|  |  |
| --- | --- |
| **Avaliação Técnica do Restaurante Estudantil do INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS .........** | IMG_256 |
| 1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES | SIM | NÃO | NÃO |
| 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 fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (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 trabalho 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 antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, 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 frequente 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 antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, 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 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. |   |   |   |
| 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 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: 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. |   |   |   |
| 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 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, 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 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 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. Em bom estado de conservação. |   |   |   |
| 2.4.9 Adequada higienização. |   |   |   |
| 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 Limpos e em adequado estado de conservação. |   |   |   |
| 3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. |   |   |   |
| 3.2 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 tossem, 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 CONTROLEDE 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. |   |   |   |
| 4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO |   |   |   |
| 4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:  |   |   |   |
| 4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento. |   |   |   |
| 4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção. |   |   |   |
| 4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros). |   |   |   |
| 4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados. |   |   |   |
| 4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. |   |   |   |
| 4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação. |   |   |   |
| 4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento. |   |   |   |
| 4.1.8 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. |   |   |   |
| 4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. |   |   |   |
| 4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. |   |   |   |
| 4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. |   |   |   |
| 4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO: |   |   |   |
| 4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. |   |   |   |
| 4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal. |   |   |   |
| 4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. |   |   |   |
| 4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento. |   |   |   |
| 4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL: |   |   |   |
| 4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. |   |   |   |
| 4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. |   |   |   |
| 4.3.3 Alimentos armazenados 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. |   |   |   |
| 4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. |   |   |   |
| 4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado |   |   |   |
| 4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico. |   |   |   |
| 4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos. |   |   |   |
| 4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada. |   |   |   |
| 4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados. |   |   |   |
| 4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL: |   |   |   |
| 4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final. |   |   |   |
| 4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final. |   |   |   |
| 4.4.3 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. |   |   |   |
| 4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento. |   |   |   |
| 4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL: |   |   |   |
| 4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo. |   |   |   |
| 4.5.2 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. |   |   |   |
| 4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto. |   |   |   |
| 4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. |   |   |   |
| 4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação. |   |   |   |
| 5. DOCUMENTAÇÃO |   |   |   |
| 5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: |   |   |   |
| 5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. |   |   |   |
| 5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS: |   |   |   |
| 5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e |   |   |   |
| utensílios: |   |   |   |
| 5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.2 Controle de potabilidade da água: |   |   |   |
| 5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água. |   |   |   |
| 5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores: |   |   |   |
| 5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.4 Manejo dos resíduos: |   |   |   |
| 5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos. |   |   |   |
| 5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas: |   |   |   |
| 5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: |   |   |   |
| 5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| 5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos: |   |   |   |
| 5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item. |   |   |   |
| 5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido. |   |   |   |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: |   |   |   |
| ( ) 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 |
| RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO: |   |   |   |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Nome do responsável: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Assinatura do responsável: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Matrícula: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| RESPONSÁVEL PELA EMPRESA: |   |   |   |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Nome do responsável do estabelecimento: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Assinatura do responsável do estabelecimento: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| DATA: \_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |
|  |