável?					N
10.6	Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não são dispostos diretamente sobre o piso dos veículos?					N
10.7	Os equipamentos de refrigeração garantem a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecem risco de contaminação para o produto?					I
10.8	Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura são providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura?					N
10.9	Os compartimentos refrigerados dos veículos estão com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados?					N
10.10	O transporte de refeições prontas para consumo são realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim?					N
10.11	As refeições prontas para consumo são acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade?					N
10.12	Os alimentos para consumo imediato usam selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega?					N
11.	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
11.1	A água do estabelecimento é oriunda do abastecimento público?					INF
11.2	O estabelecimento utiliza solução alternativa de água: poço, mina ou de caminhão pipa?					INF



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.3	Água proveniente de solução alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial semestral?					N
11.4	A água utilizada para a produção de gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou solução alternativa, é potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente?					I
11.5	O gelo, quando industrializado, se encontra embalado e devidamente rotulado?					N
11.6	O estabelecimento possui reservatório de água potável instalado em local acessível, protegido, com capacidade e vazão suficientes, de material resistente, superfície resistente, em boas condições de conservação e bem vedado?					N
11.7	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?					N
11.8	As instalações hidráulicas estão em bom estado de conservação e funcionamento em todas as dependências em que se fazem necessárias?					N
11.9	Os encanamentos de água se apresentam em estado satisfatório com ausência de infiltrações e interconexões?					N
11.10	As tubulações de vapor são resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado?					N
11.11	As tubulações possuem ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.12	As tubulações, quando aéreas, são instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização?					N
12.	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas e de outros animais em todas as instalações internas e externas, assim como de indícios da presença destes?					I
12.2	O programa de controle de vetores e pragas urbanas é constituído de medidas preventivas e corretivas, desenvolvido de forma contínua e contempla todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de produtos químicos?					N
12.3	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas com tamanho para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas e removíveis para facilitar a limpeza periódica?					N
12.4	As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores e possuem mola?					N
12.5	As boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos são feitas de forma adequada, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas?					N
12.6	Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, que é o controle químico executado por empresa especializada devidamente licenciada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	Ministério da Saúde?					
12.7	O estabelecimento cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisa as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local?					N
13.	RESÍDUOS	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
13.1	O lixo é acondicionado em recipientes próprios com sacos plásticos próprios para lixo domiciliar ou comercial e tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento?					N
13.2	Os recipientes para coleta de resíduos são de fácil higienização e transporte, devidamente identificados com capacidade compatível ao volume gerado e higienizados constantemente?					N
13.3	Esses recipientes estão disponíveis em número suficiente e possuem capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados?					N
13.4	O lixo é retirado sempre que necessário?					N
13.5	O resíduo pastoso e aquele que exsuda são mantidos em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta?					N
13.6	Os sacos plásticos são confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.7	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
13.8	A retirada do lixo é realizada por local diferenciado de onde circulam os alimentos, embalagens e descartáveis, ou na impossibilidade, a retirada é feita em horários determinados e diferenciados, sendo a rotina de higienização realizada logo após a retirada dos resíduos?					N
13.9	O estabelecimento possui área destinada ao armazenamento de resíduos de dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta?					N
13.10	A área de armazenamento de resíduos é revestida com material sanitário e provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto, protegida da chuva, sol, acesso de animais domésticos e roedores e de pessoas estranhas à atividade ?					N
13.11	A área de armazenamento se encontra, limpa, livre de odores ou incômodo à vizinhança?					N
13.12	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos são em número suficientes, de material de fácil limpeza, e com tampas bem ajustadas ?					N
13.13	O resíduo disposto na via pública está acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores?					N
13.14	O sistema de esgoto está sem refluxo, odores e livre de vazamentos?					N
13.15	Os resíduos da manipulação de carnes são armazenados em câmara fria em recipientes fechados, identificados e mantidos separados das carnes para venda?					N
13.16	A frequência de retirada dos resíduos da manipulação de carnes é suficiente para não ocasionar superlotação da					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	câmara fria?					
13.17	No caso de coleta de material para reciclagem, o material é mantido organizado e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores?					N
13.18	Gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos não são lançados em encanamentos e no lixo?					N
13.19	Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não são mais utilizados são acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo?					N
13.20	O resíduo não coletado pelo serviço público é recolhido por empresa especializada?					N
14.	PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.
14.1	Os manipuladores apresentam-se asseados; com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes; e sem barba, bigode e similares?					I
14.2	Os manipuladores se encontram sem adornos e maquiagem? (Proibido o uso de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes).					N
14.3	Os funcionários usam uniformes de cor clara, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.4	Usam sapatos, limpos, fechados, antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho?					N
14.5	No caso de uso de aventais eles não são colocados diretamente sobre o corpo? (É proibido o uso de sacos plásticos para proteção do uniforme).					I
14.6	Os aventais são mantidos limpos, bem conservados e higienizados após o uso?					N
14.7	Os funcionários não carregam objetos no uniforme, exceto àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades?					N
14.8	Os uniformes são utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho?					N
14.9	Os uniformes são trocados diariamente?					N
14.10	Existem uniformes disponíveis para troca diária e para em casos emergenciais quando houver contaminação acidental do uniforme?					N
14.11	Todo uniforme e aparato utilizado pelos manipuladores se encontram limpos e em bom estado de conservação?					N
14.12	Os uniformes dos funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos são apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?					N
14.13	Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção se encontram devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, e devidamente informadas das noções mínimas de boas práticas?					N
14.14	Luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.15	Não são usadas luvas em procedimentos que envolvam calor diretamente?					N
14.16	As luvas são descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos?					N
14.17	As luvas térmicas são mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos?					N
14.18	As luvas de malha de aço são utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada?					N
14.19	As luvas de malha de aço são devidamente higienizadas e guardadas em local limpo e organizado após o uso?					N
14.20	As mãos dos manipuladores são higienizadas sempre que: chegam ao trabalho; utilizar os sanitários ou vestiários; iniciar, interromper ou trocar de atividade; tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo; usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros; manipular lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; pegar em dinheiro?					I
14.21	Os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos são próprios para este fim e estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA?					N
14.22	No caso de uso de máscaras, elas são mantidas posicionadas sobre a boca e o nariz e trocadas frequentemente, sendo descartadas imediatamente após o uso?					I



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

14.23	Os manipuladores não: cantam, assobiam, tosem, espirrem, falam sobre os alimentos; mascam goma, palito, fósforo ou similares; chupam balas; comem;I. assoam o nariz, colocam o dedo no nariz ou ouvido; mexem no cabelo ou se penteiam; enxugam o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipulam dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados; durante o desempenho das atividades?					I
14.24	Os manipuladores com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas são afastados para outras funções?					I
14.25	Os manipuladores que apresentem com cortes ou lesões não manipulam alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos?					I
14.26	São realizados exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico na admissão dos funcionários e no acompanhamento periódico (semestralmente)?					N
14.27	Os manipuladores são capacitados segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados, em higiene pessoal e doenças veiculadas por alimentos?					N
14.28	Existe um responsável pela supervisão de higiene dos manipuladores de alimentos?					N
14.29	O descanso durante as pausas ocorre em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos?					N
15.	DOCUMENTAÇÃO	SI M	NÃ O	NA	NV	Class if.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

15.1	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional?					N
15.2	Possui atestados de Saúde dos manipuladores de alimentos indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico?					N
15.3	Existe comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente?					N
15.4	Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados?					N
15.5	Possui comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários?					N
15.6	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa?					N
15.7	Possui Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos?					N
15.8	Possui fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional?					N
15.9	Possui contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos?					N
15.10	Possui cadastro de fornecedores?					N
15.11	Possui comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água?					N
15.12	Possui comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais?					N
15.13	Possui comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização?					N
15.14	Possui comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes?					N



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

15.15	Possui relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante?					N
15.16	Possui comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas?					N
15.17	Possui comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição?					N
15.18	Possui comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos?					N
OBSERVAÇÕES						

	Fiscal Sanitário					

	Responsável pelo Estabelecimento					



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	_____, ____ de _____ de 20____.					