



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM PADARIAS

| I. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO | | | | | |
|--|------------|------------|-------------|------------|--------------------|
| Nome/Razão Social: | | | | | |
| CNPJ nº.: | | | | | |
| Nome fantasia: | | | | | |
| Endereço: | | | Bairro: | | |
| CEP: | | Fone: | | | |
| Responsável Técnico: | | | | | |
| Formação profissional: | | | nº Conselho | | |
| Área residencial () Industrial () Nº. de funcionários da empresa: | | | | | |
| 1. ÁREA EXTERNA | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 1.1) Área externa do estabelecimento livre de focos de insalubridade, de lixo, de objetos em desuso, de pragas e ausência de animais. | | | | | |
| 2. ÁGUA | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 2.1) A água utilizada se encontra dentro dos padrões de potabilidade. | | | | | |
| 2.2) A água utilizada é de abastecimento público. | | | | | |
| 2.3) O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água (poço ou caminhão pipa). | | | | | |
| 2.4) Realiza análise de cloro residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa. | | | | | |
| 2.5) O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras. | | | | | |
| 2.6) 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. | | | | | |
| 3. RESÍDUOS | SIM | NÃO | NO | N/A | OBSERVAÇÕES |
| 3.1) Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, tampados e limpos. Uso de sacos apropriados. | | | | | |
| 3.2) O lixo é acondicionado em sacos plásticos separados (seco do orgânico) e depositado em recipientes com tampa acionada com o pé. | | | | | |
| 3.3) 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. | | | | | |
| 4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 4.1) As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas: 2mm. | | | | | |
| 4.2) Os ralos e grelhas são sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de pragas e vetores. | | | | | |
| 4.3) As portas são ajustadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores, e possuem fechamento automático. | | | | | |
| 4.4) Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios. | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|---|------------|------------|-----------|-----------|--------------------|
| 4.5) O controle químico é realizado por empresa licenciada pela vigilância sanitária. | | | | | |
| 5. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 5.1) Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas a o processo de produção/manipulação/armazenamento de alimentos. | | | | | |
| 5.2) <i>Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.</i> | | | | | |
| 5.3) <i>Com ventilação e iluminação adequada e telas milimétricas nas aberturas.</i> | | | | | |
| 5.4) Os vasos sanitários possuem assentos com tampa. | | | | | |
| 5.5) 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. | | | | | |
| 5.6) Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação e 01 chuveiro para cada 20 funcionários. | | | | | |
| 5.7) Possuem lixeiras com tampas e revestidas com sacos apropriados. | | | | | |
| 6. SANITÁRIOS DESTINADOS AO PÚBLICO | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 6.1) Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação e higiene. | | | | | |
| 6.2) <i>Possuem pia, sabão líquido e toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.</i> | | | | | |
| 6.3) <i>Possuem lixeiras com tampas e revestidas com sacos apropriados.</i> | | | | | |
| 7. INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO DE – Depósito SF – Frios RO – Rotisserie PA – Padaria FV – Área de Fracionamento LQ – Lanchonete/Quiosques RE – Refeitório | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 7.1) O estabelecimento tem acesso direto e independente de moradia e/ou dormitório | | | | | |
| 7.2) Os arredores estão livres de sucatas, lixo, animais e | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|---|------------|------------|-----------|-----------|--------------------|
| outros possíveis agentes contaminantes. | | | | | |
| 7.3) As instalações, inclusive os banheiros, estão limpos e bem conservados. | | | | | |
| 7.4) Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos. | | | | | |
| 7.5) Paredes, portas, prateleiras, equipamentos de frio encontram-se em condições de higiene adequadas. São lavados e desinfetados com frequência regular. | | | | | |
| 7.6) Realiza limpeza na área de panificação. | | | | | |
| 7.7) A intensidade e a distribuição da iluminação é adequada. | | | | | |
| 7.8) Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene. | | | | | |
| 7.9) Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. | | | | | |
| 7.10) Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas (2mm) sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. | | | | | |
| 7.11) 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. | | | | | |
| 8. RECEBIMENTO DE PRODUTOS | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 8.1) Área protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos alheios. | | | | | |
| 8.2) As matérias primas e os produtos industrializados são procedentes de empresas licenciadas ou cadastradas nos órgãos de vigilância sanitária. | | | | | |
| 8.3) Os entregadores usam uniformes limpos. | | | | | |
| 8.4) Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário. | | | | | |
| 8.5) Presença de termômetro calibrado para verificação da temperatura dos alimentos perecíveis. | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|---|------------|------------|-----------|-----------|--------------------|
| 8.6) 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). | | | | | |
| 8.7) São verificados nos produtos: data de validade, lote, nº de registro (quando necessário), integridade e higiene das embalagens/produtos. Para os alimentos, são observadas as características organolépticas. | | | | | |
| 9. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 9.1) Local organizado, limpo e arejado, livre de infiltrações, entulhos, material tóxico e pragas. | | | | | |
| 9.2) A farinha é armazenada em local, limpo, arejado, sobre estrado ou paletes, distantes de fontes de calor, da parede e forro, protegido contra entrada de insetos e roedores. | | | | | |
| 9.3) Os produtos alimentícios são armazenados sobre estrados e/ou paletes, (depósito, despensa e armário), limpo, arejado, protegido contra entrada de insetos e roedores e organizado (PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai e/ou PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai). | | | | | |
| 9.4) Instalações hidráulicas e elétricas em bom estado de conservação e higiene. | | | | | |
| 9.5) Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos e embalagens. | | | | | |
| 9.6) Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade. | | | | | |
| 9.7) Uso de sistema PEPS/PVPS – Primeiro que entra, primeiro que sai/Primeiro que vence, primeiro que sai. | | | | | |
| 9.8) Produtos destinados à devolução ou descarte segregados em local apropriado e identificado. | | | | | |
| 9.9) A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor (forno, fogão). | | | | | |
| 9.10) A geladeira e o freezer encontram-se em bom | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|--|------------|------------|-----------|-----------|--------------------|
| estado de conservação. | | | | | |
| 9.11) O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa. | | | | | |
| 9.12) A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias (produtos cárneos, lácteos, hortícolas e outros). | | | | | |
| 9.13) Existe controle de temperatura do equipamento e manutenção periódica devidamente documentada. | | | | | |
| 10. ÁREA DE PRODUÇÃO | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 10.1) Possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado. | | | | | |
| 10.2) Possui lixeiras com tampas acionadas sem contato manual e com sacos apropriados. | | | | | |
| 10.3) Existem cartazes orientando a lavagem e desinfecção das mãos. | | | | | |
| 10.4) 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. | | | | | |
| 10.5) As áreas de panificação, de confeitaria e de preparo de refeições são separadas por barreira física ou técnica. | | | | | |
| 10.6) O número de equipamentos e mobiliário é compatível com o volume de produção. | | | | | |
| 10.7) Os equipamentos e/ou utensílios que entram em contato com alimentos potencialmente contaminados (carnes cruas e outros) são limpos e desinfetados antes de entrar em contato com alimentos prontos para consumo. | | | | | |
| 10.8) Os fornos são dotados de chaminé suficiente para a emissão dos gases, de acordo com as normas oficiais. | | | | | |
| 10.9) 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. | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| 10.10) 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. | | | | | |
| 10.11) Os alimentos descongelados não são recongelados. | | | | | |
| 10.12) O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. | | | | | |
| 10.13) As frutas, os legumes e as verduras utilizados crus são lavados e desinfetados com produtos registrados no Ministério da Saúde. | | | | | |
| 10.14) As embalagens das matérias primas utilizadas na preparação de pães são adequadamente fechadas e identificadas após o uso com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original e conservadas de acordo com as recomendações do fabricante. | | | | | |
| 10.15) Os ovos trincados são descartados ou separados e identificados para troca. | | | | | |
| 10.16) O gelo é proveniente de água potável e obedece o padrão de Identidade e qualidade quando produzido no próprio local. Quando industrializado é rotulado e proveniente de empresa regularizada. | | | | | |
| 10.17) Produtos vencidos são descartados ou são separados e identificados para troca. | | | | | |
| 10.18) Os produtos prontos frios (tortas, bolos, doces, saladas, sanduíches) são colocados sob refrigeração ou congelamento, logo após o término do preparo ou recebimento, e mantidos no máximo a 10°C (por 4 horas) ou a -18° C (em caso de congelamento), até seu consumo. | | | | | |
| 10.19) Os alimentos preparados são mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). | | | | | |
| 10.20) Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, conservados e limpos e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança. | | | | | |
| 10.21) Os móveis e utensílios são adequados, limpos e conservados. | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|--|------------|------------|-----------|-----------|--------------------|
| 10.22) Ausência de entulhos e materiais alheios. | | | | | |
| 11. ÁREA DE VENDAS | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 11.1) Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, pragas urbanas e outras contaminações externas. | | | | | |
| 11.2) Os manipuladores adotam procedimentos que evitam o contato manual direto com o pão e demais alimentos preparados (pegadores de pão, pinças, luvas descartáveis, talheres, etc). | | | | | |
| 11.3) Os pratos prontos frios permanecem expostos em temperaturas inferiores a 5° C ou de acordo com a recomendação do fabricante. | | | | | |
| 11.4) Os produtos prontos quentes, expostos ao consumo, permanecem no mínimo a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C. | | | | | |
| 11.5) 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. | | | | | |
| 11.6) Os produtos preparados ou fracionados e embalados na ausência do consumidor têm as seguintes informações: nome do produto, quantidade, data de fabricação e prazo de validade | | | | | |
| 11.7) Os produtos industrializados estão acondicionados em embalagens íntegras e possuem no rotulo as informações gerais obrigatórias. | | | | | |
| 11.8) Os produtos perecíveis industrializados vendidos à granel ou embalados no local são conservados de acordo com a recomendação fabricante e possui etiqueta com identificação do produto, data da abertura e respeita o prazo máximo de consumo recomendado após abertura. | | | | | |
| 11.9) Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca. | | | | | |
| 11.10) 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. | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|--|------------|------------|-----------|-----------|--------------------|
| 11.11) Os produtos saneantes/cosméticos são regularizados no MS conforme o grau de risco (notificados ou registrados). | | | | | |
| 12. EQUIPAMENTOS EXPOSITORES E BALCÕES TÉRMICOS | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 12.1) Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados. | | | | | |
| 12.2) Presença de termômetro dos equipamentos e em adequado estado de funcionamento. | | | | | |
| 12.3) Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados. Existe controle de temperatura e manutenção periódica. | | | | | |
| 12.4) Os produtos são separados conforme as categorias e estocados até o limite máximo das linhas de carga. | | | | | |
| 12.5) Embalagens dos produtos íntegras e rótulos com as informações obrigatórias visando garantir a rastreabilidade. | | | | | |
| 13. FUNCIONÁRIOS/MANIPULADORES | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 13.1) Os funcionários usam uniformes adequados, de cor clara, limpos e bem conservados. | | | | | |
| 13.2) Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas térmicas, capas etc.). | | | | | |
| 13.3) Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha para limpeza e higienização do ambiente. | | | | | |
| 13.4) Os manipuladores de alimentos são treinados pelo responsável técnico. | | | | | |
| 13.5) Apresentam-se aseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte. | | | | | |
| 13.6) Os manipuladores são afastados quando são portadores de doenças ou apresentem cortes e lesões na pele. | | | | | |
| 13.7) Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes. | | | | | |
| 13.8) A barba está feita e o bigode a parado. | | | | | |
| 14. DOCUMENTAÇÃO | SIM | NÃO | NO | NA | OBSERVAÇÕES |
| 14.1) Possui certificado de regularidade técnica do | | | | | |



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| profissional, emitido pelo respectivo conselho de classe ou curso de responsável capacitado em BP de manipulação de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA, com carga horária mínima de 40 horas e comprovação. | | | | | |
| 14.2) Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para a empresa. | | | | | |
| 14.3) Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados (POP). | | | | | |
| 14.4) Comprovante das capacitações realizadas pelos funcionários. | | | | | |
| 14.5) Programas de Saúde: PPRA, PCMSO e ASO. | | | | | |
| 14.6) Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente. | | | | | |
| 14.7) Licença de outorga de uso de fonte alternativa para abastecimento de água concedida pelo órgão competente. | | | | | |
| 14.8) Laudo de Análise de Potabilidade de Água proveniente de fonte alternativa. | | | | | |
| 14.9) Controle diário do cloro residual livre da água quando proveniente de fonte alternativa. | | | | | |
| 14.10) Certificado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do MS, indicações para uso médico e responsável técnico. | | | | | |
| 14.11) Planilhas de controle de temperatura balcões refrigerados, freezers, congeladores e equipamentos expositores térmicos. | | | | | |
| 14.12) Registros ou comprovante de execução comprovando a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição. | | | | | |
| 14.13) Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários. | | | | | |

Legenda: **NA** – Não se aplica **NO** - não observado

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.



Secretaria de Saúde
Secretaria Executiva de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária do Recife

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. **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>).

| EQUIPE DE INSPEÇÃO | DATA | |
|--------------------|-----------|------------|
| Nome | Matrícula | Assinatura |
| | | |
| | | |