



## Roteiro de inspeção interna - Panificadoras



O formulário a seguir foi adaptado do site da secretaria municipal de saúde de Curitiba ([www.saude.curitiba.pr.gov.br](http://www.saude.curitiba.pr.gov.br)). As exigências, por sua vez, foram formuladas conforme a resolução RDC Nº 216/04. Este roteiro serve apenas para conferência das exigências locais e controles internos.

Responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_



### GERAL

| Exigência   | Cumprido  | Não cumprido  | Prazo para cumprimento | Observações |
|---|--|--|------------------------|-------------|
| Área externa livre de focos de insalubridade, entulhos e animais domésticos   |  |  |                        |             |
| Fluxo ordenado não permitindo qualquer forma de contaminação  |  |  |                        |             |
| Área mínima suficiente para a realização das atividades desenvolvidas   |  |  |                        |             |
| Pisos íntegros, laváveis, antiderrapantes, impermeáveis, com inclinação suficiente para o escoamento de água através de ralo sifonado                                   |  |  |                        |             |
| Paredes lisas, de material resistente à limpeza e em cores claras. Janelas com vidros íntegros e com proteção (telas milimétricas)                                      |  |  |                        |             |
| Sistema de exaustão e circulação de ar eficaz, garantindo conforto térmico dos trabalhadores, bem como a boa conservação dos alimentos. Não são permitidos ventiladores |  |  |                        |             |
| Forro contínuo, revestido com material lavável, em cores claras e em bom estado de conservação  |  |  |                        |             |
| Iluminação natural e/ou artificial suficiente para evitar áreas de sombra   |  |  |                        |             |
| Luminárias com protetor de lâmpada contra explosão e queda na área de manipulação de alimentos  |  |  |                        |             |
| Instalações elétricas protegidas  |  |  |                        |             |
| Portas com dispositivo de fechamento automático e com telas milimétricas quando necessário  |  |  |                        |             |
| Depósito de material de limpeza (pode ser armário), com tanque para higienização de panos   |  |  |                        |             |
| Lixeiras providas de saco plástico, com tampa e acionamento por pedal   |  |  |                        |             |



**EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

| Exigência  | Cumprido  | Não cumprido  | Prazo para cumprimento | Observações |
|--|--|--|------------------------|-------------|
| Equipamentos de manutenção térmica em bom estado de conservação, funcionamento e higiene   |  |  |                        |             |
| Equipamentos de manutenção térmica em número suficiente  |  |  |                        |             |
| Mesas e bancadas de apoio com superfícies lisa, lavável, impermeável e em bom estado de conservação e higiene (separadas em salgados, panificação e confeitaria).  |  |  |                        |             |
| Mesas e bancadas de apoio em número suficiente (separadas para carnes, hortifruti, sobremesas e outras preparações).   |  |  |                        |             |
| Armários para guarda de produtos ou utensílios de material liso, lavável e impermeável (permitido prateleira aberta).  |  |  |                        |             |
| Pias para higienização de mãos providas de porta papel toalha e sabonete líquido, constantemente abastecidos (em caso onde não seja possível a instalação de pias exclusivas pode ser utilizada a pia de higienização de utensílios desde que possua o Kit de higienização). |  |  |                        |             |
| Coifas de exaustão em bom estado de conservação, funcionamento e higiene   |  |  |                        |             |
| Coifas de exaustão em número suficiente  |  |  |                        |             |
| Equipamentos de rede fria em bom estado de conservação e higiene   |  |  |                        |             |
| Equipamentos da rede fria em número suficiente para a correta separação entre os diversos gêneros alimentícios, evitando desta forma contaminação cruzada  |  |  |                        |             |



**CONTROLE DE PRAGAS**

| <b>Exigência</b>   | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|--|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas (através de medidas eficazes de controle).                                   |   |   |                               |                    |
| Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser executado por empresa licenciada. Resol. RDC nº 18/00 – a cada 6 meses |   |   |                               |                    |



**ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

| <b>Exigência</b>   | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|--|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Laudo de limpeza das caixas d'água a cada 6 meses e POP referente a higienização da caixa d'água |   |   |                               |                    |
| Laudo semestral de potabilidade de água, caso proveniente de poço artesiano                      |   |   |                               |                    |
| Comprovante da troca do elemento filtrante da máquina de gelo, caso seja utilizada               |   |   |                               |                    |



**MANIPULADORES - EQUIPE**

| <b>Exigência</b>  | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|---|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Unhas curtas, limpas e sem esmaltes   |   |   |                               |                    |
| Sem uso de adornos, barba e bigode  |   |   |                               |                    |
| Uniforme completo e limpo   |   |   |                               |                    |
| Em casos de lesões cutâneas, o funcionário deve ser remanejado ou usar bandagens impermeáveis |   |   |                               |                    |



**RECEPÇÃO E DEPÓSITO DE MATÉRIA PRIMA**

| Exigência   | Cumprido  | Não cumprido  | Prazo para cumprimento | Observações |
|---|--|--|------------------------|-------------|
| <b>ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS – SECOS</b>   |  |  |                        |             |
| Embalagens íntegras   |  |  |                        |             |
| Dentro do prazo de validade   |  |  |                        |             |
| Empilhamento adequado que permita boa ventilação e limpeza  |  |  |                        |             |
| Produtos alimentícios separados de outros produtos, evitando contaminação cruzada   |  |  |                        |             |
| Alimentos e bebidas que ficam no chão são armazenados sobre estrados de material liso, lavável e impermeável  |  |  |                        |             |
| Ventilação suficiente que propicie a boa conservação dos alimentos  |  |  |                        |             |
| Local de armazenamento em bom estado de higiene   |  |  |                        |             |
| <b>ALIMENTOS PERECÍVEIS</b>   |  |  |                        |             |
| Embalagens íntegras   |  |  |                        |             |
| Dentro do prazo de validade   |  |  |                        |             |
| <p>Temperatura de recebimento e armazenamento dentro dos padrões estabelecidos:</p> <p>1) Resfriados: temperatura igual ou menor a 10°C<br/>                 2) Ou conforme preconizado pelo fabricante</p> <p>Armazenamento dentro das câmaras frias, geladeiras e freezers, de modo que haja boa circulação de ar e não propicie contaminação cruzada</p> |  |  |                        |             |



**ALIMENTO**

| <b>Exigência</b>   | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|--|---|---|-------------------------------|--------------------|
| <b>PRÉ-PREPARO</b>   |   |   |                               |                    |
| Descongelamento sob refrigeração   |   |   |                               |                    |
| Desinfecção de frutas e verduras, respeitando o tempo estabelecido pelo produto químico utilizado                              |   |   |                               |                    |
| <b>PREPARO</b>   |   |   |                               |                    |
| Alimentos armazenados com a devida identificação   |   |   |                               |                    |
| Alimentos preparados devem ser resfriados em equipamento da rede fria e alcançar temperaturas inferiores a 10°C em até 2 horas |   |   |                               |                    |
| Após o preparo, alimentos não devem permanecer em temperatura entre 10° e 60°C   |   |   |                               |                    |
| Alimentos preparados devem ser armazenados nas prateleiras mais altas do refrigerador, evitando a contaminação cruzada         |   |   |                               |                    |



**DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO**

| <b>Exigência</b>   | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|--|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Alimentos quentes mantidos em temperatura igual ou superior a 60°C   |   |   |                               |                    |
| Alimentos frios mantidos em temperatura igual ou inferior a 10°C   |   |   |                               |                    |
| Alimentos prontos nunca ficam em exposição para o consumo por mais de 2 horas (uso de utensílios de tamanho equivalente ao consumo em curto espaço de tempo) |   |   |                               |                    |



**ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS**

| <b>Exigência</b>  | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|---|---|---|-------------------------------|--------------------|
| Depósito de lixo coberto  |   |   |                               |                    |
| Lixeiras providas de sacos plásticos com tampa, conservadas e lavadas conforme coleta |   |   |                               |                    |
| Lixeiras separadas para lixo orgânico e reciclável                                    |   |   |                               |                    |

**INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

| <b>Exigência</b>   | <b>Cumprido</b>  | <b>Não cumprido</b>  | <b>Prazo para cumprimento</b> | <b>Observações</b> |
|--|---|---|-------------------------------|--------------------|
| <b>FUNCIONARIOS</b>  |   |   |                               |                    |
| De uso exclusivo, separado por sexo  |   |   |                               |                    |
| Sem acesso direto à área de manipulação ou de refeição (permitido somente em locais onde não seja possível reforma para adequação neste caso deverá existir a instalação de biombos que preservem a intimidade dos funcionários) |   |   |                               |                    |
| Tamanho e número compatíveis com o volume de usuários  |   |   |                               |                    |
| Piso impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de água através de ralo sifonado   |   |   |                               |                    |
| Sabão líquido, toalha descartável, cesto coletor de lixo com tampa   |   |   |                               |                    |
| Boas condições de higiene, manutenção e limpeza  |   |   |                               |                    |
| Armários fechados e individuais para guarda de pertences   |   |   |                               |                    |
| Vestiário em número e tamanho adequado   |   |   |                               |                    |
| <b>CLIENTES</b>  |   |   |                               |                    |
| De uso exclusivo e separado por sexo   |   |   |                               |                    |
| Sem acesso direto à área de manipulação ou de refeição   |   |   |                               |                    |
| Boas condições de higiene, manutenção e limpeza  |   |   |                               |                    |
| Piso impermeável e escoamento de água eficaz   |   |   |                               |                    |
| Sabão líquido, toalha descartável, cesto coletor de lixo com tampa   |   |   |                               |                    |

| ROTINAS E TREINAMENTO  |  |  |                        |             |
|--|--|--|------------------------|-------------|
| Exigência  | Cumprido  | Não cumprido  | Prazo para cumprimento | Observações |
| Existem rotinas para orientação dos manipuladores sobre boas práticas na manipulação de alimentos  |  |  |                        |             |
| Promove cursos e treinamentos para capacitação dos funcionários em boas práticas na manipulação de alimentos (tópicos abordados devem seguir os especificados na RDC 216/04), com reciclagem anual |  |  |                        |             |
| Prevê cursos de prevenção de acidentes de trabalho   |  |  |                        |             |

| DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO   |   |   |                        |             |
|---|---|---|------------------------|-------------|
| Exigência   | Cumprido  | Não cumprido  | Prazo para cumprimento | Observações |
| <p>Dispõe de Manual de Boas Práticas POP referentes à:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis</li> <li>• controle integrado de vetores e pragas urbanas</li> <li>• higienização do reservatório</li> <li>• higiene e saúde dos manipuladores e medidas adotadas nos casos de lesões nas mãos e outras enfermidades</li> </ul> |   |   |                        |             |
| <p>POP e planilha de controle de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• troca do óleo de fritura</li> <li>• limpeza da caixa de gordura</li> <li>• limpeza e manutenção de equipamentos de climatização</li> <li>• temperatura dos equipamentos de conservação dos alimentos (quente e frio)</li> </ul>  |   |   |                        |             |