

GUIA DE INSPEÇÃO EM SUPERMERCADOS

ITEM	ÁREA EXTERNA	S	N	NA	Enquadramento legal
1	Área externa livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, pragas e animais.				Item 4.1.7 da RDC ANVISA Nº 216/04.
ÁGUA		S	N	NA	Enquadramento legal
2	Água utilizada de abastecimento público.				Art. 45 da Lei Fed. 11.445/07 e Item 4.4.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
3	Se utilizada solução alternativa, há o registro da potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.				Item 4.4.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
4	Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável.				Item 4.4.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
5	Reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampa integra.				Item 4.4.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
RESÍDUOS		S	N	NA	Enquadramento legal
6	Recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte, identificados, tampados e limpos.				Item 4.5.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
7	Recipientes para coleta de resíduos				Item 4.5.2 da RDC
8	Lixeiras das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionadas sem contato manual.				ANVISA Nº 216/04.
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES		S	N	NA	Enquadramento legal
9	Aberturas das áreas de armazenamento e manipulação possuem telas milimétricas, inclusive no sistema de exaustão.				Item 4.1.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
10	Ralos e grelhas sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento.				Item 4.1.5 da RDC ANVISA Nº 216/04.
11	Portas ajustadas aos batentes e com fechamento automático.				Item 4.1.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
12	Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios.				Item 4.3.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
13	Controle químico é realizado por empresa especializada, licenciada.				Item 4.3.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS		S	N	NA	Enquadramento legal
14	Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção/manipulação/Armazenamento de alimentos.				Item 4.1.12 da RDC ANVISA Nº 216/04.
15	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.

16	Possuem pia, sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
17	Armários individuais para guarda de pertences de funcionários.				Art. 139 do Dec. Est. nº 5.711/2002
18	Possuem lixeiras com tampas e acionados sem contato manual.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
SANITÁRIOS DESTINADOS AO PÚBLICO		S	N	NA	Enquadramento legal
19	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
20	Possui pia, sabão líquido, toalha de papel ou outro método para secagem de mãos.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
21	Possuem lixeiras com tampas e acionadas sem contato manual.				Item 4.1.13 da RDC ANVISA Nº 216/04.
INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÃO		S	N	NA	Enquadramento legal
22	DE – Depósito. PA – Padaria. AFV - Área Frac. de Vegetais. AMQ - Área de Man. de Queijos. LQ- Lanchonete/ Quiosques.				
23	Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene.				Item 4.1.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
24	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				Item 4.1.8 da RDC ANVISA Nº 216/04.
25	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.				Item 4.1.9 da RDC ANVISA Nº 216/04.
26	Ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.				Item 4.1.10 da RDC ANVISA Nº 216/04.
27	É realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.				Item 4.1.16 da RDC ANVISA Nº 216/04.
RECEBIMENTO DE PRODUTOS		S	N	NA	Enquadramento legal
28	Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens em área protegida e limpa.				Item 4.7.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
29	Presença de termômetro calibrado.				Item 4.7.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
DEPÓSITO DE PRODUTOS		S	N	NA	Enquadramento legal
30	Local organizado, limpo e arejado, mantendo espaço para ventilação e limpeza.				Art. 369 Dec. Est. 5.711/2002;

31	Saneantes, cosméticos e outros produtos armazenados separadamente dos alimentos e embalagens.				Art. 369, inciso XVIII do Dec. Est. 5.711/2002;
32	Embalagens primárias dos produtos íntegras.				Item 4.7.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
33	Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados separadamente em local apropriado e identificados.				Item 4.7.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
	REFRIGERADOR/FREEZER/ BALCÃO FRIGORÍFICO/ CÂMARAS FRIGORÍFICAS	S	N	NA	Enquadramento legal
A	B – Hortifruti. C – Laticínios. D – Frios. E – Panificados. F – Aves. G – Carnes. H – Sorvetes.				
34	Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.				Item 4.1.8 da RDC ANVISA Nº 216/04.
35	Paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.				Item 4.7.6 da RDC ANVISA Nº 216/04.
36	Possui pia exclusiva para higienização das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo.				Item 4.1.14 da RDC ANVISA Nº 216/04.
37	Lavatórios possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.				Item 4.1.14 da RDC ANVISA Nº 216/04.
38	Cartazes orientando a higienização das mãos.				Item 4.6.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
39	Manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				Item 4.6.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
40	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis.				Item 4.1.17 da RDC ANVISA Nº 216/04.
	ÁREA DE EXPOSIÇÃO PARA A VENDA	S	N	NA	Enquadramento legal
41	Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis e laváveis.				Item 4.1.17 da RDC ANVISA Nº 216/04.
42	Produtos embalados na ausência do consumidor apresentam as informações: Lista de ingredientes, Conteúdos líquidos, Identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, Identificação do lote, prazo de validade, Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.				Item 5 da RDC ANVISA Nº 259/2002.
	FUNCIONÁRIOS/MANIPULADORES	S	N	NA	Enquadramento legal

43	Manipuladores têm asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.				Item 4.6.3 da RDC ANVISA Nº 216/04.
44	Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).				NR 6 da PORTARIA MTB Nº 3.214/1978-
45	Funcionários que trabalham nas câmaras frias usam vestimentas adequadas.				NR 6 da PORTARIA MTB Nº 3.214/1978-
DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO		S	N	NA	Enquadramento legal
46	Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.				Item 4.11.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
47	Possui e cumpre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sobre:				Item 4.11.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
48	<ul style="list-style-type: none"> a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. 				
49	Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os temas: <ul style="list-style-type: none"> a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas. 				Item 4.12.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.
50	Manipuladores de alimentos capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Capacitação comprovada mediante documentação.				Item 4.6.7 da RDC ANVISA Nº 216/04.
51	Possuem especificação dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.				Item 4.7.1 da RDC ANVISA Nº 216/04.
52	PPRA, PCMSO e ASO's atualizados				Art. 116 e Art. 147 do Dec. Est. nº 5.711/2002
53	Possuem o Comprovante de Execução de Higienização do Reservatório de Água realizado semestralmente (POP ou empresa especializada).				Item 4.4.4 da RDC ANVISA Nº 216/04.
54	Possuem o Comprovante de execução do serviço de controle de pragas.				Item 4.3.2 da RDC ANVISA Nº 216/04.

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO GUIA

SIM = S

NÃO = N

NÃO SE APLICA = NA

Observação: Lembramos que os estabelecimentos devem estar cientes e mesmo seguindo esse GUIA não estão isentos de cumprir toda a legislação pertinente, sujeitos a sofrer penalidades previstas na legislação sanitária vigente caso seja encontrada alguma irregularidade no momento da VISTORIA.

Este GUIA poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade Sanitária.