



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

**PROGRAMA DE GARANTIA ABIMA
CHECK LIST DE AUDITORIA - BPF
MASSAS ALIMENTÍCIAS - REVISÃO 007**

DT 0196.06

PARTE A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA AUDITADA

Razão Social:		
Endereço:		
Município:		U.F.
CGC:	Inscrição Estadual:	
Produtos:		

PARTE B - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PRESTADORA DE SERVIÇOS

Razão Social:					
Endereço:					
Município:		U.F.			
CGC:	Inscrição Estadual:				
Data da Auditoria:	Auditor :				
RA Nº					
LEGENDA					
	Ítems recomendáveis portanto não pontuados	S = Satisfatório / I = Insatisfatório NA = Não aplicável RA = Relatório de Auditoria			
	NC CRÍTICA		NC MAIOR		NC MENOR

PARTE C - AVALIAÇÃO

		Observações	Pontuação		
			S	I	NA
1	Situação e Condições da Edificação				
1.1	LOCALIZAÇÃO ADEQUADA: ÁREA EXTERNA E VIZINHANÇA LIVRE DE FOCOS DE INSALUBRIDADE				
1.1.1.	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de focos de poeira e acúmulo de lixo nas imediações		0,4	0	0,4
1.1.2	Procedimentos de controle sobre riscos de perigos decorrentes da localização, incluindo: áreas ambientalmente poluídas por atividades industriais, sujeitas a alagamentos, proximidade a focos de infestação, etc.		0,4	0	0,4
1.1.3	Ausência de água empoçada ou condições que possibilitem alagamentos.		0,4	0	0,4
1.1.4	Ausência de animais no pátio e ou vetores mecânicos		0,4	0	0,4

1 Situação e Condições da Edificação				
1.2 ACESSO E ESPAÇO FÍSICO ADEQUADOS				
1.2.1	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas e limpas / calçadas com pelo menos 1 metro de largura mantidas desobstruídas / acesso direto e não comum a outros usos	0,4	0	0,4
1.2.2	Não são utilizadas instalações provisórias	0,4	0	0,4
1.2.3	As áreas internas atendem às necessidades de espaço físico e são livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	0,4	0	0,4
1.2.4	Construção, reforma e ampliação de edifícios e instalações realizadas em condições sanitárias adequadas	0,4	0	0,4
1.2.5	Escadas, plataformas, elevadores de serviço, etc., adequados, construídos e localizados de forma a evitar contaminações	0,4	0	0,4
1.3 PISOS ADEQUADOS				
1.3.1	Material liso e de fácil limpeza, resistente e antiderrapante, impermeável.	0,5	0	0,5
1.3.2	Em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos)	0,5	0	0,5
1.3.3	Em perfeitas condições de higiene	1	0	1
1.4. FÓRROS/TETOS ADEQUADOS				
1.4.1	Acabamento liso e constituído de forma que reduza ao mínimo a condensação e formação de mofo	0,25	0	0,25
1.4.2	Lavável	0,25	0	0,25
1.4.3	Cor clara e que não dificulte a identificação de focos de contaminação	0,25	0	0,25
1.4.4	Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos)	0,25	0	0,25
1.4.5	Em perfeitas condições de higiene	1	0	1

1 Situação e Condições da Edificação				
1.5 PAREDES / DIVISÓRIAS ADEQUADAS				
1.5.1	Acabamento liso e de fácil higienização até uma altura adequada	0,25	0	0,25
1.5.2	Em cores claras	0,25	0	0,25
1.5.3	Em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos)	0,25	0	0,25
1.5.4	Em perfeitas condições de higiene	1	0	1
1.5.5	As junções paredes/piso, paredes/teto e paredes/paredes são arredondadas	0,25	0	0,25
1.6 PORTAS E JANELAS ADEQUADAS				
1.6.1	Com superfícies lisas e de fácil higienização	0,5	0	0,5
1.6.2	Em bom estado de conservação (ajustados aos batentes, sem falhas de revestimento, rachaduras, umidade, descascamentos e limpas)	0,5	0	0,5
1.7 EXISTÊNCIA DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS E ROEDORES				
1.7.1	Todas as aberturas seladas (telas milimétricas, íntegras, bem ajustadas, removíveis e limpas)	0,8	0	0,8
1.7.2	Portas com molas ou sistema de auto fechamento ou uso de cortinas de ar	0,8	0	0,8
1.7.3	Portas com proteção inferior e devidamente vedadas	0,8	0	0,8
1.7.4	Ralos com sifão e em número suficiente para garantir um bom escoamento	0,8	0	0,8
1.7.5	Ralos com proteção, não entupidos e sem refluxo	0,8	0	0,8
1.8 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS				
1.8.1	Iluminação adequada à atividade desenvolvida	0,1	0	0,1
1.8.2	Sem ofuscamento, sem reflexos fortes.	0,1	0	0,1
1.8.3	Luminárias limpas, em bom estado de conservação e dotadas de sistema de segurança contra quedas e explosão	0,7	0	0,7
1.8.4	Instalações elétricas aparentes revestidas por tubulações isolantes e presas às paredes e teto	0,1	0	0,1

1 Situação e Condições da Edificação					
1.9 VENTILAÇÃO ADEQUADA					
1.9.1	Ventilação que garanta o conforto térmico, ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores e eliminação do ar contaminado		0,25	0	0,25
1.9.2	Direção do fluxo de ar da "área limpa" para a "área suja" ou com sistema de filtragem de ar adequado		0,25	0	0,25
1.9.3	Sistema de ventilação dotado de proteção e mantido em bom estado de conservação de modo a evitar a entrada de agentes contaminantes		0,5	0	0,5
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS					
1.10.1	Separadas por sexo		0,25	0	0,25
1.10.2	Com vasos sanitários, mictórios e lavatórios integros e em números suficientes		0,25	0	0,25
1.10.3	Servidos de água corrente, conectados à rede de esgoto ou fossa séptica.		0,25	0	0,25
1.10.4	Pisos, paredes, janelas, portas e forros adequados. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outros)		0,5	0	0,5
1.10.5	Em bom estado de conservação		0,25	0	0,25
1.10.6	Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeição. Quando isolados da produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas. Instalações para visitantes independentes da área de produção e higienizadas.		0,5	0	0,5
1.10.7	Em adequadas condições de higiene e organização. Coleta do lixo sempre que necessário, evitando acúmulo de material contaminado.		2	0	2
1.10.8	Dotados de produtos adequados à higienização das mãos: sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema adequado para secagem (exceto toalhas de tecido) e lixo com tampa de acionamento automático		1,5	0	1,5
1.10.9	Dotados de informativos sobre a obrigatoriedade e forma correta de higienização de mãos após o uso dos sanitários		0,5	0	0,5

1	Situação e Condições da Edificação				
1.11	VESTIÁRIOS ADEQUADOS				
1.11.1	Separados por sexo		0,1	0	0,1
1.11.2	Separados fisicamente		0,1	0	0,1
1.11.3	Quando dentro da área de produção dotados de antecâmara. Quando isolados da produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.		0,2	0	0,2
1.11.4	Área compatível a 01 (um) armário por funcionário		0,1	0	0,1
1.11.5	Não há alimentos ou bebidas estocados nos armários		0,1	0	0,1
1.11.6	Duchas e chuveiros em número suficiente, com água fria ou fria e quente		0,1	0	0,1
1.11.7	Pisos, paredes, janelas, portas e forros adequados. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outros)		0,1	0	0,1
1.11.8	Iluminação e ventilação adequados		0,1	0	0,1
1.11.9	Em bom estado de conservação		0,1	0	0,1
1.11.10	Em perfeitas condições de limpeza e organização. Coleta frequente do lixo.		1	0	1
1.11.11	Dotados de produtos adequados à higiene pessoal		0,5	0	0,5
1.11.12	Dotados de informativos sobre a obrigatoriedade e forma correta de higienização de mãos após o uso dos sanitários		0,5	0	0,5
1.12	LAVATORIOS NA AREA DE PRODUÇÃO				
1.12.1	Existência de lavatórios específicos para a lavagem de mãos, com torneira de acionamento automático de água. Colocados em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.		2	0	2
1.12.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza		2	0	2
1.12.3	Dotados de sabonete líquido inodoro e antisséptico em concentrações adequadas conforme instruções de uso, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema adequado para secagem (exceto toalhas de tecido) sem contato manual e lixo com tampa de acionamento automático.		1,5	0	1,5
1.12.4	Dotados de informativos sobre a obrigatoriedade e forma correta de higienização de mãos		0,5	0	0,5

1 Situação e Condições da Edificação					
1.13 ÁGUA POTÁVEL					
1.13.1	Abastecimento ligado à rede pública ou com <i>potabilidade</i> atestada através de laudo oficial com validade de 6 meses		8	0	8
1.14 CAIXA D'ÁGUA E INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS					
1.14.1	Com volume e pressão adequados, dotada de tampa e em perfeitas condições de uso		2	0	2
1.14.2	Execução de limpeza periódica (6 meses), com responsável <i>comprovadamente capacitado</i>		4	0	4
1.14.3	Água potável, não potável, efluentes e águas residuais transportadas por tubulações em bom estado de conservação separadas e identificadas através de cores, sistema de captação própria adequado		2	0	2
1.15 DESTINO ADEQUADO DOS RESÍDUOS					
1.15.1	<i>Descartes</i> no interior do estabelecimento em recipientes tampados, identificados com sacos plásticos, quando necessário com abertura automática, em número suficiente, de material adequado, sem extravazar o conteúdo		1	0	1
1.15.2	Após a remoção do lixo, a área de armazenamento, os recipientes e utensílios utilizados são limpos e desinfetados		1	0	1
1.15.3	Recipientes adequadamente armazenados para coleta (em área isolada, fechada, coberta, lavável e limpa)		1	0	1
1.15.4	O lixo é retirado do estabelecimento sempre que necessário, evitando acúmulo de material contaminado.		2	0	2
1.15.5	<i>Resíduos</i> (líquido, sólido e gasoso) adequadamente tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança e ao meio ambiente		2	0	2

1 Situação e Condições da Edificação					
1.16 ÁREA DE LIMPEZA					
1.16.1	Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios (iluminado, ventilado e limpo)		0,8	0	0,8
1.16.2	Abastecimento adequado de água, em quantidade suficiente		0,4	0	0,4
1.16.3	Dotado de produtos, equipamentos e/ou procedimentos adequados		0,4	0	0,4
1.16.4	Isolado das áreas de processamento		0,4	0	0,4
1.16.5	Utilização adequada de panos de limpeza		0,4	0	0,4
Somatória da notas "Sim" obtidas (TS1):			57,00		
Somatória das notas "Não Aplicável" obtidas (TNA1):			57,00		
Constante do bloco (K1):			57		
Peso do bloco (P1):			5		
Relação TS1/(K1-TNA1):			#DIV/0!		
Pontuação do Bloco 1 (PB1) =			$\frac{TS1}{(K1 - TNA1)} \times P1$		
Pontuação do Bloco 1:			#DIV/0!		
2 Equipamentos e utensílios		Pontuação			
2.1	EQUIPAMENTOS/MAQUINÁRIOS ADEQUADOS	S	I	NA	
2.1.1	Equipamentos dotados de superfícies lisas, de fácil limpeza e desinfecção e material inerte	1	0	1	
2.1.2	Em bom estado de conservação e funcionamento	2	0	2	
2.1.3	Equipamentos dotados de detectores de metais	1	0	1	
2.1.4	Equipamentos distantes o suficiente para facilitar a limpeza (mínimo de 01 m entre os mesmos e 30 cm do piso)	0,5	0	0,5	
2.1.5	Em perfeitas condições de limpeza	4	0	4	
2.1.6	Equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva ou preditiva. Após manutenção, os equipamentos são inspecionados e higienizados	1	0	1	
2.1.7	Instrumentos e equipamentos de medição com registros de calibração	0,5	0	0,5	
2.2 UTENSÍLIOS ADEQUADOS					
2.2.1	Utensílios lisos, de material não contaminante, não absorvente e impermeável	0,25	0	0,25	
2.2.2	De tamanho e forma que permitam fácil limpeza e desinfecção	0,25	0	0,25	
2.2.3	Em bom estado de conservação	0,25	0	0,25	
2.2.4	Em perfeitas condições de limpeza	4	0	4	

2	Equipamentos e utensílios	Pontuação		
2.3	MÓVEIS (MESAS, BANCADAS, ETC.)			
2.3.1	Em número suficiente	0,2	0	0,2
2.3.2	Localizados de forma a evitar contaminações cruzadas	1,15	0	1,15
2.3.3	De material resistente, liso, impermeável	0,3	0	0,3
2.3.4	Com superfícies íntegras (sem rugosidades e frestas)	0,3	0	0,3
2.3.5	Em bom estado de conservação	0,3	0	0,3
2.3.6	Em perfeitas condições de limpeza	4	0	4
2.4	EQUIPAMENTOS PARA PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADOS	Pontuação		
		S	I	NA
2.4.1	Equipamentos com capacidade adequada	1	0	1
2.4.2	Produtos armazenados de forma adequada	1	0	1
2.4.3	Com elementos e superfícies lisas, impermeáveis, resistentes	1	0	1
2.4.4	Com termômetro calibrado e temperatura monitorada.	1	0	1
2.4.5	Em bom estado de conservação e funcionamento	2	0	2
2.4.6	Em perfeitas condições de limpeza (salas secas, isentas de vapor, fumaça e água residual)	6	0	6

2	Equipamentos e utensílios	Pontuação		
2.5	ARMAZENAMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS			
2.5.1	Em local apropriado	3	0	3
2.5.2	De forma organizada	2	0	2
2.5.3	Protegidos de contaminação	3	0	3
Somatória das notas "Sim" obtidas (TS2):		41,00		
Somatória das notas "Não Aplicável" obtidas (TNA2):		41,00		
Constante do bloco (K2):		41		
Peso do bloco (P2):		10		
Relação TS2/(K2-TNA2):		#DIV/0!		
Pontuação do Bloco 2 (PB2) = $\frac{TS2}{(K2 - TNA2)} \times P2$				
Pontuação do Bloco 2:		#DIV/0!		
3	Pessoal na Área de Produção/Manipulação/Venda	Pontuação		
3.1	ROUPAS ADEQUADAS	S	I	NA
3.1.1	Utilização de uniformes fechados, de cor clara, sem botões e sem bolsos acima da cintura	0,5	0	0,5
3.1.2	Sapatos fechados e de material adequado	0,3	0	0,3
3.1.3	Gorros que contenham todo o cabelo (ou gorro + rede)	2,3	0	2,3
3.1.4	Em bom estado de conservação	0,3	0	0,3
3.1.5	Uniformes limpos e usados exclusivamente nas dependências da empresa	5	0	5
3.1.6	Pessoas estranhas que adentram a área de produção se adaptam às BPF	1,3	0	1,3
3.1.7	Uso de equipamentos de proteção individual, de acordo com norma específica	0,3	0	0,3
3.2	ASSEIO PESSOAL ADEQUADO			
3.2.1	Boa apresentação e asseio corporal	1,6	0	1,6
3.2.2	Mãos limpas e unhas curtas e limpas	1,6	0	1,6
3.2.3	Sem esmalte e sem batom	1,6	0	1,6
3.2.4	Sem adornos (dedos, pulsos e pescoço)	1,6	0	1,6
3.2.5	Roupas e objetos pessoais não são guardados na área de manipulação de alimentos	1,6	0	1,6
3.3	HÁBITOS HIGIÊNICOS ADEQUADOS			
3.3.1	Higienização adequada das mãos antes da manipulação de alimentos, na troca de atividades e depois do uso de sanitários (frequência adequada)	2	0	2
3.3.2	Não espirrar sobre alimentos, não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento	2	0	2

3		Pessoal na Área de Produção/Manipulação/Venda	Pontuação		
3.4		ESTADO DE SAÚDE CONTROLADO			
3.4.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecções respiratórias e gastrintestinais		6	0	6
3.4.2	Realização de exames médicos e laboratoriais admissionais e/ou periódicos adequados (hemograma, coproparasitológico)		4	0	4
		Somatória das notas "Sim" obtidas (TS3):	32,00		
		Somatória das notas "Não Aplicável" obtidas (TNA3):	32,00		
		Constante do bloco (K3):	32		
		Peso do bloco (P3):	15		
		Relação TS3/(K3-TNA3):	#DIV/0!		
		Pontuação do Bloco 3 (PB3) =	$\frac{TS3}{(K3 - TNA3)} \times P3$		
Pontuação do Bloco 3:		#DIV/0!			
4		Matérias-primas / Produtos expostos à venda	Pontuação		
4.1		PROCEDÊNCIA CONTROLADA	S	I	NA
4.1.1	Matérias-primas e/ou produtos expostos à venda provenientes de fornecedores autorizados		1	0	1
4.1.2	Embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, atendendo à legislação		1	0	1
4.1.3	Sistemática adequada de seleção, avaliação e reavaliação de fornecedores com base na capacidade dos mesmos em fornecer insumos de acordo com o especificado (foco: PIQ e segurança do alimento).		2	0	2
4.2		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS NORMAIS			
4.2.1	Alimentos com cor, odor, consistência e aspecto sem alteração		4	0	4
4.2.2	Matérias-primas com cor, odor, consistência e aspecto sem alteração		4	0	4
4.3		CONSERVAÇÃO ADEQUADA			
4.3.1	Condições de tempo e temperatura das matérias-primas que garantam a não alteração das mesmas		2	0	2
4.3.2	Condições de tempo e temperatura de produtos acabados que garantam a não alteração dos mesmos		2	0	2
4.4		EMPACOTAMENTO E CONDIÇÕES DE EMBALAGENS			
4.4.1	Matérias-primas e produtos acabados em embalagens íntegras		3	0	3
4.4.2	Existência de identificações visíveis		2,5	0	2,5
4.4.3	Marcação adequada e visível no prazo de validade		2,5	0	2,5

4	Matérias-primas / Produtos expostos à venda	Pontuação		
	Somatória das notas "Sim" obtidas (TS4):	24,00		
	Somatória das notas "Não Aplicável" obtidas (TNA4):	24,00		
	Constante do bloco (K4):	24		
	Peso do bloco (P4):	20		
	Relação TS4/(K4-TNA4):	#DIV/0!		
Pontuação do Bloco 4 (PB4) = $\frac{TS4}{(K4 - TNA4)} \times P4$				
Pontuação do Bloco 4: #DIV/0!				
5	Fluxo de produção/ Manipulação/ Venda e Controle de Qualidade	Pontuação		
5.1	FLUXO ADEQUADO	S	I	NA
5.1.1	Fluxo linear em um só sentido, evitando a contaminação cruzada	2,5	0	2,5
5.1.2	Áreas recebimento de materiais protegidas e isoladas das áreas de processo	2,5	0	2,5
5.1.3	Manipulação mínima e higiênica	4	0	4
5.1.4	Quando utilizadas luvas, as mesmas são utilizadas corretamente	2	0	2
5.2	PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO			
5.2.1	Alimentos protegidos contra pó e saliva	2	0	2
5.2.2	Alimentos protegidos contra insetos e roedores	2	0	2
5.2.3	Ausência de materiais de vidro nas áreas de produção	1,25	0	1,25
5.2.4	Substâncias químicas (Ex. praguicidas, detergentes, desinfetantes e solventes) identificadas.	1,25	0	1,25
5.2.5	Substâncias químicas como detergentes e desinfetantes em local isolado e adequado	1,25	0	1,25
5.2.6	Substâncias perigosas como detergentes e desinfetantes utilizadas por pessoal autorizado e capacitado de forma a evitar a contaminação	1,25	0	1,25
5.3	ARMAZENAMENTO ADEQUADO			
5.3.1	Alimentos perecíveis mantidos à temperatura de congelamento (-18 °C ou de acordo com o indicado pelo fornecedor)	2	0	2
5.3.2	Alimentos perecíveis mantidos à temperatura de refrigeração (2 a 10 °C ou de acordo com o indicado pelo fornecedor)	2	0	2
5.3.3	Alimentos separados por tipo ou grupo e identificados de forma a garantir sua rotatividade correta (PEPS)	2	0	2
5.3.4	Matérias-primas utilizadas dentro do prazo de validade	2	0	2
5.3.5	Embalagens de matérias-primas em uso mantidas fechadas	2	0	2
5.3.6	Armazenamento sobre estrados ou prateleiras adequadas	2	0	2
5.3.7	Armazenamento com distanciamento do chão (10cm) e parede (45cm)	2	0	2

5	Fluxo de produção/ Manipulação/ Venda e Controle de Qualidade	Pontuação		
5.3.8	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico	2	0	2
5.3.9	Local limpo	2	0	2
5.3.10	Local iluminado, conservado, arejado e seco	2	0	2
5.4	PRODUTOS DE DESCARTE E REPROCESSO	S	I	NA
5.4.1	Remoção imediata de produtos impróprios para o consumo (matérias-primas, produtos em processo e produtos acabados)	1,5	0	1,5
5.4.2	Remoção imediata de produtos de <i>descarte</i> (ex. embalagens impróprias para uso)	1,5	0	1,5
5.4.3	Não ocorre reprocessamento, para fins alimentícios, de produtos retirados do mercado por vencimento de vida útil ou impróprios para o consumo (registros citando : lote, causa da devolução/retirada, destino, responsável)	1,5	0	1,5
5.4.4	Existem evidências de que os produtos a serem reprocessados possuem condições tais que não afetem a qualidade dos produtos	1,5	0	1,5
5.5	EMPACOTAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO/ PRODUTOS EXPOSTOS À VENDA			
5.5.1	Embalagens íntegras, com identificação correta (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade)	2	0	2
5.6	CONTROLE DE QUALIDADE			
5.6.1	Controle de qualidade adequado na matéria-prima (farinha, ovos, água de consumo, beta caroteno e outros ingredientes/aditivos), atendendo ao PIQ	3	0	3
5.6.2	Controle de qualidade adequado do produto acabado, atendendo ao PIQ, incluindo programa de amostragem, definido pela empresa	3	0	3
5.6.3	Controle de qualidade de materiais de embalagem, incluindo programa de amostragem. Utilização de materiais livres de contaminações	2,5	0	2,5
5.6.4	Os resultados de análise são registrados e assinados pelo responsável	1,5	0	1,5

5 Fluxo de produção/ Manipulação/ Venda e Controle de Qualidade		Pontuação		
5.7 FLUXO DE PRODUÇÃO/ MANIPULAÇÃO/ VENDA E CONTROLE DE QUALIDADE		Pontuação		
		S	I	NA
5.7.5	Os equipamentos de laboratório estão em bom estado de conservação e funcionamento	3	0	3
5.7.6	Os instrumentos e equipamentos de medição são calibrados periodicamente	3	0	3
5.7.7	Os métodos analíticos são padronizados e reconhecidos	3	0	3
5.7.8	Existência de manuais de métodos laboratoriais	3	0	3
5.8 PESSOAL QUALIFICADO				
5.8.1	Treinamento e conscientização em medidas de higiene e segurança, para todo o pessoal que tem contato direto com o processo, matérias-primas, material de embalagem, produto em processo e acabado, equipamentos e utensílios. Existem cronograma de treinamento implementado e registros	4	0	4
5.8.2	Responsável técnico por BPF (Portaria MS 326/97)	3	0	3
5.9 TRANSPORTE ADEQUADO (VEÍCULOS E RECIPIENTE)				
5.9.1	Protegido	0,5	0	0,5
5.9.2	Limpo e conservado	0,5	0	0,5
5.9.3	Com temperatura controlada, quando aplicável	0,5	0	0,5
5.9.4	Sem cruzamento de produtos	0,5	0	0,5
Somatória das notas "Sim" obtidas (TS5):		79,00		
Somatória das notas "Não Aplicável" obtidas (TNA5):		79,00		
Constante do bloco (K5):		79		
Peso do bloco (P5):		20		
Relação TS5/(K5-TNA5):		#DIV/0!		
Pontuação do Bloco 5 (PB5) =		$\frac{TS5}{(K5 - TNA5)} \times P5$		
Pontuação do Bloco 5:		#DIV/0!		
6 Controle de contaminações		Pontuação		
6.1 LIMPEZA E DESINFECÇÃO		S	I	NA
6.1.1	Responsável comprovadamente capacitado por higienização de instalações e equipamentos	5	0	5
6.1.2	Soluções de limpeza disponíveis e adequadas (regulamentadas, com registro no órgão competente, diluídas corretamente, não odorizantes e/ou desodorizantes e limpas)	6	0	6
6.1.3	Soluções de desinfecção disponíveis e adequadas (regulamentadas, diluídas corretamente e limpas)	6	0	6
6.1.4	O processo de limpeza geral não gera umidade ou pó.	4	0	4
6.1.5	Utilização de água quente, quando necessário	2	0	2
6.1.6	O processo e a frequência de higienização de equipamentos são adequados (desmontagem, lavagem e desinfecção). Utensílios de higienização adequados.	5	0	5

6		Controle de contaminações	Pontuação		
6.2	CONTROLE DE PRAGAS				
6.2.1	Ausência de evidências da presença de insetos, roedores e pássaros nas áreas internas da fábrica		2	0	2
6.2.2	Existe planejamento descritos para controle de pragas, baseado em controle da incidência de pragas. No caso de controle químico, pessoal capacitado.		2	0	2
6.2.3	Os praguicidas utilizados são registrados e regulamentados (uso em instalações de alimentos).		2	0	2
6.2.4	Os praguicidas são usados nas dosagens e forma adequadas		2	0	2
6.2.5	Ausência de praguicidas nas áreas internas		2	0	2
6.2.6	Realização de inspeções periódicas do estabelecimento e das áreas circundantes, visando a detecção de focos de contaminação		1	0	1
6.2.7	Realização de inspeções periódicas em estrados para detecção de infestações e destinos dos mesmos		1	0	1
6.2.8	Praguicidas armazenados em local adequado, isolado das áreas de produção		2	0	2
6.2.9	Empresa contratada fornece documentação que comprove que a mesma e seus técnicos são frequentemente licenciados e assegurados por autoridades competentes		2	0	2
6.3	CONTROLE DE ALERGÊNICOS		Pontuação		
			S	I	NA
6.3.1	Programa de gerenciamento de alergênicos para matérias primas; produtos em processo, retrabalhos e produtos acabados				
recom.					
Somatória das notas "Sim" obtidas (TS6):			44,00		
Somatória das notas "Não Aplicável" obtidas (TNA6):			44,00		
Constante do bloco (K6):			44		
Peso do bloco (P6):			15		
Relação TS6/(K6-TNA6):			#DIV/0!		
Pontuação do Bloco 6 (PB6) =		$\frac{TS6}{(K6 - TNA6)} \times P6$			
Pontuação do Bloco 6:		#DIV/0!			
7	Padronização e Controle de Processos		Pontuação		
7.1	PADRONIZAÇÃO		S	I	NA
7.1.1	Política da Qualidade documentado incluindo compromisso com respeito a controle de perigos relacionados com a segurança de alimentos, coerente com objetivos da organização e compreendida e mantida em todos os níveis				
recom.					
7.1.2	Manual de Boas Práticas de Fabricação documentado e implementado.		4	0	4

7		Padronização e Controle de Processos	Pontuação		
7.1.3	POP para Higiene de Instalações, Equipamentos e Utensílios		2	0	2
7.1.4	POP para Controle de Potabilidade da Água		2	0	2
7.1.5	POP para Higiene e Saúde dos Manipuladores		2	0	2
7.1.6	POP para Manejo dos Resíduos		2	0	2
7.1.7	POP para Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos		2	0	2
7.1.8	POP para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas		2	0	2
7.1.9	POP para Seleção de Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens		2	0	2
7.1.10	POP para Programa de Recolhimento de Alimentos		2	0	2
7.1.11	Procedimentos documentados definindo métodos de produção, onde a ausência destes procedimentos possa afetar adversamente a qualidade, incluindo : Adição de ovos, beta caroteno e farinhas, tempos de mistura, secagem e outros processos pertinentes.		3,5	0	3,5
7.1.12	Documentos padronizados, datados, incluindo as revisões e aprovações pelos responsáveis		3,5	0	3,5
7.1.13	Documentos disponíveis em todos os locais onde são executadas operações essenciais para o funcionamento eficaz do sistema da qualidade		3,5	0	3,5
7.1.14	Procedimentos são seguidos conforme o descrito.		3,5	0	3,5
7.2	CONTROLE		Pontuação		
			S	I	NA
7.2.1	São mantidos registros de controles de produção apropriados incluindo : Registros de adição de ovos, farinha e beta caroteno, controle do processo de secagem, controles de peso e liberação de materiais recebidos		3	0	3
7.2.2	São mantidos registros de higienização de equipamentos/áreas e registros de controle de soluções de higienização, assinados por responsável capacitado		3	0	3
7.2.3	Registros legíveis e prontamente recuperáveis e que permitam a adequada rastreabilidade de produtos e processos.		1	0	1
7.2.4	Registros conservados durante tempo superior ao período de vida de prateleira dos produtos.		1	0	1

