

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO		
		S	N	NA
1.7	Existência de proteção contra insetos e roedores: todas aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
1.8	Iluminação adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>
1.9	Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>
1.10	Instalações sanitárias adequadas:			
1.10.1	Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados à rede de esgotos ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas, e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
1.10.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados à higienização das mãos – sabão, toalhas descartáveis ou outro sistema adequado para secagem.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
1.11	Vestiários adequados:			
1.11.1	Separados por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 (um) armário por funcionário, duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria e quente, pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/>
1.11.2	Em perfeitas condições de limpeza e organização dotados de produtos adequados à higiene pessoal.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
1.12	Lavatórios na área de manipulação:			
1.12.1	Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica, em relação ao fluxo de produção e serviço.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
1.12.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão, escovas para mãos, desinfetantes, toalhas descartáveis ou outro sistema adequado para secagem.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
1.13	Abastecimento de água potável. Ligado à rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (válida de 6 meses).	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="8"/>
1.14	Caixa d'água e instalações hidráulicas:			
1.14.1	Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso – livre de vazamento, infiltração, descascamentos.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
1.14.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="8"/>
1.15	Destino adequados dos resíduos:			
1.15.1	Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente, e adequadamente armazenado para coleta.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
1.15.2	Outros resíduos (sólidos e gasosos) adequadamente tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança e ao meio ambiente.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO		
		S	N	NA
1.16	Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados, e isolados das áreas de processamento.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
	TOTAIS...	TS1	TNA	
	PB1 – Pontuação do bloco 1 TS1 – Somatória das notas SIM obtidas TNA1 – Somatória das notas não aplicáveis obtidas K1 = 60 (Constante no bloco 1) P1 = 10 (Peso do bloco) $PB1 = \frac{TS1}{K1-TNA1} \times P1$ $PB1 = \frac{\text{[]}}{60 - \text{[]}} \times 10$	<input type="text"/>	<input type="text"/>	PB1 <input type="text"/>
2	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS			
2.1	Equipamentos/maquinários adequados:			
2.1.1	Equipamentos dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção. Em bom estado de conservação e funcionamento.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
2.1.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
2.2	Utensílios adequados:			
2.2.1	Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma permitam fácil limpeza. Em bom estado de conservação.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
2.2.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
2.3	Móveis (Mesas, bancadas, vitrines, etc...)			
2.3.1	Em número suficiente, de material resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras (sem rugosidade e fresas). Em bom estado de conservação.	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>
2.3.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>
2.4	Equipamentos para proteção e conservação sob refrigeração adequados:			
2.4.1	Equipamentos com capacidade adequada com elementos e superfícies lisas, impermeáveis e resistentes. Com termômetro e em bom estado de conservação e funcionamento.	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="8"/>
2.4.2	Em perfeitas condições de limpeza.	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="8"/>
2.5	Limpeza e desinfecção adequadas:			
2.5.1	Utilização de água quente, detergente e desinfetantes registrados no Ministério da Saúde.	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="8"/>

2.6	Armazenamentos de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.	S 8	N 0	NA 8
TOTAIS...		TS2	TNA2	
PB2 – Pontuação do bloco 2 TS2 – Somatória das notas SIM obtidas TNA2 – Somatória das notas não aplicáveis obtidas K2 = 50 (Constante no bloco 2) P2 = 15 (Peso do bloco 2) $PB2 = \frac{TS2}{K2-TNA2} \times P2$ $PB2 = \frac{\text{[]}}{50 - \text{[]}} \times 15$		<input type="text"/>	<input type="text"/>	
		PB2 <input type="text"/>		
3	PESSOAL NA ÁREA DE PRODUÇÃO/MANIPULAÇÃO/VENDA:			
3.1	Roupas adequadas:			
3.1.1	Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservação.	S 2	N 0	NA 2
3.1.2	Rigorosamente limpos.	S 8	N 0	NA 8
3.2	Asseio pessoal adequado. Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço)	S 8	N 0	NA 8
3.3	Hábitos higiênicos adequados. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitário. Não espirrar sobre alimentos, não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento.	S 4	N 0	NA 4
3.4	Estado de saúde controlado:			
3.4.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais.	S 8	N 0	NA 8
3.4.2	Realização de exames periódicos.	S 2	N 0	NA 2
TOTAIS...		TS3	TNA3	
PB3 – Pontuação do bloco 3 TS3 – Somatória das notas SIM obtidas TNA3 – Somatória das notas não aplicáveis obtidas K3 = 32 (Constante no bloco 3) P3 = 25 (Peso do bloco 3) $PB3 = \frac{TS3}{K3-TNA3} \times P3$ $PB3 = \frac{\text{[]}}{32 - \text{[]}} \times 25$		<input type="text"/>	<input type="text"/>	
		PB3 <input type="text"/>		

4	MATÉRIAS-PRIMAS/PRODUTOS EXPOSTOS À VENDA:			
4.1	Procedência controlada: matérias-primas e/ou produtos expostos à venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	S 4	N 0	NA 4
4.2	Características organolépticas normais: alimentos e matérias-primas com cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alteração.	S 8	N 0	NA 8
4.3	Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias-primas e/ou produtos expostos à venda que garantam a não alteração dos mesmos.	S 4	N 0	NA 4
4.4	Empacotamento e identificação adequadas: embalagens íntegras e identificação visível. Prazo de validade respeitado.	S 8	N 0	NA 8
	TOTAIS...		TS4	TNA4
	PB4 – Pontuação do bloco 4 TS4 – Somatória das notas SIM obtidas TNA4 – Somatória das notas não aplicáveis obtidas K4 = 24 (Constante no bloco 4) P4 = 20 (Peso do bloco 4) $PB4 = \frac{TS4}{K4-TNA4} \times P4$ $PB4 = \frac{\text{[]}}{24 - \text{[]}} \times 20$			PB4 []
5	FLUXO DE PRODUÇÃO/MANIPULAÇÃO VENDA E CONTROLE DE QUALIDADE:			
5.1	Fluxo adequado:			
5.1.1	Fluxo linear de 1 (um) só sentido, evitando a contaminação cruzada. Locais para pré-preparo (“área suja”) e preparo (“área limpa”) isolados (a separação física e necessária em estabelecimentos com grande produção).	S 4	N 0	NA 4
5.1.2	Manipulação mínima e higiene.	S 8	N 0	NA 8
5.2	Proteção contra contaminação:			
5.2.1	Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores.	S 4	N 0	NA 4
5.2.2	Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de formas a evitar a contaminação.	S 4	N 0	NA 4
5.3	Armazenamento adequado:			
5.3.1	Alimentos perecíveis mantidos à temperatura de congelamento (-15° C), refrigeração a (2 a 10° C), ou acima de 65° C de acordo com o produto.	S 8	N 0	NA 8
5.3.2	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.	S 4	N 0	NA 4

5.4	Eliminação imediata das sobras de alimentos.	S 4	N 0	NA 4
5.5	Características organolépticas normais do produto acabado/produtos expostos à venda: cor, odor, consistência e aspecto sem alterações.	S 4	N 0	NA 4
5.6	Empacotamento e identificação adequada do produto acabado/produtos expostos a venda:			
5.6.1	Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, nº de registro, prazo de validade).	S 2	N 0	NA 2
5.6.2	Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado.	S 1	N 0	NA 1
5.7	Controle de qualidade adequado na matéria-prima, do produto acabado e dos produtos expostos à venda.	S 4	N 0	NA 4
5.8	Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.	S 2	N 0	NA 2
5.9	Análise laboratorial com frequência adequada: todos os lotes produzidos no estabelecimento devem ser analisados.	S 2	N 0	NA 2
5.10	Transporte adequado, protegido e limpo.	S 2	N 0	NA 2
	TOTAIS...			
	PB5 – Pontuação do bloco 5 TS5 – Somatória das notas SIM obtidas TNA5 – Somatória das notas não aplicáveis obtidas K5 = 53 (Constante no bloco 5) P5 = 30 (Peso do bloco 5) $PB5 = \frac{TS5}{K5-TNA5} \times P5$ $PB5 = \frac{\text{[]}}{53 - \text{[]}} \times 30$	TS5 []	TNA5 []	PB5 []

PARTE C – PONTUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5

PE = () + () + () + () + () = ()

Qualificação: _____

PARTE D – OBSERVAÇÕES

- Estabelecimento apto para fabricar o produto.
- Estabelecimento não apto para fabricar o produto.
- Estabelecimento não apto para fabricar o produto.
Concedidos _____ dias para adequação.

Próxima inspeção:

Autoridades Sanitárias:

PONTUAÇÃO	QUALIFICAÇÃO
91 – 100	Excelente (E)
81 – 90	Bom (B)
61 – 80	Regular (R)
Até 60	Deficiente (D)