



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



**Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação para
Estabelecimentos Produtores de Embalagens e Equipamentos**

destinados a entrar em contato com alimentos

Data inicial:	Data final:	Nº solicitação:	Responsável Técnico:
Empresa:	CNPJ:	Responsável Legal:	
Endereço:	CEP:	Município:	
Técnico VISA:			
Assinatura:			
Motivo da inspeção:			

Divisão: Produção (Controle do Produto Acabado)

CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	Existe um controle da qualidade do produto final, incluindo o registro do destino de lotes rejeitados?				
I	O material utilizado para acondicionamento do produto final é adequado e está em condições higiênico-sanitárias apropriadas?				

Divisão: Higienização de Instalações e Equipamentos

CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
I	A higienização das instalações e equipamentos é realizada com a frequência necessária para garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias e minimizar o risco de contaminação das embalagens?				
N	As operações de higienização das instalações e equipamentos são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados?				
I	Os produtos saneantes utilizados na higienização das instalações e equipamentos estão regularizados pelo Ministério da Saúde?				
N	Os produtos saneantes utilizados na higienização das instalações e equipamentos são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade?				
I	As instalações e equipamentos são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?				

I	Independente da frequência pré-determinada, os procedimentos de higienização das instalações e equipamentos são realizados quando as circunstâncias assim exigirem?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As operações de higienização das instalações e equipamentos são registradas?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	A diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes utilizados na higienização das instalações e equipamentos obedece às instruções recomendadas pelo fabricante?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Nos procedimentos de higiene das áreas de produção, armazenamento e expedição das embalagens não são utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas, visando evitar a contaminação por odor?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Registros (Registros de Processos)					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	Existem registros de toda e qualquer operação envolvida direta ou indiretamente no processo de obtenção e destinação do produto final?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Estabelecimento (Instalações Sanitárias e Vestiários)					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com os refeitórios e com as áreas de produção?	☐	☐	☐	☐

N	As instalações sanitárias e os vestiários têm coletores de resíduos dotados de tampa e acionamento sem contato manual?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

R	Os lavatórios e vestiários possuem torneiras dotadas de fechamento sem contato manual?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações sanitárias possuem sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações sanitárias e os vestiários são mantidos organizados e em adequado estado de conservação, com portas externas dotadas de fechamento automático?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações sanitárias e os vestiários estão projetados de modo a facilitar as operações de manutenção e limpeza?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações sanitárias estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Produção (Fabricação)					
--------------------------------	--	--	--	--	--

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

N	O acesso à área de produção é controlado?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Os equipamentos utilizados na produção são de materiais resistentes, que não liberam substâncias tóxicas ou odores, e são mantidos em estado adequado de conservação?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Os equipamentos são limpos e, quando pertinente, desinfetados para as operações de fabricação?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Os equipamentos que entram em contato com matérias primas ou com material contaminado são limpos cuidadosamente antes de se iniciar uma nova produção?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Durante todas as fases da produção são tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do produto?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Na área de fabricação não são guardados objetos estranhos à atividade?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Na fabricação, a água que entra em contato direto com equipamentos, matérias primas e produtos obedece ao padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde e tem composição química compatível com o processo?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O controle do processo de fabricação é implementado e documentado?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O controle de manutenção dos equipamentos é documentado?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	A produção é realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente?	☐	☐	☐	☐
I	O pessoal da produção utiliza equipamentos de proteção individual (EPIs) compatíveis com sua atividade?	☐	☐	☐	☐
I	O processo de acondicionamento do produto acabado garante condições higiênico-sanitárias adequadas evitando a contaminação cruzada?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Identificação da empresa					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
INF	Ramo de Atividade?	☐	☐	☐	☐
INF	Nº de Funcionários e Turnos?	☐	☐	☐	☐
INF	Produção Mensal?	☐	☐	☐	☐
INF	Categoria de Produtos?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Controle Integrado de Pragas					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	As edificações, instalações e equipamentos são livres de vetores e pragas urbanas?	☐	☐	☐	☐
N	O programa contempla um conjunto de ações eficazes e contínuas, com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas?	☐	☐	☐	☐
I	O controle químico de vetores e pragas urbanas é executado por empresa especializada, conforme legislação específica?	☐	☐	☐	☐
N	Na aplicação do controle químico de vetores e pragas urbanas, a empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação das embalagens e equipamentos?	☐	☐	☐	☐

N	O estabelecimento tem o comprovante da realização do controle químico de vetores e pragas urbanas fornecido pela empresa especializada contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica?				
N	Os produtos utilizados no controle químico de vetores e pragas urbanas que representam risco para a saúde são manipulados por pessoal autorizado e capacitado para tal atividade?				
N	Aplica-se um programa de controle de pragas eficaz e contínuo?				
N	É empregado controle químico de vetores e pragas urbanas quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes?				
I	O controle químico de vetores e pragas urbanas é executado com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde?				
N	Quando da aplicação do controle químico de vetores e pragas urbanas, os equipamentos, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos dos produtos utilizados?				
I	Os produtos utilizados no controle químico de vetores e pragas urbanas, que representam risco para a saúde são rotulados com informações sobre sua toxicidade e emprego?				
I	A empresa tem o cuidado de não utilizar nem armazenar, na área de produção de embalagens, nenhuma substância que possa contaminá-las, salvo sob controle, quando necessário para higienização?				
Divisão: Saúde e Higiene Pessoal					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	O controle de saúde dos funcionários é realizado de acordo com a legislação específica?				
I	Os funcionários lavam cuidadosamente as mãos ao chegarem ao trabalho, antes e após manipularem embalagens, em caso de operações não automatizadas, após qualquer interrupção do serviço, após tocarem em materiais contaminados, após usarem os sanitários e sempre que se fizer necessário?				
I	Os funcionários possuem asseio pessoal, apresentam-se com uniformes conservados, limpos e compatíveis com suas atividades?				

N	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para o local específico?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Os funcionários que apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das embalagens, equipamentos e ambientes são afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Há presença de cartazes de orientação aos funcionários sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservados para esse fim?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Estabelecimento (Instalações Físicas)					
--	--	--	--	--	--

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

N	As instalações físicas estão projetadas de forma a possibilitar um fluxo contínuo, sem cruzamentos em todas as etapas da produção?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	Os refeitórios, vestiários e instalações sanitárias estão separados sem acesso direto aos locais de produção?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As portas e as janelas estão ajustadas aos batentes?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações físicas tais como piso, parede e teto, possuem revestimento adequado (liso de preferência), que permita limpeza e não acumule sujeira?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações físicas tais como piso, parede e teto, estão íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	A iluminação, natural ou artificial, principalmente da área de produção, está adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As luminárias localizadas sobre a área de produção são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As janelas e outras aberturas possuem telas milimetradas removíveis ou outros meios adequados de proteção?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações físicas são projetadas e dimensionadas de modo compatível com as operações de recebimento, produção, armazenamento e expedição?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações físicas impedem a entrada e alojamento de pragas urbanas e animais sinantrópicos?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações físicas impedem a entrada de contaminantes, tais como fumaça, pó, vapor entre outros?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As instalações físicas são projetadas e dimensionadas de modo a facilitar as operações de manutenção e limpeza?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Estabelecimento (Localização)					
--	--	--	--	--	--

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

N	A empresa situa-se em zona isenta de odores indesejáveis, fumaça, pó, substâncias potencialmente nocivas e outros contaminantes?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	O estabelecimento se encontra em local que não ocorre inundações?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As vias, os pátios e as áreas de circulação interna do estabelecimento são mantidos limpos e possuem sistemas adequados de drenagem?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

N	As superfícies das vias, pátios e áreas de circulação interna são pavimentadas e têm resistência própria para o trânsito sobre rodas?	☐	☐	☐	☐
---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Divisão: Produção (Armazenamento e Transporte do Produto Acabado)					
---	--	--	--	--	--

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

I	Durante o armazenamento é exercido um controle periódico dos produtos, a fim de que somente sejam expedidos materiais e embalagens apropriados para o contato com alimentos?	☐	☐	☐	☐
---	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

I	Os produtos acabados são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes?	☐	☐	☐	☐
N	Os produtos acabados são armazenados, quando pertinente, em ambiente de umidade e temperatura controladas para evitar sua degradação?	☐	☐	☐	☐
N	Os produtos acabados são armazenados sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?	☐	☐	☐	☐
N	Os estrados e ou prateleiras são de material resistente e de fácil limpeza?	☐	☐	☐	☐
N	Os produtos acabados estão adequadamente acondicionados e identificados?	☐	☐	☐	☐
N	A expedição dos produtos acabados respeita o prazo de validade, quando aplicável?	☐	☐	☐	☐
N	A empresa tem, na expedição, o registro do transporte dos produtos acabados tanto os sob sua responsabilidade como os de responsabilidade de terceiros?	☐	☐	☐	☐
I	O transporte de produtos acabados sob a responsabilidade da empresa é feito em veículos limpos, com cobertura para proteção de carga, ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Registros (Registros de Sistema da Qualidade Higiênico-Sanitária)					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas de Fabricação?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas aprovado é datado e assinado pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, Procedimentos Operacionais Padronizados?	☐	☐	☐	☐

N	Os Procedimentos Operacionais Padronizados são datados e assinados, respectivamente, pelos responsáveis técnicos e de operação?	☐	☐	☐	☐
N	Os funcionários estão devidamente capacitados para execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados?	☐	☐	☐	☐
N	Os Procedimentos Operacionais Padronizados estão acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias?	☐	☐	☐	☐
N	Os Procedimentos Operacionais Padronizados são revisados sempre que necessário?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o Procedimento Operacional Padronizado de controle da qualidade das matérias primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o Procedimento Operacional Padronizado de controle da qualidade do produto final?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o Procedimento Operacional Padronizado de rastreabilidade do produto final?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o Procedimento Operacional Padronizado de gerenciamento dos resíduos?	☐	☐	☐	☐
N	O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o Procedimento Operacional Padronizado de controle integrado de vetores e pragas urbanas?	☐	☐	☐	☐
N	O Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle da qualidade das matérias-primas descreve a avaliação praticada para atendimento da legislação pertinente?	☐	☐	☐	☐
N	O Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle da qualidade das matérias-primas apresenta os critérios utilizados para a seleção dos fornecedores, recebimento da matéria-prima, identificação e armazenamento?	☐	☐	☐	☐

N	O Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle da qualidade das matérias-primas prevê o destino dado às matérias-primas reprovadas no controle efetuado?	☐	☐	☐	☐

N	O Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle da qualidade dos produtos finais informa os itens avaliados para atendimento da legislação pertinente?	☐	☐	☐	☐

N	O Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle da qualidade dos produtos finais informa os procedimentos utilizados para esta avaliação?	☐	☐	☐	☐

N	O Procedimento Operacional Padronizado referente à rastreabilidade do produto final permite a identificação das matérias primas, condições de processo, estocagem e transporte?	☐	☐	☐	☐

N	O Procedimento Operacional Padronizado referente a resíduos estabelece as operações de retirada, frequência e destinação dos resíduos?	☐	☐	☐	☐

N	O Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas estabelece as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Produção (Matérias Primas)					
-------------------------------------	--	--	--	--	--

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

I	As matérias-primas utilizadas apresentam boas condições e atendem a legislação pertinente?	☐	☐	☐	☐

N	O estabelecimento especifica os critérios pertinentes para a avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas?	☐	☐	☐	☐

I	As matérias primas são recebidas em condições adequadas?	☐	☐	☐	☐

I	A recepção das matérias-primas é realizada em área protegida e limpa?	☐	☐	☐	☐

N	Na impossibilidade de devolução de matérias primas reprovadas, estas são devidamente identificadas, armazenadas separadamente e com destinação final determinada?	☐	☐	☐	☐

I	As matérias primas são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes?	☐	☐	☐	☐
N	As matérias-primas são armazenadas sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?	☐	☐	☐	☐
N	As matérias-primas são adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade, quando aplicável?	☐	☐	☐	☐
I	As matérias primas armazenadas nas áreas do estabelecimento são mantidas em condições que evitam sua degradação e contaminação?	☐	☐	☐	☐
I	Quando as matérias-primas não são utilizadas em sua totalidade, são adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original?	☐	☐	☐	☐
N	As aparas são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes?	☐	☐	☐	☐
N	As aparas estão adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade, quando aplicável?	☐	☐	☐	☐
N	Quando as aparas não são utilizadas em sua totalidade, são adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto e data da produção?	☐	☐	☐	☐
N	As aparas resultantes da produção, que forem reutilizadas como matéria-prima, possuem Procedimentos Operacionais Padronizados escritos, implementados e adequados a sua destinação?	☐	☐	☐	☐
N	As materias primas são submetidas à inspeção no ato do recebimento, gerando um registro em planilha?	☐	☐	☐	☐
N	O controle de qualidade das matérias-primas inclui análise laboratorial, antes destas serem levadas à linha de fabricação, gerando também um registro?	☐	☐	☐	☐

N	Os lotes das matérias-primas reprovados são devolvidos ao fornecedor?	☐	☐	☐	☐
N	Os estrados e ou prateleiras são de material resistente e limpo?	☐	☐	☐	☐
N	As aparas são armazenadas sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?	☐	☐	☐	☐
I	As aparas armazenadas nas áreas do estabelecimento são mantidas em condições que evitam sua degradação e contaminação?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Manejo de Resíduos					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?	☐	☐	☐	☐
N	Os coletores utilizados para deposição dos resíduos da área de preparação e armazenamento do produto final são dotados de tampas acionadas sem contato manual?	☐	☐	☐	☐
N	O manejo de resíduos possui Procedimentos Operacionais Padronizados escritos e implementados?	☐	☐	☐	☐
I	Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento do produto final, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas?	☐	☐	☐	☐

Divisão: Responsabilidades					
CL:	Perguntas:	S	N	NV	NA
N	Os empregados da área de produção são comprovadamente capacitados, no mínimo, nos seguintes temas: noções do processo de produção, noções de higiene, noções de boas práticas de fabricação, e conhecimento da toxicidade e cuidados no manuseio das matérias primas e produtos acabados?	☐	☐	☐	☐
N	O responsável técnico pelo processo de produção do produto final é devidamente capacitado para suas funções e tem conhecimento de higiene e de boas práticas de fabricação, além de conhecimento das legislações pertinentes?	☐	☐	☐	☐