

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIZADORES DE AMENDOINS PROCESSADOS E DERIVADOS

| | | | |
|---|-----------------|-------------------------------------|--------------|
| NÚMERO: /ANO | | | |
| A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA | | | |
| 1 - RAZÃO SOCIAL: | | | |
| 2 - NOME DE FANTASIA: | | | |
| 3 - ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA: | | 4 - INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL: | |
| 5 - CNPJ / CPF: | | 6 - FONE: | 7 - FAX: |
| 8 - E – mail: | | | |
| 9 - ENDEREÇO (Rua/Av.): | | 10 - N.º: | 11 - Compl.: |
| 12 - BAIRRO: | 13 - MUNICÍPIO: | 14 - UF: | 15 - CEP: |
| 16 - RAMO DE ATIVIDADE: | | 17 - PRODUÇÃO MENSAL: | |
| 18 - NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: | | 19 - NÚMERO DE TURNOS: | |
| 20 - PRODUTOS: | | | |
| Designação: | | | |
| Designação: | | | |
| Designação: | | | |
| Designação: | | | |
| 21 - RESPONSÁVEL TÉCNICO: | | 22 - FORMAÇÃO ACADÊMICA: | |
| 23 - RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO: | | | |
| 24 - MOTIVO DA INSPEÇÃO: | | | |
| <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> OUTROS | | | |

| B - AVALIAÇÃO | | SIM | NÃO | NA(*) |
|-----------------------------------|--|-----|-----|-------|
| 1 EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES | | | | |
| 1.1 ÁREA EXTERNA: | | | | |
| 1.1.1 | Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. | | | |
| 1.1.2 | Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas. | | | |
| 1.2 ACESSO: | | | | |
| 1.2.1 | Direto, não comum a outros usos (habitação). | | | |
| 1.3 ÁREA INTERNA: | | | | |
| 1.3.1 | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | |
| 1.4 PISO: | | | | |
| 1.4.1 | Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). | | | |
| 1.4.2 | Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros). | | | |
| 1.4.3 | Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc. | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 1.5 TETOS: | | | | |
| 1.5.1 | Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção. | | | |
| 1.5.2 | Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros). | | | |
| 1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS: | | | | |
| 1.6.1 | Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara. | | | |
| 1.6.2 | Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). | | | |
| 1.6.3 | Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto. | | | |
| 1.7 PORTAS: | | | | |
| 1.7.1 | Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. | | | |
| 1.7.2 | Portas externas com adequada vedação, fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (cortinas de ar, telas milimétricas ou outro sistema). | | | |
| 1.7.3 | Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). | | | |
| 1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS: | | | | |
| 1.8.1 | Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. | | | |
| 1.8.2 | Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema). | | | |
| 1.8.3 | Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). | | | |
| 1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES: | | | | |
| 1.9.1 | Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação. | | | |
| 1.9.2 | De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação. | | | |
| 1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES: | | | | |
| 1.10.1 | Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas. | | | |
| 1.10.2 | Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos. | | | |
| 1.10.3 | Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica). | | | |
| 1.10.4 | Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. | | | |
| 1.10.5 | Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de produção e de refeições. | | | |
| 1.10.6 | Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro). | | | |
| 1.10.7 | Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação. | | | |
| 1.10.8 | Iluminação e ventilação adequadas. | | | |
| 1.10.9 | Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. | | | |
| 1.10.10 | Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual. | | | |
| 1.10.11 | Coleta freqüente do lixo. | | | |
| 1.10.12 | Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos. | | | |
| 1.10.13 | Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores. | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 1.10.14 | Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria. | | | |
| 1.10.15 | Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação. | | | |
| 1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS: | | | | |
| 1.11.1 | Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados. | | | |
| 1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO: | | | | |
| 1.12.1 | 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. | | | |
| 1.12.2 | Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual. | | | |
| 1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA: | | | | |
| 1.13.1 | Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. | | | |
| 1.13.2 | Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. | | | |
| 1.13.3 | Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. | | | |
| 1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO: | | | | |
| 1.14.1 | Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção. | | | |
| 1.14.2 | Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento. | | | |
| 1.14.3 | Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. | | | |
| 1.14.4 | Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível. | | | |
| 1.14.5 | Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações. | | | |
| 1.14.6 | Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados. | | | |
| 1.14.7 | Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa. | | | |
| 1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: | | | | |
| 1.15.1 | Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | |
| 1.15.2 | Frequência de higienização das instalações adequada. | | | |
| 1.15.3 | Existência de registro da higienização. | | | |
| 1.15.4 | Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | |
| 1.15.5 | Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | |
| 1.15.6 | A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. | | | |
| 1.15.7 | Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | |
| 1.15.8 | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | | | |
| 1.15.9 | Higienização adequada. | | | |
| 1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: | | | | |
| 1.16.1 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | |
| 1.16.2 | Adoção de medidas preventivas e corretivas adotadas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. | | | |
| 1.16.3 | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada. | | | |
| 1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA: | | | | |
| 1.17.1 | Sistema de abastecimento ligado à rede pública. | | | |
| 1.17.2 | Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação. | | | |
| 1.17.3 | Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descasamentos. | | | |
| 1.17.4 | Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água. | | | |
| 1.17.5 | Apropriada frequência de higienização do reservatório de água. | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 1.17.6 | Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização. | | | |
| 1.17.7 | Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável. | | | |
| 1.17.8 | Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante. | | | |
| 1.17.9 | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. | | | |
| 1.17.10 | Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento. | | | |
| 1.17.11 | Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado. | | | |
| 1.17.12 | Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento. | | | |
| 1.17.13 | Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento. | | | |
| 1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS: | | | | |
| 1.18.1 | 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. | | | |
| 1.18.2 | Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | | | |
| 1.18.3 | Existência de área adequada para estocagem dos resíduos. | | | |
| 1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO: | | | | |
| 1.19.1 | Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento. | | | |
| 1.20 LEIAUTE: | | | | |
| 1.20.1 | Leiaute adequado ao processamento: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. | | | |
| 1.20.2 | Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | |
| 2 EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS | | | | |
| 2.1 EQUIPAMENTOS: | | | | |
| 2.1.1 | Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. | | | |
| 2.1.2 | Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada. | | | |
| 2.1.3 | Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. | | | |
| 2.1.4 | Em adequado estado de conservação e funcionamento. | | | |
| 2.1.5 | Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. | | | |
| 2.1.6 | Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado. | | | |
| 2.1.7 | Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva. | | | |
| 2.1.8 | 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. | | | |
| 2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes). | | | | |
| 2.2.1 | Em número suficiente, de material não contaminante, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras. | | | |
| 2.2.2 | Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas). | | | |
| 2.3 UTENSÍLIOS: | | | | |
| 2.3.1 | Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | | | |
| 2.3.2 | Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação. | | | |
| 2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS: | | | | |
| 2.4.1 | Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | |
| 2.4.2 | Freqüência de higienização adequada. | | | |
| 2.4.3 | Existência de registro da higienização. | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 2.4.4 | Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | |
| 2.4.5 | Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | |
| 2.4.6 | Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. | | | |
| 2.4.7 | Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | |
| 2.4.8 | Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Utensílios em bom estado de conservação. | | | |
| 2.4.9 | Utensílios destinados à higienização de móveis, equipamentos e utensílios distintos daqueles utilizados para higienização das instalações. | | | |
| 2.4.10 | Adequada higienização. | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | |
| 3 MANIPULADORES | | | | |
| 3.1 VESTUÁRIO: | | | | |
| 3.1.1 | Utilização de touca protetora e uniforme de trabalho de cor clara, sem botões e sem bolsos, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. | | | |
| 3.1.2 | Limpos e em adequado estado de conservação. | | | |
| 3.1.3 | Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (carteiras, anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | | | |
| 3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS: | | | | |
| 3.2.1 | Lavagem cuidadosa e anti-sepsia das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários. | | | |
| 3.2.2 | Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento. | | | |
| 3.2.3 | Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. | | | |
| 3.3 ESTADO DE SAÚDE: | | | | |
| 3.3.1 | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. | | | |
| 3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE: | | | | |
| 3.4.1 | Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores. | | | |
| 3.4.2 | Existência de registro dos exames realizados. | | | |
| 3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL: | | | | |
| 3.5.1 | Utilização de Equipamento de Proteção Individual. | | | |
| 3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO: | | | | |
| 3.6.1 | Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. | | | |
| 3.6.2 | Existência de registros dessas capacitações. | | | |
| 3.6.3 | Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. | | | |
| 3.6.4 | Existência de supervisor comprovadamente capacitado. | | | |
| 3.7 RESPONSÁVEL TÉCNICO: | | | | |
| 3.7.1 | Responsável técnico comprovadamente capacitado em curso com carga horária mínima de 40 horas. | | | |
| 3.7.2 | Conteúdo programático do curso de capacitação engloba os seguintes temas: contaminantes alimentares com destaque às aflatoxinas, cadeia produtiva do amendoim, plano de amostragem para determinação de aflatoxinas em amendoim, Boas Práticas de Fabricação e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - HACCP. | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | |
| 4 SELEÇÃO DOS FORNECEDORES DE AMENDOIM CRU | | | | |
| 4.1 | Existência de sistemática implantada para avaliação e seleção dos fornecedores de amendoim cru. | | | |
| 4.2 | Critérios para avaliação e seleção de fornecedor incluem requisitos relativos ao beneficiamento (inspeção do amendoim oriundo da produção primária, secagem artificial, etapa de pré-limpeza, armazenamento do amendoim com casca, tratamento químico pós-colheita e seleção eletrônica e ou manual). | | | |
| 4.3 | Critérios para avaliação e seleção de fornecedor documentados. | | | |
| 4.4 | Existência de cadastro atualizado dos fornecedores selecionados, devidamente datado e assinado pelo responsável técnico. | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | |
| 5 PROCESSAMENTO DE AMENDOINS E DERIVADOS | | | | |
| 5.1 RECEPÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS: | | | | |
| 5.1.1 | Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados e aprovados na recepção. | | | |
| 5.1.2 | Especificações técnicas das matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas no processamento definidas e documentadas. | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 5.1.3 | Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizada em local protegido, limpo e isolado da área de produção. | | | |
| 5.1.4 | Crítérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento. | | | |
| 5.1.5 | Matérias-primas e ingredientes aguardando resultado analítico e aqueles aprovados devidamente identificados. | | | |
| 5.1.6 | Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. Existência de registro do destino final dos lotes reprovados. | | | |
| 5.1.7. | Rótulos das matérias-primas e ingredientes atendem à legislação. | | | |
| 5.2 RECEPÇÃO DO AMENDOIM CRU: | | | | |
| 5.2.1 | Lotes de amendoim cru fornecidos por empresas selecionadas. | | | |
| 5.2.2 | Inspeção das características dos lotes de amendoim cru e das condições sanitárias do veículo transportador. | | | |
| 5.2.3 | Inspeção do amendoim cru realizada por funcionário comprovadamente treinado. | | | |
| 5.2.4 | Determinação de umidade dos lotes de amendoim recebidos realizado por funcionário comprovadamente treinado. | | | |
| 5.2.5 | Metodologia utilizada na determinação de umidade do amendoim cru devidamente validada. | | | |
| 5.2.6 | Limite de umidade do amendoim cru em conformidade com o disposto no Regulamento Técnico (lote descascado - menor ou igual a 8% e lote com casca - menor ou igual a 11%). | | | |
| 5.2.7 | Existência de instrumento devidamente calibrado para determinação de umidade dos lotes de amendoim recebidos. | | | |
| 5.2.8 | Existência de planilhas específicas, devidamente datadas e assinadas, para registro da operação de inspeção e determinação de umidade dos lotes de amendoim recebidos. | | | |
| 5.2.9 | Lote reprovado na inspeção e na determinação de umidade imediatamente devolvido ao fornecedor ou identificado e armazenado separadamente até seu destino final. | | | |
| 5.2.10 | Destino final do lote reprovado na inspeção e na determinação de umidade, registrado em documento datado e assinado pelo funcionário responsável. | | | |
| 5.2.11 | Realização de análise para determinação de aflatoxinas dos lotes aprovados na inspeção por funcionário comprovadamente capacitado. | | | |
| 5.2.12 | Utilização de plano amostral e metodologia analítica em conformidade com o disposto no Regulamento Técnico. | | | |
| 5.2.13 | Lotes de amendoim cru aguardando resultado analítico de determinação de aflatoxinas devidamente identificados. | | | |
| 5.2.14 | Limite de aflatoxinas estabelecido atende ao disposto na legislação sanitária. | | | |
| 5.2.15 | Existência dos materiais e equipamentos necessários para determinação de aflatoxinas. | | | |
| 5.2.16 | Resultado analítico da determinação de aflatoxinas nos lotes de amendoim cru registrado em planilha específica ou em certificado expedido pelo laboratório terceirizado. Documento devidamente datado e assinado. | | | |
| 5.2.17 | Liberação do lote de amendoim registrado em documento devidamente datado e assinado pelo funcionário responsável. | | | |
| 5.2.18 | Lote de amendoim com quantidade de aflatoxinas superior ao limite definido pelo estabelecimento imediatamente devolvido ou devidamente identificado e armazenado em local separado até seu destino final. | | | |
| 5.2.19 | Destino final do lote reprovado na análise para determinação de aflatoxinas, registrado em documento datado e assinado pelo funcionário responsável. | | | |
| 5.3 ARMAZENAMENTO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS: | | | | |
| 5.3.1 | Armazenamento em local adequado e organizado; 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 que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | |
| 5.3.2 | Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. | | | |
| 5.3.3 | Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. | | | |
| 5.3.4 | Monitoramento diário da umidade relativa do ar e temperatura de armazenamento do amendoim cru, utilizando-se instrumentos comprovadamente calibrados, além de outras exigências constantes do Regulamento Técnico. | | | |
| 5.3.5 | Existência de registro do monitoramento das condições controladas de armazenamento do amendoim cru, devidamente datado e assinado pelo funcionário responsável. | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 5.3.6 | Tratamento químico do amendoim cru armazenado, realizado por funcionário comprovadamente treinado, utilizando princípio ativo aprovado no Ministério da Saúde e respeitando o período de carência. | | | |
| 5.3.7 | Existência de documento, devidamente assinado e datado, registrando o nome comercial, concentração e forma de aplicação do princípio ativo. | | | |
| 5.4 SELEÇÃO DO AMENDOIM CRU: | | | | |
| 5.4.1 | Velocidade adotada na esteira e frequência de descanso e substituição dos funcionários responsáveis pela seleção manual adequadas. | | | |
| 5.4.2 | Iluminação local e contraste entre a superfície da esteira e amendoim adequados. | | | |
| 5.4.3 | Adequada frequência de ajuste do equipamento de seleção automática. | | | |
| 5.4.4 | Funcionário responsável pelo ajuste do equipamento de seleção automática comprovadamente treinado. | | | |
| 5.5 PRODUÇÃO DE AMENDOINS PROCESSADOS E DERIVADOS: | | | | |
| 5.5.1 | Controle da circulação e acesso do pessoal. | | | |
| 5.5.2 | Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. | | | |
| 5.5.3 | Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos. | | | |
| 5.5.4 | Descascamento do amendoim em local isolado da unidade de produção. | | | |
| 5.6 ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL: | | | | |
| 5.6.1 | Alimentos armazenados em temperatura e umidade relativa do ar adequadas, 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 de ar. | | | |
| 5.6.2 | Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. | | | |
| 5.6.3 | Armazenamento em local limpo e conservado. | | | |
| 5.6.4 | Frequente monitoramento das condições controladas de armazenamento, utilizando-se instrumentos comprovadamente calibrados. | | | |
| 5.6.5 | Área de armazenamento adequada ao volume de produto estocado. | | | |
| 5.6.6 | Produtos avariados, com prazos de validade vencidos, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada. | | | |
| 5.6.7 | Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados fisicamente separados e devidamente identificados. | | | |
| 5.6.8 | Liberação dos lotes de amendoins processados e derivados registrada em documento devidamente datado e assinado pelo funcionário responsável. | | | |
| 5.7 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL: | | | | |
| 5.7.1 | Especificações técnicas do produto final devidamente definidas e documentadas. | | | |
| 5.7.2 | Existência de controle de qualidade do produto final devidamente documentado. | | | |
| 5.8 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL: | | | | |
| 5.8.1 | 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. | | | |
| 5.8.2 | Transporte mantém a integridade do produto. | | | |
| 5.8.3 | Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | | | |
| 5.9 ROTULAGEM DE AMENDOINS PROCESSADOS E DERIVADOS: | | | | |
| 5.9.1 | Dizeres de rotulagem de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 5.9.2 | Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. | | | |
| 5.9.3 | Código de identificação do lote permite rastrear o fornecedor de matéria-prima. | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | |
| 6. DOCUMENTAÇÃO | | | | |
| 6.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: | | | | |
| 6.1.1 | Medidas de controle para garantir que a contaminação do produto final não atinja níveis que comprometam a saúde do consumidor documentadas, com frequência de monitoramento e ações corretivas em caso de desvio. | | | |
| 6.1.2 | Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 6.1.3 | Procedimentos Operacionais Padronizados, Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento acessíveis aos funcionários envolvidos. | | | |
| 6.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS: | | | | |
| 6.2.1 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: | | | | |
| 6.2.1.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.1.2 | POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.2 CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA: | | | | |
| 6.2.2.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.2.2 | POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.3 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES: | | | | |
| 6.2.3.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.3.2 | POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.4 MANEJO DOS RESÍDUOS: | | | | |
| 6.2.4.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.4.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.5 MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS: | | | | |
| 6.2.5.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.5.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.6 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: | | | | |
| 6.2.6.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.6.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.7 SELEÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS: | | | | |
| 6.2.7.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.7.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.8 PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS: | | | | |
| 6.2.8.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.8.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.9 RECEPÇÃO DO AMENDOIM: | | | | |
| 6.2.9.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.9.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.2.10 SELEÇÃO DO AMENDOIM: | | | | |
| 6.2.10.1 | Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.2.10.2 | O POP descrito está sendo cumprido. | | | |
| 6.3 RESPONSÁVEL PELO PROCESSAMENTO: | | | | |
| 6.3.1 | Funcionário responsável pelo processamento com curso de capacitação, contendo os temas previstos no regulamento e carga horária mínima de 40 horas. | | | |
| 6.3.2 | Certificado do curso de capacitação, devidamente datado com carga horária e conteúdo programático do curso. | | | |
| 6.4 FORMULÁRIO DE COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO: | | | | |
| 6.4.1 | Produtos industrializados dotados de formulário específico informando o início de fabricação. | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | |
| | | | | |

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

- () Grupo 1 - Estabelecimento de baixo risco - 100% de atendimento dos itens referentes à recepção do amendoim cru, seleção do amendoim cru e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens e 76 a 100% de atendimento dos demais itens.
- () Grupo 2 - Estabelecimento de médio risco - 100% de atendimento dos itens referentes à recepção do amendoim cru, seleção do amendoim cru e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens e 51 a 75% de atendimento dos demais itens.
- () Grupo 3 - Estabelecimento de alto risco - não atendimento a um ou mais itens referentes à recepção do amendoim cru, seleção do amendoim cru e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens ou 0 a 50% de atendimento dos demais itens.

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

| | |
|--|--|
| Nome e assinatura do responsável Matrícula: | Nome e assinatura do responsável Matrícula: |
|--|--|

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL: _____ DATA: / /