

ROTEIRO – Fabricação de Panificação Industrial/Comercial/Confeitarias e Congêneres.

1. IDENTIFICAÇÃO

INFORMAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO	
Demanda/Processo:	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Inscrição Estadual/Municipal:	
Atividade (CNAE): <input type="checkbox"/> 1091-1/01-00 Panificação Industrial <input type="checkbox"/> 1091-1/02-00 Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de fabricação própria.	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro
CEP	Fone
Email:	
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	
Data da Vistoria:	
Equipe Fiscal:	
Motivo da Vistoria: <input type="checkbox"/> Inspeção para Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Programas específicos de Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia <input type="checkbox"/> OUTROS : <input type="checkbox"/> Inspeção Programada <input type="checkbox"/> Reinspeção para Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Inspeção solicitação de outros órgãos	
Responsável Legal/proprietário do Estabelecimento:	
Horário de funcionamento:	
Número de Funcionários: <input type="checkbox"/> de 0 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais	
LEGISLAÇÃO GERAL	
Lei 392/97 e Decreto 3910/97– Código Sanitário de Manaus RDC 275/2003 ANVISA NR's 6;7;9;23;24 Portaria 3523/98 NBR9050 Lei Complementar 70/09 – LC Portaria MS 2914/11 - PMS RDC 59/2010 ANVISA	

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

2. QUESTIONAMENTOS

	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	LEGISLAÇÃO		SI M	N Ã O	N A	N O	OBS
	ESTRUTURA							
1	Os ambientes demonstram revestimento dos pisos, paredes e tetos com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único.		N				
2	Os ambientes demonstram revestimento das esquadrias (Janelas, portas e demais aberturas) com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único.		N				
3	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo da atividade, volume de produção e expedição?	RDC 275/1.20.1		I				
4	Os ambientes estão perfeitamente isolados de umidades, infiltrações e mofos, logo não demonstrando fissuras e trincas nas superfícies dos pisos, paredes e tetos?	Dec. 3910/97 Art. 31		N				
5	Iluminação natural e artificial dos ambientes adequadas à atividade desenvolvida?	Dec. 3910/97 Art. 49 e Art. 51.		N				
6	Uso de luminárias adequadas à atividade proposta em cada ambiente?	NR 24 Item 24.2.9		N				
7	Interruptores, tomadas, espelhos das caixas, fiação elétrica e de cabeamento lógico em conformidade com as normas Técnicas da ABNT?	Dec. 3910/97 Art. 44 c/c NR 10 Item 10.4.2		N				
8	Ventilação natural dos ambientes suficiente, ocasionando conforto térmico, não sendo no mínimo a 2/3 da superfície iluminada natural. Demonstra ventilação artificial adequada nos ambientes onde houver?	Dec. 3910/97 Art. 50 e Art. 51		N				
9	Sistema de climatização dos ambientes demonstrando funcionamento adequado e recebe limpeza e higienização adequadas de forma periódica dos filtros e demais acessórios?	Dec. 3910/97 Art. 64 c/c Portaria Nº 3523/98 do MS Art. 5		N				
10	Rampa(s) de acesso(s); WC adequados; Esquadrias; Elevadores (funcionalidade), escadas (corrimão), corredores e demais acessos demonstram atendem os padrões normativos de acessibilidade e estão em conformidade com à atividade desenvolvida pelo estabelecimento?	Dec. 3910/97 Art. 72 § 4o , Art. 54 e NBR 9050		N				
11	Janelas, portas e demais aberturas dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas, cortinas de ar, etc.) de acordo com atividade desenvolvida em cada ambiente?.	RDC 275/1.7.2 e 1.8.2.		N				
	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS							
12	Serviço de desratização e desinsetização é realizado por firmas credenciadas pela VISA e com periodicidade mínima semestral, promovendo assim os ambientes, as instalações e demais equipamentos livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?	Dec. 3910/97 Art. 573 § Único c/c Art. 576		N				
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS							
13	Existem instalações sanitárias independentes para ambos os sexos para os clientes e funcionários, nas proporções adequadas com a capacidade de pessoas do estabelecimento e sem comunicação direta com os demais ambientes.	NR 24 Item 24.2.1 e Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 56 e Art.		N				

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

		55 § 1o Inciso I e II						
14	Banheiros apresentam boas condições de limpeza e higiene?	Item 24.7.5 da NR 24	N					
15	Gabinetes sanitários com lavatórios são dotados com produtos destinados à higiene pessoal: sabão líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico e toalhas descartáveis de papel não reciclado para higienização das mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, vasos sanitários com tampo e Sobre tampo e papel higiênico e lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?	Dec. 3910/97 Art. 325 § único.RDC 267/03 item 1.10.1	N					
16	Banheiros demonstram dispositivos hidráulicos (torneiras, válvulas, registros, sifões) com funcionalidade adequada e em bom estado de conservação?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 inciso II	N					
17	Os armários dos funcionários estão em local adequado (vestiários) e são essencialmente individuais?	NR 24 Item 24.2.10	N					
18	Avisos com procedimentos para lavagem das mãos.	RDC 275/1.10.12	R					
	ABASTECIMENTO DE ÁGUA							
19	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) com potabilidade atestada semestralmente?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. II .	I					
20	Água de abastecimento oriunda de fonte alternativa (poço) com potabilidade atestada mensalmente, demonstrando sistema de abastecimento de água adequado?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. I, II e III.	I					
21	Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água; ter superfícies lisas, resistentes e impermeáveis; permitir fácil acesso, inspeção e limpeza; dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações; protegidos contra infiltrações e penetração de corpos estranhos; e distantes de material estranho?	Dec. 3910/97 Art. 17 Inciso I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	N					
22	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N					
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ESGOTO							
23	O destino final do esgoto sanitário gerado não vai para um sistema individual de tratamento ou vai para rede de esgoto da concessionária?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 14 § 1o	R					
24	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N					
25	Dispositivos hidráulicos (caixas de inspeção, caixas de gordura, sistema de ventilação, etc.) instalados com funcionalidade adequada, sem demonstrar vazamentos e com manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 Inciso II	N					
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS							
26	Dispositivos hidráulicos (calhas, ralos, condutores verticais e horizontais, caixas de inspeção e areia) instalados com funcionalidade adequada e demonstram manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 29	N					
	RESÍDUOS SÓLIDOS							
27	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.	RDC 275/1.18.1	N					
28	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Dec. 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	R					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

29	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	RDC 275/1.18.2	N						
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS									
30	Equipamentos (coifa, freezer, bebedouros, etc.), móveis e utensílios estão em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 64 e Art. 68	N						
31	Os ambientes e as instalações estão em bom estado de conservação e higiene?	Dec. 3910/97 Art. 115 c/c NR 24 item 24.7.5 da NR 24	N						
32	Procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a higiene dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios com frequência adequada de higienização?	Dec. 3910/97 Art. 44 e Art. 64.	I						
33	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolada?	Dec. 3910/97 Art. 36	N						
34	Os produtos de limpeza e desinfecção existentes são aprovados pelo Ministério da Saúde e/ou possui registro na ANVISA?	RDC 59/2010 c/c RDC 06/2012 Art. 9	N						
MANIPULADORES DE ALIMENTOS									
35	Os funcionários possuem Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequado para atividade desenvolvida?	NR 6 Item 6.3	N						
36	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos	RDC 275/3.1.3	N						
37	Existência de registro dos exames realizados.	RDC 275/3.4.2	N						
38	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	RDC 275/3.6.1	N						
39	Existência de registros dessas capacitações.	RDC 275/3.6.2	N						
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:									
40	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção, com cartazes de orientação sobre lavagem das mãos..	RDC 275/1.12.1 e 3.2.3.	N						
41	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	RDC 275/1.12.2	N						
PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL E COMERCIAL/CONFEITARIA E CONGÊNERES.									
ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL – ÁREAS MÍNIMAS									
42	Sala de manipulação, com área mínima de cento e vinte metros quadrados.	Dec. 3910/97 Art. 331, I, a.	N						
43	Sala de expedição, com área mínima de quarenta metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, I,b.	N						
44	Vestiários e banheiros com área mínima de dezessete metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, I,c.	N						
45	Depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, I,d.	N						
46	Depósito da matéria prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, I,e.	N						
ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL E COMERCIAL									

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

47	Sala de manipulação, com área mínima de cem metros quadrados.	Dec. 3910/97 Art. 331, II, a.	N					
48	Sala de expedição, com área mínima de trinta metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, II,b.	N					
49	Compartimento de vendas ao consumidor, com área mínima de vinte e oito metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, II,c.	N					
50	Vestiários e banheiros com área mínima de quinze metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, II,d.	N					
51	Depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados.	Dec.3910/97 Art.331, II,e.	N					
52	As áreas mínimas citadas neste artigo poderão ser alteradas, a critério da autoridade sanitária.	Dec.3910/97 Art.331 Parágrafo Único.	N					
	DEPÓSITO DE MATÉRIA PRIMA:	LEGISLAÇÃO	CL	SIM	NAO	NA	NO	OBS.:
53	Paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável.	Dec. 3.910/97 Art.332,I.	N					
54	Piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir acúmulo de detritos.	Dec. 3.910/97 Art.332,II.	N					
55	Ventilação e iluminação suficientes.	Dec. 3.910/97 Art.332,III.	N					
56	Proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.	Dec. 3.910/97 Art.332,III.	N					
	EQUIPAMENTOS:							
57	A maquinaria é adequada à sua finalidade, instalados em bases fixas para evitar trepidação.	Dec. 3.910/97 Art.333.	N					
58	Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	RDC 275/2.1.3	I					
59	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	RDC 275/2.1.6	N					
60	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	RDC 275/2.1.8	N					
61	Fornos, máquinas, estufas, fogões ou qualquer outro aparelho que concentre e produza calor, são dotados de isolamento térmico.	Dec. 3.910/97 Art.333 Parágrafo Único.	N					
	SALAS DE MANIPULAÇÃO:							
62	Apresenta condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com material liso, resistente e impermeável e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.	Dec. 3910/97 Art. 334.	N					
63	São utilizados amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado para manipular as farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias.	Dec. 3910/97 Art. 344.	N					
64	Fluxo ordenado, linear e sem cruzamento.	RDC 275/4.2..4.	I					
	ÁREA DE EXPEDIÇÃO E VENDAS DE PÃES E DEMAIS PRODUTOS DE FABRICAÇÃO:							
65	Paredes revestidas até a altura mínima de dois metros, com material liso, resistente e impermeável.	Dec. 3910/97 Art. 335, I	N					
66	Piso de superfície lisa, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado.	Dec. 3910/97 Art. 335, II.	N					
67	Balcões com tampos de material liso e impermeável e dotados de instalações com dispositivos que protejam os	Dec. 3910/97 Art. 335, III.	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	alimentos. Dec. 3910/97 Art. 335, III.							
68	Os produtos são protegidos contra insetos e poeira e são embrulhados com material adequado. Dec. 3910/97 Art. 345.	Dec. 3910/97 Art. 345.	N					
	SALAS DE MANIPULAÇÃO:	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
69	Paredes revestidas até a altura mínima de dois metros, com material liso, resistente e impermeável.	Dec. 3910/97 Art. 336, I.	N					
70	Piso de superfície lisa, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado.	Dec. 3910/97 Art. 336, II.	N					
71	Incomunicabilidade com as instalações sanitárias.	Dec. 3910/97 Art. 336, III.	I					
	ÁREA DE PRODUÇÃO DE DOCES E SALGADOS:							
72	Paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável.	Dec. 3910/97 Art. 337, I.	N					
73	Fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, são dotados de mecanismo de exaustão de fumaça e gases.	Dec. 3910/97 Art. 337, II.	N					
74	Há armários para louças e utensílios.	Dec. 3910/97 Art. 337, III.	N					
75	As bancadas possuem tampos de material liso e impermeável.	Dec. 3910/97 Art. 337,IV.	N					
76	Pias de aço inoxidável, providas de água corrente quente e fria.	Dec. 3910/97 Art. 337,V.	N					
	PRODUÇÃO:							
77	Usa fermentos selecionados, de pureza comprovada, na produção dos pães.	Dec. 3910/97 Art. 338	I					
78	O pão francês está sendo, exclusivamente, industrializado e/ou comercializado em panificadora ou padaria.	Dec. 3910/97 Art. 339.	N					
79	Vende pães, doces e salgados crus para serem assados e/ou comercializados em outros estabelecimentos (Prática proibida).	Dec. 3.910/97 Art. 340.	I					
80	Os pães de massa fina, pães para “hambúrguer”, doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.	Dec.3910/97 Art. 341.	N					
81	Nos casos em que o pão deve ser embalado, o acondicionamento é feito em invólucro impermeável, transparente, e fechado, contendo as informações mínimas no rótulo.	Dec. 3910/97 Art. 341 Parágrafo Único.	N					
82	Usa obrigatoriamente a pinça para a manipulação dos pães na área de vendas.	Dec. 3910/97 Art. 342.	N					
	FÁBRICAS DE DOCES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES							
83	Têm locais e dependências destinados à elaboração ou preparo de produtos, ao acondicionamento, rotulagem e expedição, ao depósito de farinha, açúcar e matérias primas, a venda e a máquinas, fornos e caldeiras.	Dec. 3910/97 Art. 343, I,II,III,IV,V.	N					
	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:							
84	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	RDC 275/4.1.5.	N					
85	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	RDC 275/4.1.5.	N					
	ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:							
86	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação	RDC 275/4.3.3.	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	de ar.							
87	Armazenamento em local limpo e conservado.	RDC 275/4.3.5.	N					
	TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
88	Os pães são transportados devidamente embalados.	Dec. 3.910/97 Art.266.	N					
89	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	RDC 275/4.5.1.	I					
90	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	RDC 275/4.5.2.	N					
91	Transporte mantém a integridade do produto	RDC 275/4.5.3.	N					
92	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	RDC 275/4.5.4.	I					
93	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	RDC475/4.5.5.	I					
	DOCUMENTAÇÃO							
94	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO RDC 275/5.1.	RDC 275/5.1.	N					
95	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	RDC 275/5.2.	N					
96	Possui e cumpre POP Higienização das instalações, equipamentos e utensílios.	RDC 275/5.2.1; 5.2.1.1; 5.2.1.2.	N					
97	Possui e cumpre POP de Controle de potabilidade da água.	RDC 275/5.2.2; 5.2.2.1; 5.2.2.2.	I					
98	Possui e cumpre POP Higiene e saúde dos manipuladores.	RDC 275/5.2.3; 5.2.3.1;5.2.3.2.	N					
99	Possui e cumpre POP Manejo dos resíduos.	RDC 275/5.2.4; 5.2.4.1; 5.2.4.2	N					
100	Possui e cumpre POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	RDC 275/5.2.5; 5.2.5.1; 5.2.5.2.	N					
101	Possui e cumpre POP Controle integrado de vetores e pragas urbanas.	RDC 275/5.2.6; 5.2.6.1; 5.2.6.2.	N					
102	Possui e cumpre POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.	RDC 275/5.2.7; 5.2.7.1; 5.2.7.2.	N					
103	Possui licença sanitária emitida pela VISA/MANAUS?	Dec. 3910/97 Art.316 Lei Complementar N 070/2009	N					
104	Possui documento comprobatório do serviço de controle de vetores e pragas urbano atualizado?	Art. 573 Parágrafo Único	N					
105	Possui comprovante serviço de higienização reservatório de água realizado nos últimos 6 meses?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 16 §3º	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

106	Possui Laudo laboratorial da qualidade da água do poço efetuado mensalmente?	Art. 13 inc. I Portaria 2914/11 do MS	I					
107	Existência de supervisor comprovadamente capacitado?	RDC 2.7.5/3.6.4	N					
108	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO?	NR 7	R					
109	Possui Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA?	NR 9	R					
110	Apresentou o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB?	NR 23	N					

3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

OBSERVAÇÕES: os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

CONSIDERAÇÕES:

CONCLUSÃO:

() Apto a receber licença sanitária.

() Apresenta irregularidades de baixo risco, concedido prazo em Termo de Intimação de _____ dias para adequação.

() Apresenta irregularidade de risco iminente á saúde pública, encaminhar para interdição.