



AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SUPERMERCADOS

OBJETIVO: A presente avaliação visa nortear as ações a serem desenvolvidas pelos estabelecimentos, servindo como base para a implantação das boas práticas de manipulação.

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO					
RAZÃO SOCIAL:					
NOME FANTASIA:					
CNPJ:					
ENDEREÇO:					
RESPONSÁVEL LEGAL:					
RESPONSÁVEL TÉCNICO:					
Classificação	ÁREA EXTERNA	SIM	NÃO	NA	NO
N	Área externa do estabelecimento livre de focos de insalubridade, de lixo, de objetos em desuso, de pragas e ausência de animais.				
OBS:					
Classificação	ÁGUA	SIM	NÃO	NA	NO
I	A água utilizada se encontra dentro dos padrões de potabilidade.				
INF	A água utilizada é de abastecimento público.				
INF	O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água (poço ou caminhão pipa).				
N	Realiza análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa.				
N	O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras.				
N	Os reservatórios são lavados e desinfetados, no mínimo, de 6 em 6 meses, e nas seguintes situações: quando for instalado e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.				
I	O gelo é proveniente de água potável, de acordo com padrão de Qualidade e Identidade vigente quando produzido no próprio local. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado				
OBS:					
Classificação	RESÍDUOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, tampados e limpos. Uso de sacos apropriados.				
N	O estabelecimento possui lixeira intermediária, provida de ponto de água e ralo, protegida de chuva, sol, livre de pragas e do acesso de animais domésticos.				
OBS:					
Classificação	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	SIM	NÃO	NA	NO
N	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas: 2mm.				
N	Os ralos e grelhas são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores.				
N	As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores, e possuem fechamento automático.				
N	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios.				
N	O controle químico é realizado por empresa licenciada pela vigilância sanitária.				
OBS:					

Classificação	SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas ao processo de produção/manipulação/armazenamento de alimentos.				
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.				
N	Com ventilação e iluminação adequada e telas milimétricas nas aberturas.				
N	Os vasos sanitários possuem assentos com tampa.				
N	Possuem pia, sabão líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.				
N	Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação e 01 chuveiro para cada 20 funcionários.				
N	Possuem lixeiras com tampas e revestidas com sacos apropriados.				
OBS:					
Classificação	SANITÁRIOS DESTINADOS AO PÚBLICO	SIM	NÃO	NA	NO
N	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação e higiene.				
N	Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.				
N	Possuem lixeiras com tampas e revestidas com sacos apropriados.				
OBS:					
Classificação	INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO
INF	DE – Depósito AC – Açougue PE – Peixaria SF – Frios RO – Rotisserie PA – Padaria FV – Área de Fracionamento LQ – Lanchonete/Quiosques RE – Refeitório				
N	Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Limpos e conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.				
N	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				
N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.				
N	Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas (2mm) sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes.				
N	Portas de material liso, lavável e impermeável, cores claras, ajustadas aos batentes quando couber. Nos locais onde há manipulação e preparação de alimentos observa-se o fechamento automático e protetor no rodapé.				
OBS:					
Classificação	RECEBIMENTO DE PRODUTOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	Área protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos alheios.				
N	Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário.				
N	Presença de termômetro calibrado para verificação da temperatura dos alimentos perecíveis.				
I	É verificada, na hora do recebimento, se a temperatura dos produtos perecíveis é respeitada. (Temperaturas máximas: congelados: - 12°C; pescado até 2,5°C; carnes até 7°C; demais produtos resfriados até 10° C ou conforme especificação do fabricante, sendo recomendado o registro em planilhas).				
I	São verificados nos produtos: data de validade, lote, n° de registro (quando necessário), integridade e higiene das embalagens/produtos. Para os alimentos, são observadas as características organolépticas.				
OBS:					

Classificação	DEPÓSITO DE PRODUTOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	Local organizado, limpo e arejado, livre de infiltrações, entulhos, material tóxico e pragas. Os produtos sobre prateleiras ou estrados separados por categorias, longe do piso, paredes e do forro, mantendo espaço entre as pilhas para ventilação e limpeza.				
N	Instalações hidráulicas e elétricas em bom estado de conservação e higiene.				
N	Saneantes, cosméticos e outros produtos armazenados separadamente dos alimentos e embalagens.				
N	Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade.				
R	Uso de sistema PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.				
N	Produtos destinados à devolução ou descarte segregados em local apropriado e identificado.				

OBS:

Classificação	CÂMARA FRIGORÍFICA/REFRIGERADOS	SIM	NÃO	NA	NO
INF	A – Hortifruti B – Laticínios C – Frios D - Margarina E - Panificados F – Aves G – Carnes H – Pescados				
N	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.				
N	Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.				
N	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, com bom estado de conservação e limpeza.				
N	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				
N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.				
N	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				
N	Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade.				
I	Os pescados estão armazenados em temperatura adequada (temperatura máxima: até + 2,5°C ou conforme recomendação do fabricante).				
I	As carnes estão armazenadas em temperatura adequada (até 7°C ou conforme recomendação do fabricante) e registrada em planilhas.				
I	Hortifruti e demais produtos estão armazenados em temperatura adequada ou conforme recomendação do fabricante.				
N	Ausência de produtos com prazo de validade vencido.				
N	Produtos destinados à devolução ou descarte segregados em local apropriado e identificado.				

OBS:

Classificação	CÂMARA FRIGORÍFICA/CONGELADOS	SIM	NÃO	NA	NO
INF.	I – Aves J – Carnes K – Pescados L – Sorvetes/Outros produtos				
N	A porta da câmara está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.				
N	Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.				
N	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, com bom estado de conservação e limpeza.				
N	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e				

	lavável.				
N	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				
N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.				
N	Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade.				
N	Os alimentos estão armazenados em temperatura adequada (-18° C ou conforme recomendação do fabricante).				
N	Uso de sistema PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai.				
N	Ausência de produtos com prazo de validade vencido.				
N	Produtos destinados à devolução ou descarte segregados em local apropriado e identificado.				

OBS:

Classificação	AÇOUGUE/PEIXARIA/	SIM	NÃO	NA	NO
INF.	A – Açougue P – Peixaria				
	GELADEIRA/FREEZER/BALCÃO FRIGORÍFICO				
N	No açougue as carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico em temperatura adequada ou conforme recomendação do fabricante.				
N	Os peixes são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico em temperatura adequada (até + 2,5°C ou -18°C ou conforme recomendação do fabricante).				
N	A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.				
I	Existe controle de temperatura do equipamento e manutenção periódica devidamente documentada.				

OBS:

Classificação	SALA DE MANIPULAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO
N	Local organizado, limpo e arejado, livre de infiltrações, entulhos, material tóxico e pragas.				
N	Móveis, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e higiene.				
N	Possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado.				
R	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.				
N	Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.				
R	Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes e pescados.				
N	A manipulação de alimentos deve garantir um fluxo linear sem cruzamento de atividade.				

OBS:

Classificação	ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA A VENDA	SIM	NÃO	NA	NO
N	Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.				
N	Ausência de comercialização de alimentos em embalagens rasgadas, furadas, amassadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.				
N	Os produtos fracionados e embalados na ausência do consumidor têm as informações obrigatórias.				
N	Os produtos saneantes/cosméticos são regularizados no MS conforme o grau de risco (notificados ou registrados).				

OBS:

Classificação	ILHAS/BALCÕES TÉRMICOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.				
N	Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento.				
N	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados. Existe controle de temperatura e manutenção				

	periódica.				
N	Os produtos são separados conforme as categorias e estocados até o limite máximo das linhas de carga.				
N	Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade.				
OBS:					
Classificação	ROTISSERIE/REFEITÓRIO/ÁREA DE FRACIONAMENTO DE FRUTAS/VERDURAS/LEGUMES/FLV)/ LANCHONETE/ QUIOSQUES / PADARIA	SIM	NÃO	NA	NO
INF	RO - Rotisserie RE – Refeitório FLV – Área de Fracionamento de FLV LQ – Lanchonete/Quiosques PA – Padaria				
ARMAZENAMENTO					
N	Alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes das paredes, entre pilhas e do forro.				
N	As embalagens estão íntegras, com identificação e rótulo visível.				
N	Os saneantes são armazenados em local separado dos alimentos.				
I	As matérias-primas perecíveis estão armazenadas em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: pescados: + 2.5°C; carnes: 7°C; hortifruti e outros até +10°C; congelados: - 18° C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.				
R	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.				
N	A geladeira e o freezer estão limpos e organizados com os produtos separados conforme as categorias.				
OBS:					
SALA DE MANIPULAÇÃO					
N	Possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado.				
N	Possui lixeiras com tampas acionadas sem contato manual e com sacos apropriados.				
N	Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos.				
N	A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.				
I	Os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				
I	O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.				
I	Os alimentos descongelados não são recongelados.				
N	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado.				
N	Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização e os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados.				
N	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.				
N	Produtos vencidos são descartados ou são separados e identificados para troca.				
I	Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.				
I	O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias.				

N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, conservados e limpos e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.				
N	Os móveis e utensílios são adequados, limpos e conservados.				
N	Ausência de entulhos e materiais alheios.				
OBS:					
Classificação	FUNCIONÁRIOS/MANIPULADORES	SIM	NÃO	NA	NO
N	Os funcionários usam uniformes adequados, de cor clara, limpos e bem conservados.				
N	Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).				
N	Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha para limpeza e higienização do ambiente.				
N	Funcionários que trabalham nas câmaras frias usam vestimentas adequadas.				
N	Os manipuladores de alimentos são treinados pelo responsável técnico.				
N	Apresentam-se asseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte.				
I	Os manipuladores são afastados quando são portadores de doenças ou apresentem cortes e lesões na pele.				
N	Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes.				
N	A barba está feita e o bigode aparado.				
OBS:					
Classificação	DOCUMENTAÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO
N	Possui certificado de regularidade técnica do profissional, emitido pelo respectivo conselho de classe.				
N	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a empresa.				
N	Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados (POP).				
N	Comprovante de Execução de Treinamento de Funcionários.				
N	Programas de Saúde: PPRA, PCMSO e ASO.				
N	Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente.				
N	Licença de outorga de uso de fonte alternativa para abastecimento de água concedida pelo órgão competente.				
N	Laudo de Análise de Potabilidade de Água proveniente de fonte alternativa.				
N	Controle diário do cloro residual livre da água quando proveniente de fonte alternativa.				
N	Certificado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do MS, indicações para uso médico e responsável técnico.				
N	Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos.				
N	Registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.				
N	Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.				
OBS:					

Legenda:

NA – Não se aplica

NO - não observado

INF - informativo

IMPRESINDÍVEL - I

Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

NECESSÁRIO - N

Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

RECOMENDÁVEL - R

Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

LEGISLAÇÃO

Portaria Municipal Nº 49/95 – Norma Técnica Especial de Alimentos.

Decreto Estadual Nº 20786/98 – Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

Resolução ANVISA Nº RDC 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria Federal Nº 2914/2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Lei Federal Nº 6360/76 - Dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, Cosméticos, Saneantes e Outros Produtos, e dá outras Providências.

Portaria MAARA Nº 304/96 - – Dispõe sobre Estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

Lei Federal Nº 6437/77 - Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

- **Leitura sugerida:**

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. São Paulo.

Enformar Guia de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar (<http://www.cm-porto.pt/files/guia/files/geral.pdf>).