



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

1 3	Existe programa de capacitação contínuo – item 3.6.1 do Anexo II			
1 4	Apresentou critérios e especificações para fornecedores de embalagens, matérias-primas e ingredientes – item 4.1.7 do Anexo II	RDC 275/02		
1 5	Apresentou planilhas de monitoramento de temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos prontos que necessitem de temperatura de conservação especial nas etapas de recepção armazenamento e exposição à venda quando for o caso - itens 2.1.6 e 4.1.3 do anexo II	RDC 275/02		
1 6	Apresentou controle de qualidade do produto final – item 4.4.1 do Anexo II	RDC 275/02		
1 7	São recolhidas amostras do produto final para análise laboratorial – item 4.4.2 do Anexo II	RDC 275/02		
1 8	Apresentou laudos laboratoriais atestando o controle de qualidade do produto final – item 4.4.3 do Anexo II	RDC 275/02		
SETORES DE APOIO				
1 9	Setor possui DML em adequado estado de organização e higienização - item 2.4.9 do Anexo II	RDC 275/02		
2 0	Utensílios de limpeza em bom estado de conservação, identificados e em número suficiente - itens 1.15.7, 1.15.8 e 2.4.8 do anexo II	RDC 275/02		
2 1	Produtos de higienização regularizados pelo MS - itens 1.15.4 e 2.4.4 do anexo II	RDC 275/02		
2 2	Produtos de higienização em quantidade suficiente - item 2.4.5 do Anexo II	RDC 275/02		
2 3	Possui local fechado, isolado, identificado, higienizado para estocagem dos resíduos, de forma a evitar atração de vetores e fonte de contaminação - item 1.18.3 do anexo II	RDC 275/02		
2 4	Se trabalhadores realizarem suas refeições nas dependências da empresa, esta dispõe de local específico e adequado para este fim, dimensionado de forma a atender a demanda, dotado de equipamentos, iluminação, ventilação e proteção contra intempéries. Art. 137	Decreto 5.711/02		
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS				
2 5	Acesso coberto e calçado quando não interligado à área de produção - item 1.10.1 do Anexo II	RDC 275/02		
2 6	Exclusivos para manipuladores de alimentos, independentes para cada sexo e identificados – item 1.10.2 do Anexo II	RDC 275/02		
2 7	Equipamentos íntegros e em quantidade e com capacidade suficiente de acordo com atividade e volume de produção- itens 1.10.3 e 1.20.1 do Anexo II e Art. 125	RDC 275/02 Decreto 5.711/02		
2 8	Instalações sanitárias não se comunicam diretamente com área de produção e refeições (inclusive exaustores) item 1.10.5 do Anexo II	RDC 275/02		
2 9	Possuem portas com fechamento automático - item 1.10.6 do Anexo II	RDC 275/02		
3 0	Estruturas físicas adequadas e conservadas - item 1.10.7 do Anexo II	RDC 275/02		
3 1	Iluminação e ventilação adequadas - item 1.10.8 do Anexo II	RDC 275/02		
3 2	Dispõem de lavatórios, sabonete líquido, antisséptico, toalhas de papel não reciclado, papel higiênico, coletores com tampa não manual – itens 1.10.9 e 1.10.10 do Anexo II	RDC 275/02		
3 3	Cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos - item 1.10.12 do Anexo II	RDC 275/02		
3 4	Área compatível e armários individuais – item 1.10.12 do Anexo II	RDC 275/02		
3 5	Devidamente limpos, organizados e em bom estado de conservação – item 1.10.15 do Anexo II	RDC 275/02		
DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

3 6	Independente da área de produção - item 1.20.2 do anexo II	RDC 275/02		
3 7	Recepção de produtos é realizada em área protegida, limpa e isolada da área de produção – item 4.1.1 do Anexo II	RDC 275/02		
3 8	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção – item 4.1.2 do Anexo II	RDC 275/02		
3 9	Produtos reprovados, vencidos ou avariados são armazenados separadamente em local identificado – item 4.1.5 do Anexo II	RDC 275/02		
4 0	Produtos alimentícios utilizados possuem registro nos respectivos órgãos competentes de fiscalização. Art. 376 incisos I, II, III e IV	Decreto 5.711/02		
4 1	Ambiente limpo e organizado – item 4.1.8 do Anexo II	RDC 275/02		
4 2	Produtos armazenados de forma a garantir adequada limpeza e ventilação (30 cm piso/40 cm teto/30 cm paredes) – item 4.1.8 do Anexo II	RDC 275/02		
4 3	Os paletes, estrados e prateleiras são bem conservados e limpos – item 4.1.8 do Anexo II	RDC 275/02		
4 4	Embalagens adequadamente acondicionadas – item 4.1.10 do Anexo II	RDC 275/02		
4 5	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes – item 4.1.11 do Anexo II	RDC 275/02		
4 6	Ambiente está livre de vetores, pragas ou evidências destes – item 1.16.1 do Anexo II	RDC 275/02		
ÁREA DE PRODUÇÃO				
4 7	Áreas externas estão livres de materiais em desuso, focos de insalubridade, vetores e animais, poeira, lixo, água estagnada e outros - item 1.1.1 do Anexo II	RDC 275/02		
4 8	Acesso às instalações é controlado e independente de outros usos - item 1.2.1 do Anexo II	RDC 275/02		
4 9	Áreas internas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente - item 1.3.1 do Anexo II	RDC 275/02		
5 0	Ambiente está livre de vetores, pragas ou evidências destes – item 1.16.1 do Anexo II	RDC 275/02		
5 1	Possui lavatórios exclusivos para higienização das mãos, em posições adequadas ao fluxo de produção, em número adequado, seus suprimentos e com cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos – itens 1.112.1, 1.12.2 e 3.2.3 do Anexo II	RDC 275/02		
5 2	O fluxo é ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de produção evitando contaminação cruzada – item 4.2.4 do Anexo II	RDC 275/02		
5 3	Pré-preparos isolados da área de preparo por barreira física ou técnica – item 4.2.1 do Anexo II	RDC 275/02		
5 4	Circulação controlada por todos os setores – item 4.2.2 do Anexo II	RDC 275/02		
5 5	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento – item 4.2.3 do Anexo II	RDC 275/02		
5 6	O dimensionamento das instalações é compatível com todas as operações, com separação física ou técnica entre as diferentes atividades - item 1.20.1 do Anexo II	RDC 275/02		
5 7	As instalações físicas (piso, paredes, divisórias e teto) possuem revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos íntegros, conservados, sem frestas e de material resistente aos processos de limpeza e desinfecção – itens 1.4.1, 1.4.2, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2 do Anexo II	RDC 275/02		
5 8	As instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão em perfeitas condições de higiene - item 1.15.2 do Anexo II	RDC 275/02		
5 9	Portas e janelas com superfícies lisas, de fácil higienização, sem falhas no revestimento e ajustadas aos batentes - itens 1.7.1, 1.7.3, 1.8.1, 1.8.3 do Anexo II	RDC 275/02		
6	Portas externas e janelas possuem telas milimetradas – itens 1.7.2 e 1.8.2 do Anexo II	RDC 275/02		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

0				
6 1	Portas externas possuem fechamento automático - item 1.7.2 do Anexo II	RDC 275/02		
6 2	Ralos, quando existentes, são sifonados com grelas com dispositivo de fechamento - item 1.4.3 do Anexo II	RDC 275/02		
6 3	Iluminação é eficiente e protegida ou resistente a impactos e quedas e em adequado estado de conservação – itens 1.13.1 e 1.13.2 do Anexo II	RDC 275/02		
6 4	Instalações elétricas são embutidas, e se tubuladas, fixadas as paredes e teto, permitindo perfeita higienização - item 1.13.3 do Anexo II	RDC 275/02		
6 5	A ventilação é suficiente para garantir o conforto térmico e renovação do ar, evitando gases, vapores, condensações, pós e mofo - item 1.13.3 do Anexo II	RDC 275/02		
6 6	Se utilizados sistemas de climatização e exaustão, possuem filtros - item 1.14.6 do Anexo II	RDC 275/02		
6 7	Móveis em quantidade suficiente, impermeáveis, em adequado estado de conservação e resistentes aos processos de limpeza e desinfecção itens 1.9.2, 2.2.1 e 2.2.2 do Anexo II	RDC 275/02		
6 8	Equipamentos, maquinários móveis e utensílios em perfeito estado de higienização - item 2.4.2 do Anexo II	RDC 275/02		
6 9	Equipamentos de modelo, quantidade adequados - item 2.1.1 do Anexo II	RDC 275/02		
7 0	Equipamentos, móveis para preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição dos alimentos são lisas, laváveis, impermeáveis e isentas de frestas e avarias – itens 2.1.3 e 2.1.4 do Anexo II	RDC 275/02		
7 1	Local para guarda de utensílios de forma organizada e protegida - item 2.3.2 do Anexo II	RDC 275/02		
7 2	Utensílios de material não contaminante, resistente à corrosão, fácil higienização, em adequado estado de conservação e em quantidade suficiente - item 2.3.1 do Anexo II	RDC 275/02		
7 3	Equipamentos de conservação dos alimentos em adequado estado de funcionamento - item 2.1.5 do Anexo II	RDC 275/02		
7 4	Ambiente está livre de vetores e pragas - item 1.16.1 do anexo II	RDC 275/02		
7 5	São adotadas medidas para impedir a atração, acesso, abrigo e proliferação de pragas e vetores item 1.16.2 do anexo II	RDC 275/02		
7 6	Lixeiros de fácil higienização, com tampa sem acionamento manual, íntegros, limpos, identificados, em número suficiente item 1.18.1 do anexo II	RDC 275/02		
7 7	Manipuladores livres de lesões ou enfermidades (cutâneas, gastrointestinais, oculares) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento – item 3.3.1 do Anexo II	RDC 275/02		
7 8	Manipuladores apresentam-se com uniformes de cor clara, usados exclusivamente nas áreas de produção - item 3.1.1 do Anexo II	RDC 275/02		
7 9	Manipuladores apresentam-se com uniformes conservados e limpos – item 3.1.2 do Anexo II	RDC 275/02		
8 0	Manipuladores apresentam-se asseados, sem adornos, unhas curtas, sem esmaltes, barbeados, sem maquiagem e cabelos protegidos – item 3.1.3 do Anexo II	RDC 275/02		
8 1	Manipuladores de alimentos não fumam, se alimentam, manipulam dinheiro (ou outros atos que possam contaminar o alimento) durante o desempenho das atividades – item 3.2.2 do Anexo II	RDC 275/02		
8 2	Matérias primas e ingredientes em perfeitas condições higiênico-sanitárias e com registro nos órgãos competentes – item 4.1.6 do Anexo II e Art. 376 incisos I, II, III, IV	RDC 275/02		
8 3	Produtos utilizados estão dentro do prazo de validade – item 4.1.1 do Anexo II e Art. 381	RDC 275/02 Decreto 5.711/02		
8 4	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com Manual de Boas Práticas de Fabricação – item 5.1.1 do Anexo II	RDC 275/02		
8 5	Todos os POP's descritos estão sendo cumpridos – seção 5.2 do Anexo II	RDC 275/02		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

8 6	Rotulagem dos produtos atendem legislação vigente em embalagens adequadas e íntegras – itens 4.3.1, 4.3.2 do Anexo II e Art. 384	RDC 275/02 Decreto 5.711/02		
EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE				
8 7	Produto final transportado na temperatura especificada no rótulo – item 4.5.2 do Anexo II	RDC 275/02		
8 8	Veículo de transporte do produto final apresenta-se em bom estado de conservação, limpo, e sem vetores e pragas ou qualquer evidência da sua presença – item 4.5.2 do Anexo II e 3.1 do anexo I	RDC 275/02 RES. 465/13		
8 9	É proibido o transporte de pessoas e animais no compartimento de carga – item 3.1.1 do Anexo I	RES. 465/13		
9 0	A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga, e neste, não são transportados pertences pessoais – item 3.1.2 do Anexo I	RES. 465/13		
9 1	O transporte mantém a integridade do produto – item 4.5.3 do Anexo II	RDC 275/02		
9 2	Mesmo quando não está sendo realizado o transporte de alimentos, ingredientes, embalagens, matérias-primas, o veículo destinado para este fim não é utilizado para transporte de produtos que representem risco a saúde, ainda que submetido a lavagem e desinfecção – itens 4.5.5 do Anexo II e 3.1.2 do Anexo I	RDC 275/02 RES. 465/13		
9 3	O compartimento de carga é revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável – item 3.4 do Anexo I	RES. 465/13		
9 4	O carregamento do produto na expedição é realizado em local protegido – item 3.5 do Anexo I	RES. 465/13		
9 5	Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não são dispostos diretamente no piso do veículo – item 3.6 do Anexo I	RES. 465/13		
9 6	Os veículos destinados ao transporte de alimentos que necessitam de temperatura específica para conservação (resfriados, congelados, aquecidos) possuem equipamentos que garantam a mesma durante todo o período e instrumentos de aferição desta, calibrados e de fácil leitura – itens 4.5.5 do Anexo II e 3.7, 3.7.1 e 3.7.2 do Anexo I <i>(é permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo de material liso, impermeável, de fácil higienização, atóxico, com tampa ou outro sistema de fechamento e proteção, desde que seja garantida a temperatura estabelecida para o alimento durante todo o transporte – curtas distâncias – item 3.9.4 do Anexo I)</i>	RDC 275/02 RES. 465/13		
9 7	Matérias-primas utilizadas e produtos vendidos estão dentro do prazo de validade. Art. 381	Decreto 5.711/02		

EQUIPE DE INSPEÇÃO:

A
S
S
I
N
A
T
U
R
A

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO: