

ROTEIRO DE INSPEÇÃO - COMÉRCIO VAREJISTA SUPERMERCADOS

Instrumentos Normativos: Lei Estadual nº. 13.317/99; Lei Federal nº. 1.283/1950; Lei Federal nº. 7.889/1989; RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; Resolução SES/MG nº 7.123, de 27 de maio de 2020; Lei Nº 11.265, de 3/01/2006

		AREA EXTERNA	SIM	NAO	NA	NO
N	Área externa do estabelecimento livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, sem presença de animais, insetos e roedores.					
		RESIDUOS	SIM	NAO	NA	NO
N	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.					
N	O estabelecimento possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lixo, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.					
		RECEBIMENTO	SIM	NAO	NA	NO
N	Área de recebimento protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos inservíveis.					
N	Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário.					
I	É verificada, na hora do recebimento, a temperatura dos produtos perecíveis. Temperaturas máximas: congelados: - 12°C; pescado até 3°C; carnes até 7°C; refrigerados até 10° C ou conforme especificação do fabricante e registrados em planilhas					
N	São verificados nos produtos: data de validade, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, nº de registro SIF, nome e endereço do fabricante, fracionador, distribuidor e importador, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto.					

		ARMAZENAMENTO	SIM	NAO	NA	NO
N	Alimentos armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, entulhos e material tóxico, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes das paredes e teto e entre pilhas e 60 cm do forro.					
N	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.					
R	Uso de PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.					
N	Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado.					
N	Material de limpeza ou similares armazenados separadamente dos alimentos.					
I	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: +10°C; congelados: - 18° C ou					

	na temperatura recomendada pelo fabricante.				
I	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.				
Classificação	CAMARA PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	SIM	NAO	NA	NO
INF	Resfriados: Hortifruti, Laticínios, Frios, Margarina, Panificados Aves, Carnes, Pescados Congelados: carnes, aves, pescados e sorvetes				
N	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.				
N	Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.				
N	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.				
N	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				
N	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.				
N	Presença de caixas de papelão em local separado livre de umidade ou emboloramento.				
N	Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.				
R	Uso de PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.				

N	Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado.				
I	As carnes estão armazenadas em temperatura adequada (temperatura máxima: até + 4°C ou conforme recomendação do fabricante e registrados em planilhas.				
I	Hortifruti e outros produtos estão armazenados em temperatura adequada (temperatura máxima: até +10°C ou conforme recomendação do fabricante e registrados em planilhas.				
N	Ausência de produtos com prazos de validade vencidos.				
N	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados e registrados em planilhas.				
N	Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				
N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.				
	Os alimentos congelados estão armazenados em temperatura adequada (sob congelamento -18° C ou conforme recomendação do fabricante).				
Classificação	AÇOUGUE/PEIXARIA	SIM	NAO	NA	NO
INF	A – Açougue P – Peixaria				
	GELADEIRA/FREEZER/BALCAO FRIGORIFICO				

I	No açougue as carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 7°C para carnes; ou conforme recomendação do fabricante.			
N	A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
I	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
I	Possui ralos em número suficiente e são sifonados.			
I	Os pisos e paredes são de cor clara, revestidos de material de fácil higienização e limpeza e estão em bom estado de conservação.			
I	As janelas e outras aberturas possuem mecanismos eficientes de proteção contra a entrada de animais, insetos e sujidades.			
I	A área de manipulação possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (provídos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			
I	A área de fracionamento de carcaça e desossa possui sistema de climatização?			
N	Existem locais específicos para o armazenamento dos resíduos e dos resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis?			
I	Os móveis e utensílios são de material sanitário e são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?			
I	As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos de atendimento deverão permanecer separados em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, e organizadas de forma a se evitar a contaminação cruzada, inclusive com as carnes expostas em trilhos			

MANIPULAÇÃO

N	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.			
R	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.			
N	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
I	Na manipulação de carnes e peixes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.			
R	Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes e pescados.			
N	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.			

N	Não são utilizados panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.			
---	---	--	--	--

N	A manipulação de alimentos deve garantir um fluxo linear sem cruzamento de atividade.			
N	Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
N	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
N	Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
I	A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA A VENDA				
N	Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
N	Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.			
N	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.			
N	Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, insetos, e outras pragas urbanas, distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.			

Classificação	ROTISSEUR/REFEITÓRIO/ÁREA DE FRACIONAMENTO DE FRUTAS/VERDURAS/LEGUMES/FLV)/ LANCHONETE/ QUIOSQUES / PADARIA	SIM	NÃO	NA	NO
----------------------	--	------------	------------	-----------	-----------

	RO - Rotisserie RE - Refeitório FLV – Área de Fracionamento de FLV LQ – Lanchonete/Quiosques PA – Padaria			
--	--	--	--	--

	ARMAZENAMENTO			
N	Alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes das paredes, entre pilhas e do forro.			
N	As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
N	Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.			

I	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: + 4°C; pescados: + 2°C; hortifrutí e outros: +10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
R	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.			
N	A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
I	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
MANIPULAÇÃO/LOCAL EM QUE HA PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS (EX: RESTAURANTES, LANCHONETES)				
N	O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.			
R	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.			
N	A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
N	As áreas de panificação e confeitoria são separadas por barreira física e/ou técnica.			
N	As luvas térmicas estão conservadas e limpas.			
I	A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
I	Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
I	O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.			

I	Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
N	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
N	Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção e comercializados por empresas especializadas no reprocessamento destes resíduos.			
N	As frutas, os legumes e as verduras utilizados são higienizados com procedimentos validados e com produtos registrados no Ministério da Saúde.			
N	As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
N	Uso de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações como mousses, cremes ou maioneses que necessitem de ovos.			

N	Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
N	Não são utilizados panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios.			
N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
N	Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
N	Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
N	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios.			
N	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
N	Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas ou abaixo de 60°C por 1 hora no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.			
I	Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas ou entre 10°C e 21°C por 2 horas no máximo. Alimentos que não observarem critérios de tempo/temperatura são desprezados.			
N	Os produtos com prazo de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
N	Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.			

I	O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90°C.			
N	Guarda de amostra por 96 horas das preparações confeccionadas.			
Classificação	ILHAS/BALCÕES			
N	Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.	SIM	NÃO	NA
I	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
N	Os produtos são separados conforme as categorias e estocados sempre abaixo das linhas de carga.			
N	Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			

N	Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento garantindo que os alimentos perecíveis expostos a venda estejam conservados em temperaturas adequadas.				
Classificação	SANITARIOS E VESTIARIOS MASCULINO E FEMININO	SIM	NAO	NA	NO
N	Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas ao processo de produção/manipulação/armazenamento de alimentos.				
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé em bom estado de conservação e higiene.				
N	O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com pedal e tampa, quando destinado a mulheres, ou diretamente no vaso sanitário quando ligado diretamente a rede de esgoto.				
N	Possuem pia, sabão líquido anti-séptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos. <i>Subitem</i>				
N	Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação				

Classificação	AGUA	SIM	NAO	NA	NO
INF	A água utilizada é de abastecimento público.				
N	O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integrais.				
I	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. Possui registro de limpeza.				
INF	O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa).				
N	Possui licença de outorga de uso para exploração da água de poço.				
N	Água proveniente de fonte alternativa é tratada e possui laudo de análise laboratorial.				
N	Apresenta cópia da análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa, bem como cópia da nota fiscal.				
I	O gelo é proveniente de água potável, de acordo com padrão de Qualidade e Identidade vigente quando produzido no próprio local. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado.				
Classificação	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	SIM	NAO	NA	NO
N	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas: 2mm.				
N	Os ralos e grelhas são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores.				
N	As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores e possuem mola.				
N	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios.				

R	A aplicação do desinfestante é realizada por empresa credenciada nos órgãos de vigilância sanitária.			
Classificação	SANITARIOS DESTINADOS AO PÚBLICO MASCULINO E FEMININO	SIM	NÃO	NA
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, telas milimétricas nas aberturas, porta com mola e proteção no rodapé, em bom estado de conservação e higiene.			

N	Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.			
N	Possuem cestos de lixo com pedal e tampa para o descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres.			
Classificação	DOCUMENTAÇÃO	SIM	NAO	NA
N	A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado.			
N	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa.			
N	Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados. <i>Subitem</i>			
N	Comprovante de Execução de Treinamento de Funcionários.			
N	Programa de Saúde: PPRA, PCMSO, ASO.			
N	Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente.			
N	Licença de outorga de uso de fonte alternativa para abastecimento de água concedida pelo DAEE.			
N	Laudo de Análise de Potabilidade de Água proveniente de fonte alternativa.			
N	Cópia de análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa, bem como cópia da nota fiscal da empresa fornecedora ou transportadora de água.			
N	Comprovante de Execução de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. <i>Subitem 17.3 XXII</i>			
N	Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamento térmicos.			
N	Registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.			
N	Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.			
N	Produtos utilizados para higienização de alimentos, de equipamentos e utensílios e anti-sépticos estão regularizados no Ministério da Saúde.			
N	Presença de cartaz com os dizeres: "É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS.			

	LEGISLAÇÃO: ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE, LEI FEDERAL 8069, DE 13/07/90." <i>Subitem 20.14.4</i>			
--	--	--	--	--

N	Não há promoção comercial para formulas infantis para lactentes e formulas infantis de seguimento para lactentes e para mamadeiras, bicos e chupetas. <i>Art 4º NBCAL, Lei 11.265/2006</i>			
N	A promoção comercial de fórmulas infantis de seguimento para crianças de primeira infância, leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal consta os dizeres: “O Ministério da Saúde informa: O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendados até os dois anos de idade ou mais.” <i>Art 4º, I — NBCAL, Lei 11.265/2006</i>			
N	A promoção comercial de alimentos de transição e alimentos à base de cereais indicados para lactentes ou crianças de primeira infância ou outros de mesma indicação consta os dizeres: “O Ministério da Saúde informa: Após os seis meses de idade continue amamentando seu filho e ofereça novos alimentos.” <i>Art 5, II — NBCAL, Lei 11.265/2006</i>			

NA – Não se aplica; NO não observado

Classificação e Critérios de Avaliação

I – IMPRESCINDÍVEL: Considera-se item IMPRESCINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

N – NECESSÁRIO: Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

Obs: O item NECESSÁRIO, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado, como IMPRESCINDÍVEL, nas inspeções seguintes, caso comprometa a segurança do alimento.

R – RECOMENDÁVEL: Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

Obs: O item RECOMENDÁVEL, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado como NECESSÁRIO, nas inspeções seguintes, caso comprometa as Boas Práticas de Fabricação. Não obstante, nunca será tratado como IMPRESCINDÍVEL

IMPORTANTE!

Caso o açougue do supermercado seja de grande porte ou de categoria A, de acordo com a Resolução SES/MG 7123 de 27/05/2020, é recomendado que o fiscal faça a inspeção do açougue seguindo o roteiro de inspeção específico, presente na resolução acima citada. Segue o link do roteiro:

<http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/roteiro-de-inspecao-acougesf/?wpdmdl=789>

