

PORTARIAS

PORTARIA SES Nº 90/2017.

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados.

O **SECRETÁRIO DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** no uso de suas atribuições e, CONSIDERANDO a necessidade de atualização da legislação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população; CONSIDERANDO que o foco da ação de vigilância sanitária é a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final; CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em indústrias de frutas e vegetais minimamente processados que atuam em todo Estado do Rio Grande do Sul;

CONSIDERANDO a necessidade de complementar a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

CONSIDERANDO a Portaria nº 1.428 de 26 de novembro 1993 que aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

CONSIDERANDO a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 49 de 31 de outubro de 2013, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para Industrialização de Frutas e Vegetais Minimamente Processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e Vegetais Minimamente Processados, constantes nos Anexos I e II deste Regulamento.

Art. 2º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual ou Municipal o cumprimento da referida norma de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 3º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 4º - As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem ao Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados.

Art. 5º - Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender ao estabelecido nesta norma a partir da data de sua publicação.

Porto Alegre, 13 de fevereiro de 2017.

JOÃO GABBARDO DOS REIS
Secretário de Estado da Saúde

ANEXO I- PORTARIA Nº 90/2017**REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS****1. ALCANCE****1.1 Objetivo**

Estabelecer as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de frutas e vegetais minimamente processados.

1.2 Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de frutas e vegetais minimamente processados.

2. DEFINIÇÕES

Antissepsia: Operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico, após a lavagem e secagem das mãos.

Centrifugação: Operação que envolve a remoção de água das superfícies dos vegetais higienizados, através de centrifuga.

Cloro livre residual: Cloro disponível para a desinfecção, cujo a concentração deve ser controlada para fins de segurança da água.

Controle Integrado de Pragas: Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Demanda Química de Oxigênio (DQO): É um parâmetro que mede a quantidade de matéria orgânica, a qual é suscetível de ser oxidada por meios químicos, em uma amostra líquida.

Desinfecção de alimentos: Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de micro-organismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Desinfetantes: São formulações que têm na sua composição substâncias antimicrobianas que reduzem o número de micro-organismos até níveis seguros. **Enxágue/rinsagem:** Operação que envolve a remoção dos resíduos de desinfetantes até níveis seguros, utilizando água potável.

Fornecedores de matéria-prima: Responsáveis pelo fornecimento de matérias-primas (frutas e vegetais frescos) e/ou demais materiais.

Higienização: Operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção. **Lavagem de frutas e vegetais:** Operação que envolve a lavagem de frutas e vegetais com água potável, a fim de remover sujidades.

Limpeza: Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Manual de Boas Práticas de Fabricação: Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle dos fornecedores de matérias-primas, o controle do recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, o controle da água de abastecimento, o controle da lavagem e desinfecção, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Potencial hidrogeniônico (pH): É uma escala logarítmica que mede o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de uma determinada solução, com base na concentração de íons hidrogênio.

ppm: parte por milhão.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção/industrialização, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de vegetais minimamente processados. Estes Procedimentos podem apresentar outras nomenclaturas, desde que obedeam ao conteúdo estabelecido nessa Portaria e contenham a descrição detalhada dos procedimentos, a monitorização, os registros e a verificação dos mesmos.

Programa de recolhimento de alimentos: Procedimentos que permitam efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote(s) de alimentos exposto(s) à comercialização com suspeita ou constatação de causar danos à saúde.

Rastreabilidade: Habilidade de rastrear o movimento de alimentos, através dos diversos estágios de produção, processamento e distribuição.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

Vegetais Minimamente Processados: São frutas, legumes ou hortaliças, ou a combinação destas, que tenham sido submetidas a um processamento, o qual pode incluir seleção, corte, fatiamento, lavagem, desinfecção, enxágue, centrifugação, embalagem e armazenamento, entre outros, permanecendo em estado fresco, com qualidade sensorial adequada e seguro ao consumo.

3. RESPONSABILIDADES

3.1 Os estabelecimentos industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados devem ter Responsável Técnico (RT) e Responsável pela Produção dos Alimentos. Estas duas funções podem ser exercidas pelo RT.

3.2 Nos casos em que os estabelecimentos industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados estiverem enquadrados como empreendedor familiar rural (agroindústria familiar), este RT pode ser exercido por:

I - Profissionais voluntários habilitados na área de alimentos, devidamente capacitados;

II - Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária, por óbvio impedimento.

3.3 O RT deve ser de nível superior e inscrito no respectivo órgão de classe de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

3.4 O RT deve ter a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das Boas Práticas de Fabricação e POP e, implementar os parâmetros e critérios estabelecidos neste Regulamento e acompanhar sempre que necessário, o processo de produção, as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e procedimentos adotados.

3.5 O Responsável pela Produção dos Alimentos deve ser indicado pelo responsável legal da empresa, trabalhar efetivamente no local, acompanhar integralmente o processo de produção, as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e procedimentos adotados.

3.6 O RT e o Responsável pela Produção dos Alimentos devem realizar Curso de Capacitação, com carga horária mínima de 12 (doze) horas, abordando os seguintes temas:

a) Princípios das Boas Práticas Agrícolas (BPA);

b) Contaminantes químicos, físicos e biológicos de vegetais e frutas;

c) Riscos associados à produção, processamento, distribuição e consumo de vegetais e frutas;

d) Boas Práticas de Fabricação (BPF) para frutas e vegetais minimamente processados, com destaque ao controle da contaminação cruzada, através de instalações e equipamentos que permitam a correta higienização, programas de sanitização, programas de manutenção e calibração de equipamentos e destaque ao controle da multiplicação microbiana, através da monitorização, registro, verificação e correção das temperaturas de processo;

e) POP para frutas e vegetais minimamente processados, com destaque para o POP de seleção dos fornecedores de matérias-primas e do POP de controle dos processos de lavagem e desinfecção, destacando o controle do pH, da concentração do desinfetante utilizado, assim como a relação água/vegetais processados.

3.7 Os estabelecimentos devem dispor do certificado ou documento comprobatório de capacitação do RT e do Responsável pela Produção dos Alimentos oferecido por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados em órgão competente ou outro órgão competente.

3.8. O RT deve ter autoridade e competência para:

- I - Capacitar os funcionários em Boas Práticas de Fabricação, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
 - II - Elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas de Fabricação e os POP específicos para o estabelecimento;
 - III - Notificar o órgão de vigilância epidemiológica a respeito de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), envolvendo os alimentos sob sua responsabilidade;
- 3.9. A indústria deve possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas de Fabricação, mantendo em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários e, no mínimo, anual.

4. REQUISITOS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

4.1 Requisitos Gerais

Os estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados – POP:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Seleção dos fornecedores de matérias-primas (frutas e vegetais frescos), ingredientes e embalagens.
- c) Controle da potabilidade da água.
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- e) Manejo dos resíduos.
- f) Controle da lavagem e desinfecção das frutas e vegetais frescos.
- g) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- h) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- i) Programa de rastreabilidade e recolhimento de alimentos.
- j) Controle das temperaturas.

Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico ou responsável legal do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, descrição detalhada das atividades, monitorização, registro, verificação e manutenção dos mesmos. O cargo e ou função dos responsáveis pela execução devem estar especificados em cada POP.

Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POP.

Quando aplicável, os POP devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações, assim como os equipamentos de proteção Individual.

Os POP devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

Os POP podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

4.2 Requisitos específicos

4.2.1 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POP devem contemplar esta operação.

4.2.2 Os POP referentes às operações relativas à seleção dos fornecedores de frutas e vegetais frescos (matérias-primas) devem conter as medidas de controle para minimizar a contaminação na produção primária, contendo, no mínimo, as seguintes informações: identificação do fornecedor e da cultura; identificação das fontes de água de irrigação e de lavagem (açude, lago, rio, poço artesiano, águas residuais, água de distribuição pública, entre outros); métodos de aplicação da água de irrigação (aspersão ou gotejamento, entre outros); controles da qualidade microbiológica e química das águas de irrigação e lavagem, tipos de tratamentos da água de irrigação e de lavagem (cloração, filtração, radiação ultravioleta, quando existente). Além disso, os POP devem descrever os controles aplicados aos fertilizantes inorgânicos e/ou orgânicos (identificação dos fornecedores, tempo de compostagem, pasteurização, secagem por calor ou sol); controle de uso dos agrotóxicos (denominação de venda do agrotóxico utilizado, identificação do RT responsável pela receita agrônômica, data de aplicação e data da colheita (período de carência do agrotóxico); medidas de controle do acesso dos animais selvagens e domésticos nas áreas de produção e manuseio primário e às fontes de águas; medidas de prevenção relacionadas à área da plantação (escolha de local não contaminado, elevado ou não vulnerável a enchentes e inundações. O POP deve conter também medidas de controle no caso de enchentes, tais como tempo de quarentena, desinfecção, descarte; entre outros. Também deve conter a descrição do controle da manipulação e das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores que trabalham na produção primária, condições das instalações, caixas e embalagens, controles aplicáveis no armazenamento, transporte e distribuição (ex. temperaturas) das frutas e vegetais frescos (matérias-primas). O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais escritos, especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.3 Os POP devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água nas indústrias de vegetais minimamente processados, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço, contendo todas as informações constantes no item 4.2.1.

4.2.4 O POP referente a higiene e saúde dos manipuladores deve contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesões nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança dos alimentos. Devem ser especificados os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.2.5 O POP referente ao manejo dos resíduos deve estabelecer a frequência e o responsável pelo mesmo. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.

4.2.6 O POP referente ao controle da lavagem e desinfecção das frutas e vegetais frescos deve especificar a periodicidade e responsáveis pelas operações que envolvem as etapas de lavagem e desinfecção das frutas e vegetais frescos. Esse POP deve contemplar as etapas da operação, no mínimo (lavagem e desinfecção, enxágue/rinsagem) adotadas, especificando as seguintes informações: os princípios ativos utilizados na desinfecção, a concentração do produto desinfetante/sanitizante, tais como cloro livre residual e/ou demais desinfetantes ou combinações de desinfetantes, o pH da solução, o controle da Demanda Química de Oxigênio (DQO) ou a turbidez, o volume da água e dos vegetais que entram no tanque de lavagem.

4.2.7 O POP referente à manutenção preventiva e calibração de equipamentos deve descrever a periodicidade e responsáveis pela manutenção e calibração dos equipamentos dos processos produtivos das frutas e vegetais minimamente processados, tais como câmaras frias, equipamentos de embalagem, tanques de lavagem, cortadores, descascadores, centrifugas e demais equipamentos. Esse POP deve também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Nesse POP deve estar contemplado a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição (termômetros, sensores de cloro, quando aplicável, temperatura dos equipamentos de frio no armazenamento e transporte e demais instrumentos e equipamentos de medição). Deve haver comprovante da execução do serviço de calibração realizada por empresa terceirizada.

4.2.8 O POP referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.9 O POP referente a rastreabilidade e recolhimento de alimentos deve descrever os procedimentos adotados pelas indústrias de frutas e vegetais minimamente processados, os quais permitam rastrear a movimentação dos ingredientes, alimentos e embalagens, desde a produção (fornecedores), processamento até a distribuição e recolhimento, quando necessário. Esse POP deve permitir a identificação das informações anteriores e posteriores na cadeia produtiva dos produtos recebidos, processados e distribuídos. Nesse POP também deve haver um Plano de Recolhimento, descrevendo o “passo-a-passo” das ações a serem executadas durante o processo de recolhimento.

4.2.10. O POP de controle de temperaturas deve contemplar a descrição dos procedimentos de monitorização, planilhas de registro e verificação da temperatura de, pelo menos, câmaras refrigeração/congelamento e climatização ambiental. Nesse POP também deve ser descrita a frequência e os responsáveis pelos procedimentos de controle de temperaturas.

ANEXO II- PORTARIA Nº 90/2017

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

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-Nº:	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-CATEGORIA DE PRODUTOS:	
Descrição da Categoria:	
21- RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22- FORMAÇÃO ACADÊMICA:
23- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:	
24- MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO () PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO () RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () OUTROS	

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, antiderrapante, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, entre outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocadas em locais adequados, em número suficiente, de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores, etc.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
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, entre outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, de cor clara, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento, entre 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 fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimetradas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento entre 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 milimetradas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento entre outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA CARGAS 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 em área externa, 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 potável corrente, dotadas 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 trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e parede 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 do lixo com frequência que permita permanente estado de organização e limpeza.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem e anti-sepsia das mãos.			
1.10.13 Vestiários com armários individuais e área compatível para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente, 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 potável corrente, dotados 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.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
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 e/ou lâmpadas com proteção adequada contra quebra e explosão, 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 capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, 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 Equipamentos climatizadores, dotados de filtros adequados, higienizados com frequência apropriada, conforme legislação vigente, e registros datados e verificados.			
1.14.4 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 especificada em programa de higienização.			
1.15.3 Existência de registros da monitorização e verificação de higienização, datados e assinados.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade de 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 obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado, com acesso restrito, fora da área de produção.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação, exclusivos para esse fim.			
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 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 descascamentos.			
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, mínimo de 1 (um) ano.			
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 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com requisitos mínimos de pH, cloro livre residual, turbidez e pesquisa de <i>Escherichia coli</i> , com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.9 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água, quando realizadas no estabelecimento.			
1.17.10 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
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. Recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente 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 processo produtivo que permita adequada limpeza e, quando necessário, higienização: 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.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Equipamentos desenhados e construídos de forma a garantir a segurança do processo e evitar a contaminação cruzada.			
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 Equipamentos para as operações de corte, descascamento e demais processos, lavados e desinfetados antes do uso, a fim de prevenir a contaminação cruzada.			
2.1.5 Existência de planilha de controle da temperatura (abaixo de 10° C) do equipamento de armazenamento para matérias-primas, datado e assinado pelo responsável pela operação e verificada pela chefia imediata.			
2.1.6 Armazenamento das matérias- primas (frutas e vegetais frescos) no equipamento de conservação, organizado sobre estrados ou <i>pallets</i> bem conservados e limpos, ou outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.1.7 Equipamento de conservação específico para o armazenamento do produto pronto (higienizado) com temperatura inferior a 5°C.			
2.1.8 Armazenamento do produto final (higienizado) no equipamento de conservação organizado sobre estrados ou <i>pallets</i> limpos, ou outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.1.9 Existência de planilha de controle da temperatura do equipamento de conservação do produto final com monitorização mínima por turno, datado e assinado pelo responsável da operação e verificada pela chefia imediata.			
2.1.10 Existência de programa de manutenção preventiva de equipamentos e maquinários com registros que comprovem a execução dessas tarefas.			
2.1.11 Existência de registros que comprovem programa de 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)			
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, 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 resistente 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 Utensílios (facas e/ou lâminas de corte) para as operações de corte, descascamento e demais processos, de fácil higienização e em número suficiente para o volume de produção.			
2.3.3 Caixas plásticas higienizadas e específicas para os produtos recebidos, cortados, descascados e submetidos a demais processos, de preferencialmente de cores distintas.			
2.3.4 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 Frequência 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 obedece 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 em bom estado de conservação.			
2.4.9. Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Uniformes limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Uniforme de uso exclusivo na área de manipulação de alimentos.			
3.1.4 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.1.5 Manipuladores não usam barba e bigode na manipulação e processamento dos alimentos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa 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 de acordo com a legislação vigente.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal, manipulação dos alimentos e aos riscos associados ao consumo de frutas e vegetais frescos minimamente processados.			
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.			

OBSERVAÇÕES	SIM	NÃO	NA (*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 RECEPÇÃO E SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Frutas e vegetais frescos transportados, sob refrigeração abaixo de 10°C.			
4.1.4 Na recepção existência de planilha de controle da temperatura das frutas e vegetais frescos durante o transporte, datados e verificados.			
4.1.5 Durante o descarregamento, a limpeza dos veículos de transporte monitorada, registrada e verificada.			
4.1.6 Caixas plásticas limpas e específicas para o transporte das frutas e vegetais frescos.			
4.1.7 Frutas e vegetais frescos selecionados na recepção ou etapa posterior, a fim de eliminar todas as partes danificadas ou podridões.			
4.1.8 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.9 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados na recepção devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.10 Rótulos das matérias-primas e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.11 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.12 Armazenamento de ingredientes e embalagens em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre <i>pallets</i> , 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.			
4.1.13 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.14 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
5. PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS FRESCOS			
5.1 Áreas para operações de corte, descascamento e demais processos, isolados da área limpa ou da área de desinfecção e demais operações subsequentes a esse processo por barreira física.			
5.2 Áreas isoladas e específicas para o corte, descascamento, lavagem, desinfecção, centrifugação, embalagem e/ou demais processos das frutas e vegetais frescos, com temperatura controlada.			
5.3 Bancadas, mesas, equipamentos e utensílios (facas e/ou lâminas de corte bem afiadas) para as operações de corte, descascamento e demais processos, de fácil higienização e em número suficiente para o volume de produção.			
5.4 Bancadas, mesas, equipamentos e utensílios, desenhados e construídos de forma a garantir a segurança do processo e evitar a contaminação cruzada.			
5.5 Caixas plásticas adequadamente higienizadas e identificadas especificamente para os produtos cortados, descascados, higienizados e/ou submetidos a demais processos.			
5.6 Existência de planilha de controle das concentrações das soluções desinfetantes das superfícies que entram em contato com as frutas e vegetais frescos, a fim de prevenir a contaminação cruzada.			
5.7 Frutas e vegetais frescos lavados com água potável antes do corte, descascamento e/ou demais processos.			
5.8 Frutas e vegetais frescos lavados e desinfetados depois do corte, descascamento e/ou demais processos, sendo enxaguados, quando necessário.			
5.9 Áreas isoladas e específicas para a lavagem, desinfecção e enxágue, com temperatura controlada.			
5.10 Frutas e vegetais frescos desinfetados com soluções cloradas em concentrações de 10 a 50 mg/L de cloro livre, por tempo de imersão comprovadamente suficiente para a redução microbiana até níveis seguros e o controle da contaminação cruzada entre os lotes desinfetados. Outras soluções desinfetantes, tecnologias ou combinações de tecnologias podem ser utilizadas, desde que comprovadamente eficazes.			
5.11 Frutas e vegetais frescos enxaguados com água potável para remoção do desinfetante, sempre que as instruções do fabricante assim orientarem.			
5.12 A validação do processo de desinfecção e documentos comprobatórios dessa validação disponíveis à autoridade sanitária.			
5.13 Monitorização com periodicidade adequada e existência de planilha de controle da concentração de cloro residual livre, concentração da solução desinfetante ou de outra tecnologia utilizada para desinfecção de frutas e vegetais frescos, datada e assinada pelo responsável pela operação e verificada pela chefia imediata.			
5.14 Águas dos tanques de lavagem (tanque de lavagem e desinfecção), substituída sempre que necessário, a fim de reduzir o acúmulo de matéria orgânica e minimizar a contaminação cruzada.			
5.15 Monitorização com periodicidade adequada e existência de registro do controle da Demanda Química de Oxigênio (DQO) ou da turbidez da água do tanque.			
5.16 Agentes desinfetantes registrados no Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária utilizados para esse fim e seguindo as instruções constantes na rotulagem.			
5.17 Monitorização com periodicidade adequada do pH da solução clorada, o qual deve estar entre 6,0 e 8,0, ou controle do pH quando necessário para outro método de desinfecção.			
5.18 Existência de planilhas de monitorização de controle do pH da solução, com periodicidade, data e assinatura pelo responsável pela operação e verificada pela chefia imediata.			
5.19 Vegetais frescos centrifugados em equipamento comprovadamente higienizado para evitar contaminação cruzada e centrífuga ajustada para evitar danos físicos.			
5.20 Vegetais frescos inspecionados visualmente, após a centrifugação e antes da embalagem, a fim de evitar perigos físicos.			
5.21 Frutas e vegetais frescos minimamente processados rotulados e armazenados sob refrigeração o mais breve possível.			
5.22 Frutas e vegetais frescos minimamente processados mantidos em cadeia de frio até o consumo, a fim de inibir a multiplicação bacteriana.			
5.23 Frutas e vegetais frescos minimamente processados armazenados e transportados a temperatura abaixo de 5°C.			

5.24 Existência de planilha de controle do monitoramento da temperatura no armazenamento e transporte das frutas e vegetais minimamente processados e prontos para o consumo.			
5.25 A responsabilidade pela segurança dos produtos em todas as fases do processo até o consumo final, são do representante legal da empresa conjuntamente com o Responsável Técnico.			
5.26 Controle da circulação e acesso do pessoal nas áreas de processamento.			
5.27 Fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
6. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:			
6.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
6.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
6.3 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
6.4 Armazenamento em local limpo e conservado.			
6.5 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
6.6 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
7. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
7.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
7.2 Existência de programa de amostragem para análise microbiológica e/ou físico-química do produto final, comprovando sua segurança e qualidade.			
7.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
8. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
8.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
8.2 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.			
8.3 Transporte mantém a integridade do produto.			
8.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
8.5 Presença de equipamento para controle de temperatura.			
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
9. DOCUMENTAÇÃO			
9.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
9.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
10. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
10.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
10.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.1.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.2 Seleção dos fornecedores de matérias-primas (frutas e vegetais frescos), ingredientes e embalagens.			
10.2.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.2.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.3 Controle de potabilidade da água.			
10.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.3.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.4 Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
10.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.4.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.5 Manejo dos resíduos.			
10.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.			

10.6 Controle da lavagem e desinfecção de frutas e vegetais frescos.			
10.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.6.2 POP descrito está sendo cumprido.			
10.7 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
10.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
10.8 Controle integrado de vetores e pragas urbanas.			
10.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
10.9 Programa de rastreabilidade e recolhimento de alimentos.			
10.9.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.9.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
10.10 Controle de temperaturas.			
10.11.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
10.11.2 POP descrito está sendo cumprido.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
OBSERVAÇÕES	.	.	.
CONSIDERAÇÕES FINAIS			
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Compete aos órgãos de vigilância sanitárias estaduais e municipais, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.			
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos 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: ____/____/____		

Codigo: 1727736

PORTARIA SES Nº 89/2017.

Define transferência de recurso para o município de Esteio destinado ao custeio de Nefrologia.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL**, no uso das atribuições e considerando:

a Lei 8080/90 de 19/09/90 e o Decreto 7.508/11 de 28/06/11;

a Resolução nº 401/15 CIB/RS, de 14/12/15, que autorizou o remanejamento de recurso financeiro federal do Bloco de Financiamento da Média e Alta Complexidade, sob gestão estadual, do Fundo Nacional de Saúde para o Fundo Municipal de Saúde de Esteio, a contar da competência janeiro de 2016, para gestão dos prestadores de serviços ao SUS, localizados no território do município;

a Portaria SAS/MS nº 589, de 20/05/16 que remanejou recurso para custeio da nefrologia para o município de Esteio, a contar da competência abril de 2016;

RESOLVE:**Art. 1º** – Transferir para o Fundo Municipal de Saúde de Esteio o valor de R\$ 264.388,86 (duzentos e sessenta e quatro mil trezentos e oitenta e oito reais e oitenta e seis centavos), do componente FAEC.**Parágrafo Único** – A transferência referida no caput deste artigo possui a natureza de ressarcimento referente aos procedimentos de Nefrologia, custeados pelo Município de Esteio, no mês de competência de março de 2016, realizados pela instituição municipal denominada Fundação de Saúde Pública São Camilo de Esteio – CNPJ nº 130.1671.0001.73, CNES nº 2232030.**Art. 2º** – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 10 de fevereiro de 2017.

JOÃO GABBARDO DOS REIS
Secretário de Estado da Saúde

Codigo: 1727735

SÚMULASA Divisão de Vigilância Sanitária da 14ª Coordenadoria Regional de Saúde da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, por seu Setor de Medicamentos, faz saber aos interessados e ao público em geral, que conforme o Parágrafo Único do Art. 28 da Portaria nº 344/98 e Art. 124 da respectiva Instrução Normativa, está com **cadastro aprovado para dispensar medicamentos à base de substâncias RETINOICAS, constantes da Relação C2, Portaria SVS/MS nº 344/98**, o estabelecimento constante da seguinte relação:**Autorização nº 070-VISA/14ª CRS****Processo nº 17/2000-0027868-3****Razão Social:** SUSANA ANDREIA GRIEBELER PORSCHE E CIA LTDA - ME**Endereço:** Av. Santa Tereza, 745**Município:** Campina das Missões/RS**CNPJ:** 14.444.369/0001-06

Codigo: 1727739