



## RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PARA SISBI-POA

### A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Proprietário:

Razão Social:

Inscrição Estadual:

Nome Fantasia:

CPF:

CNPJ:

Endereço (Rua/Av.):

Compl.:

Bairro:

Município:

CEP:

UF: RS

Telefone:

E-mail:

#### 2. ATIVIDADE

Classificação do Estabelecimento:

#### 3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS

Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, nº:

Responsável Técnico

Não

Sim. Nome:

Formação Acadêmica:

Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:

Número de Turnos:

### B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

#### 1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

##### 1.1. ÁREA EXTERNA

\*C

\*NC

\*NA

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

\*C

\*NC

\*NA

1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).

##### 1.3. ÁREA INTERNA

\*C

\*NC

\*NA

1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

##### 1.4. PISO

\*C

\*NC

\*NA

1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA  
CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA  
– SICISGA –



1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracosoutros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
<b>1.5. TETO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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).			
<b>1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.7. PORTAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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) ou 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).			
<b>1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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).			
<b>1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			



1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. 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.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
<b>1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável)</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
<b>1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, 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.			
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.			
<b>1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
<b>1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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 para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. 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.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
<b>1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação. e funcionamento.			
<b>1.20. LAYOUT</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.20.1. Layout 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.			
<b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>			
<b>2.1. EQUIPAMENTOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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).			
<b>2.3. UTENSÍLIOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			
<b>3. MANIPULADORES</b>			
<b>3.1. VESTIÁRIOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>



3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, 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.			
<b>3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
<b>3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			
<b>4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO</b>			
<b>4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. 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.			
4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
<b>4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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 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. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
<b>4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>5. DOCUMENTAÇÃO</b>			
<b>5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
5.1.1. Possui Manual de Boas Práticas de Fabricação (impresso; revisado; implantado).			
5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
<b>5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
5.2.1. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manutenção das instalações e equipamentos – incluindo aferição e calibração de instrumentos.			
5.2.2. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.3. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Água de Abastecimento Interno.			
5.2.4. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.5. Existência da descrição do POP para o Autocontrole Integrado de Pragas, insetos e roedores.			
5.2.6. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			







#### D. PARECER SEGUNDO A VERIFICAÇÃO

O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade.

**Total de Itens (T): 150**

**Total de Itens que Não se Aplicam (NA): \_\_\_\_\_**

Cálculo de Itens Utilizáveis: T – NA \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

**Total de Itens Conformes: \_\_\_\_\_**

Cálculo do percentual de conformidade: Itens Utilizáveis (\_\_\_\_\_) = 100%

Itens Conformes (\_\_\_\_\_) = x %

**Percentual de Conformidade = \_\_\_\_\_ %**

**PARECER:**

( ) >90% de conformidade - INDICAÇÃO RECOMENDADA A COORDENAÇÃO DO SICISGA.

( ) >85% e <90% de conformidade - INDICAÇÃO NÃO RECOMENDADA A COORDENAÇÃO DO SICISGA.

( ) <85% de conformidade: NÃO INDICADO A COORDENAÇÃO DO SICISGA.

#### E. RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO DE INDICAÇÃO ( MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A) DO SIM)

Assinatura e carimbo:

#### F. RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO

Assinatura e carimbo:

#### G. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Nome:

CPF:

Assinatura e carimbo: