



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 07, DE 13 DE ABRIL DE 2021
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.)**

Aprova as alterações no “Roteiro de Inspeção para Auditoria em Estabelecimentos de P.O.A. – Produtos de Origem Animal” e cria o “Roteiro de Inspeção referente às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de Alimentos em Estabelecimentos de P.O.A. – Produtos de Origem Animal”.

A SECRETÁRIA DE DESENVOLVIMENTO DE FRANCA (SP), no uso da atribuição que lhe confere o Art. 127 do Decreto Municipal nº 9.768, de 19 de março de 2012, que regulamenta a Lei Municipal nº 4.782, de 31 de outubro de 1996 e suas alterações, que cria o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e dispõe sobre a prévia inspeção de P.O.A. – Produtos de Origem Animal,

R E S O L V E:

Art.1º – Aprova as alterações, conforme o Anexo I, no modelo que define o Roteiro de Inspeção para Auditoria em Estabelecimentos de P.O.A. – Produtos de Origem Animal, com vistas ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) em Franca (SP).

Art. 2º – Aprova a criação, conforme o Anexo II, do modelo do Roteiro de Inspeção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) de Alimentos em Estabelecimentos de P.O.A. – Produtos de Origem Animal, com vistas ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) em Franca (SP).

Art. 3º – O estabelecimento que solicitar o registro e não atingir 100 % dos itens imprescindíveis estabelecidas no Roteiro de Inspeção, não estará apto à fabricação, estando sujeito à interdição total ou parcial a critério do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Art. 3º - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Franca (SP), 13 de abril de 2021

LUCIMARA DE OLIVEIRA CORREIA DO PRADO
Secretária Municipal de Desenvolvimento



ANEXO 1

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA AUDITORIA EM ESTABELECIMENTOS
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (POA)**

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		NÚMERO DO SIM		
1-RAZÃO SOCIAL:				
2-NOME FANTASIA:				
3-CNPJ		4-FONE:		6-CEL:
9-E-mail:				
10-ENDEREÇO (Rua/Av.):			11-Nº:	12 - Compl.:
13-BAIRRO:	14-MUNICÍPIO:		15-UF:	16-CEP:
17-CLASSIFICAÇÃO		18- Obs		
19-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:			20-NÚMERO DE TURNOS:	
21-CATEGORIA DE PRODUTOS:				
Descrição da Categoria:				
22-RESPONSÁVEL TÉCNICO:		23-FORMAÇÃO ACADÊMICA		24-REGISTRO:
25-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				
26-MOTIVO DA INSPEÇÃO:				
<input type="checkbox"/> Solicitação de Inspeção de Registro		<input type="checkbox"/> Visita de Orientação		
<input type="checkbox"/> Comunicação do início de fabricação de produto dispensado da obrigatoriedade de registro		<input type="checkbox"/> Inspeção de Rotina		
<input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia		<input type="checkbox"/> Inspeção programada		
<input type="checkbox"/> Reinspeção		<input type="checkbox"/> Alteração de Estrutura/Endereço		
<input type="checkbox"/> Ausência de Responsável Técnico		<input type="checkbox"/> outros		

Classificação do item, sendo:

(N) – Item Necessário.

(I) – Item Imprescindível.

NA (*) : Não se aplica



B - AVALIAÇÃO				
Bloco 1. – EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 – ÁREA EXTERNA:		SIM	NÃO	NA(*)
N	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.	2	0	2
N	1.1.2 – Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas	2	0	2
1.2 – ACESSO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.2.1 – Direto, não comum a outros usos (habitação).	2	0	2
1.3 – ÁREA INTERNA:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.3.1 – Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	2	0	2
1.4 – PISO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.4.1 – Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).	1	0	1
N	1.4.2 – Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	1	0	1
N	1.4.3 – Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.	1	0	1
1.5 – TETOS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.5.1 – Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	1	0	1
N	1.5.2 – Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	1	0	1
1.6 – PAREDES E DIVISÓRIAS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.6.1 – Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	1	0	1
N	1.6.2 – Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	1	0	1
N	1.6.3 – Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	1	0	1



1.7 – PORTAS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.7.1 – Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	4	0	4
N	1.7.2 – Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	4	0	4
N	1.7.3 – Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	4	0	4
1.8 – JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.8.1 – Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	4	0	4
N	1.8.2 – Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	4	0	4
N	1.8.3 – Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	4	0	4
1.9 – ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.9.1 – Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação e acidente de trabalho.	1	0	1
N	1.9.2 – De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.	1	0	1
1.10 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.10.1 – Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	2	0	2
N	1.10.2 – Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	2	0	2
I	1.10.3 – Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (<u>conforme legislação específica</u>).	2	0	2
I	1.10.4 – Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	2	0	2
I	1.10.5 – Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.	2	0	2
I	1.10.6 – Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	2	0	2
I	1.10.7 – Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	2	0	2



N	1.10.8 – Iluminação e ventilação adequadas.	2	0	2
I	1.10.9 – 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.	2	0	2
I	1.10.10 – Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	2	0	2
N	1.10.11 – Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos	2	0	2
N	1.10.12 – Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	2	0	2
N	1.10.13 – Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação	2	0	2
1.11 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS: . . .		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.11.1 – Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.	2	0	2
1.12 – LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO: . . .		SIM	NÃO	NA(*)
I	1.12.1 – Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, 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.	4	0	4
N	1.12.2 – Lavatórios 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.	4	0	4
1.13 – ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA: . . .		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.13.1 – Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	2	0	2
I	1.13.2 – Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	2	0	2
N	1.13.3 – Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	2	0	2
1.14 – VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	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.	2	0	2
I	1.14.2 – Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. Climatizado a 12°C.	2	0	2



N	1.14.3 – Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	2	0	2
1.15 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:		SIM	NÃO	NA(*)
I	1.15.1 – Frequência de higienização das instalações adequada.	4	0	4
I	1.15.2 – Existência de registro da higienização.	4	0	4
I	1.15.3 – Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	4	0	4
N	1.15.4 – Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	4	0	4
N	1.15.5 – Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	4	0	4
N	1.15.6 – Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	4	0	4
I	1.15.7 – Higienização adequada.	4	0	4
1.16 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		SIM	NÃO	NA(*)
I	1.16.1 – Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	8	0	8
N	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.	4	0	4
N	1.16.3 – Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	4	0	4
1.17 – ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		SIM	NÃO	NA(*)
I	1.17.1 – Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	8	0	8
I	1.17.2 – 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.	8	0	8
N	1.17.3 – Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	4	0	4
N	1.17.4 – Adequada frequência de higienização do reservatório de água.	4	0	4
N	1.17.5 – Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	4	0	4
I	1.17.6 – Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	4	0	4



N	1.17.7. – 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.	4	0	4
1.18 – MANEJO DOS RESÍDUOS:		SIM	NÃO	NA(*)
I	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.	4	0	4
I	1.18.2 – Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	4	0	4
N	1.18.3 – Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.	4	0	4
1.19 – ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.19.1 – Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	2	0	2
1.20 – LAYOUT:		SIM	NÃO	NA(*)
N	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	2	0	2
I	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.	2	0	2

OBSERVAÇÕES		
	TS1	TNA1
PB1 = Pontuação do bloco 1 TS1 = Somatória do “sim” do bloco 1 TNA1 = Somatória do “não aplica” do bloco 1		SENDO PARA BLOCO 1 K1 = 188 P1 = 15
$PB1 = [TS1 / (K1-TNA1)] \times P1$		PB1



Bloco 2.		SIM	NÃO	NA(*)
2.1. – EQUIPAMENTOS:				
I	2.1.1 – Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	2	0	2
N	2.1.2 – Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	2	0	2
I	2.1.3 – Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	4	0	4
I	2.1.4 – Em adequado estado de conservação e funcionamento.	2	0	2
I	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.	2	0	2
N	2.1.6 – Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	2	0	2
2.2 – MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)		SIM	NÃO	NA(*)
I	2.2.1 – Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	4	0	4
N	2.2.2 – Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	4	0	4
2.3 – UTENSÍLIOS:		SIM	NÃO	NA(*)
I	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.	4	0	4
N	2.3.2 – Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	2	0	2
2.4 – HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:		SIM	NÃO	NA(*)
I	2.4.1 – Frequência de higienização adequada.	8	0	8
N	2.4.2 – Existência de registro da higienização.	8	0	8
N	2.4.3 – Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	4	0	4
N	2.4.4 – Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	4	0	4
I	2.4.5 – Adequada higienização.	8	0	8



OBSERVAÇÕES		TS2	TNA2
PB2 = Pontuação do bloco 2	SENDO PARA O BLOCO 2		
TS2 = Somatória do “sim” do bloco 2	K2 = 60		
TNA2 = Somatória do “não aplica” do bloco 2	P2 = 20		
$PB2 = [TS2 / (K2 - TNA2)] \times P2$		PB2	

Bloco 3. – MANIPULADORES				
3.1 – VESTUÁRIO:		SIM	NÃO	NA(*)
I	3.1.1 – Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	8	0	8
N	3.1.2 – Limpos e em adequado estado de conservação.	8	0	8
N	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.	8	0	8
3.2 – HÁBITOS HIGIÊNICOS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.2.1 – Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	8	0	8
N	3.2.2 – Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.	8	0	8
N	3.2.3 – Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	2	0	2
3.3 – ESTADO DE SAÚDE:		SIM	NÃO	NA(*)
I	3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	8	0	8
3.4 – PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.4.1 – Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	2	0	2
N	3.4.2 – Existência de registro dos exames realizados.	2	0	2



3.5 – EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.5.1 – Utilização de Equipamento de Proteção Individual.	2	0	2
3.6 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.6.1 – Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	4	0	4
N	3.6.2 – Existência de registros dessas capacitações.	2	0	2

OBSERVAÇÕES				
		TS3		TNA3
PB3 = Pontuação do bloco 3		SENDO PARA O BLOCO 3		
TS3 = Somatória do “sim” do bloco 3		K3 = 62		
TNA3 = Somatória do “não aplica” do bloco 3		P3 = 25		
$PB3 = [TS3 / (K3 - TNA3)] \times P3$		PB3		

Bloco 4. – PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1 – MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	4.1.1 – Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	2	0	2
N	4.1.2 – Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, organolépticas e condições de transporte e outros).	2	0	2
I	4.1.3 – Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	4	0	4
I	4.1.4 – Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	4	0	4
N	4.1.5 – Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre pallets, 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.	8	0	8



I	4.1.6 – Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	2	0	2
N	4.1.7 – Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	4	0	4
4.2 – FLUXO DE PRODUÇÃO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	4.2.1 – Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	4	0	4
N	4.2.2 – Controle da circulação e acesso do pessoal.	8	0	8
N	4.2.3 – Ordenado, linear e sem cruzamento.	4	0	4
4.3 – ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:		SIM	NÃO	NA(*)
N	4.3.1 – Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	4	0	4
I	4.3.2 – Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	2	0	2
I	4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre pallets, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	8	0	8
N	4.3.4 – Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	8	0	8
I	4.3.5 – Armazenamento em local limpo e conservado	4	0	4
N	4.3.6 – Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.	2	0	2
N	4.3.7 – Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	4	0	4
I	4.3.8 – Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.	8	0	8
4.4 – CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:		SIM	NÃO	NA(*)
I	4.4.1 – Existência de controle de qualidade do produto final.	4	0	4
N	4.4.2 – Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	2	0	2



N	4.4.3 – Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.	2	0	2
N	4.4.4 – Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	2	0	2
4.5 – TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:		SIM	NÃO	NA(*)
I	4.5.1 – Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	2	0	2
N	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	0	4
N	4.5.3 – Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	4	0	4
N	4.5.4 – Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	2	0	2

OBSERVAÇÕES		
	TS4	TNA4
PB4 = Pontuação do bloco 4	SENDO PARA O BLOCO 4	
TS4 = Somatória do “sim” do bloco 4	K4 =104	
TNA4 = Somatória do “não aplica” do bloco 4	P4 = 30	
$PB4 = [TS4 / (K4-TNA4)] \times P4$	PB4	

5. – DOCUMENTAÇÃO				
5.1 – MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	5.1.1 – Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	4	0	4
5.2 – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	5.2.1 – Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:	2	0	2
N	5.2.1.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.1.2 – POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2



N	5.2.2 – Controle de potabilidade da água:	2	0	2
N	5.2.2.1 – Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.	2	0	2
N	5.2.2.2 – POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.3 – Higiene e saúde dos manipuladores:	2	0	2
N	5.2.3.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.3.2 – POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.4 – Manejo dos resíduos:	2	0	2
N	5.2.4.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.4.2 – O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.5 – Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	2	0	2
N	5.2.5.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.5.2 – O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.6 – Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	2	0	2
N	5.2.6.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.6.2 – O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.7 – Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:	2	0	2
N	5.2.7.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.7.2 – O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.8 – Programa de recolhimento de alimentos:	2	0	2
N	5.2.8.1 – Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.8.2 – O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2

OBSERVAÇÕES			
		TS5	TNA5
PB5 = Pontuação do bloco 5		SENDO PARA O BLOCO 5	
TS5 = Somatória do “sim” do bloco 5		K5 = 52	
TNA5 = Somatória do “não aplica” do bloco 5		P5 = 10	
$PB5 = [TS5 / (K5 - TNA5)] \times P5$		PB5	



PONTUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

PE =	PB1	+	PB2	+	PB3	+	PB4	+	PB5	TOTAL
PE =										

C – CONSIDERAÇÕES FINAIS

D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete ao S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal de Franca, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores de alimentos de Origem Animal, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

GRUPO 1 – 91 A 100% de atendimento –
EXCELENTE

GRUPO 2 – 90 A 71 % de atendimento –
BOM

GRUPO 3 – 51 A 70% de atendimento –
REGULAR

GRUPO 4 – ATÉ 50 % de atendimento –
DEFICIENTE

GRUPO 5 – Não atendimento de 100%
dos itens **IMPRESINDÍVEIS**

Estabelecimento apto para
fabricar – “satisfatório”

Estabelecimento apto para
fabricar o produto – “com restrição”

Estabelecimento “insatisfatório e
não apto para fabricar

Estabelecimento “insatisfatório c/
interdição parcial para fabricar o
produto”

Estabelecimento “insatisfatório c/
interdição total para fabricar o
produto”

Estabelecimento não se aplica a
fabricar o produto

E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do Responsável SIM

Nome e assinatura do Responsável SIM



F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do Responsável pelo Estabelecimento

DATA: ____/____/____

CLASSIFICAÇÃO DO ITEM:-

I.(N) NECESSÁRIO: Considera-se item **NECESSÁRIO** aquele que atende às recomendações de Boas Práticas de Fabricação de Produção de Alimentos de Origem Animal, onde os procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais devem ser aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade dos alimentos para o consumo. Define-se por SIM ou NÃO ou NÃO SE APLICA.

*Obs.: O item **NECESSÁRIO**, não cumprido em uma inspeção, **consequentemente**, será classificado como **IMPRESINDÍVEL** nas Inspeções seguintes.*

II. (I) IMPRESINDÍVEL: Considera-se item **IMPRESINDÍVEL** aquele que atende às recomendações de Boas Práticas de Fabricação e Produção de Alimentos de Origem Animal, **que pode influir em grau crítico** na qualidade do produto, na segurança dos alimentos e na segurança dos trabalhadores em sua interação com os produtos de alimentos e processos durante a realização. Os itens imprescindíveis serão considerados obrigatórios dentro da avaliação de classificação e no processo de produção e fabricação no estabelecimento. Caso alguns destes itens não sejam atendidos, o estabelecimento não estará apto para fabricação. Define-se por SIM ou NÃO.

III (NA) NÃO SE APLICA: Considera-se item **NÃO SE APLICA** aquele que não atende as recomendações específicas para o estabelecimento na produção de alimento a que foi registrado.



ANEXO 2

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO REFERENTE ÀS BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO
(BPF) EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (POA)**

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		NÚMERO DO SIM		
1-RAZÃO SOCIAL:				
2-NOME FANTASIA:				
3-CNPJ		4-FONE:		6-CEL:
9-E-mail:				
10-ENDEREÇO (Rua/Av.):			11-Nº:	12 - Compl.:
13-BAIRRO:	14-MUNICÍPIO:		15-UF:	16-CEP:
17-CATEGORIA		18- Obs		
19-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:			20-NÚMERO DE TURNOS:	
21-CATEGORIA DE PRODUTOS:				
Descrição				
22-RESPONSÁVEL TÉCNICO:		23-FORMAÇÃO ACADÊMICA		24-REGISTRO:
25-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				
26-MOTIVO DA INSPEÇÃO:				
() Solicitação de Inspeção de Registro		() Visita de Orientação		
() Supervisão		() Inspeção de Rotina		
() Auditoria		() Reinspeção		
() Alteração de Estrutura		() outros		

Classificação do item:

(C) – Conformidades. NA (*) : Não se aplica (NC) – Não conformidade



B – ROTEIRO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO

ELEMENTO DA INSPEÇÃO	DOCUMENTAL RESULTADO	NO LOCAL		
		ASPECTO AVALIADO	RESULTADO	
			VER	ÁREA DE INSPEÇÃO
1 – Monitoramento das Instalações e Equipamentos		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
2 – Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
3 – Iluminação		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
4 – Ventilação		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
5 – Água de Abastecimento e Gelo		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
6 – Águas Residuais		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
7 – Controle de Pragas		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
8 – Limpeza e Sanitização (PPHO)		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
9 – Higiene, Hábitos Higiênicos, Treinamento e Saúde dos Manipuladores		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
10 – Procedimentos Sanitários Operacionais		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
11 – Controle de Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	
12 – Controle de Temperatura		() Monitoramento () Ação Corretiva () Verificação () Registro	C NC NA	



13 – Calibração e Aferição de Instrumentos		() Monitoramento	C	
		() Ação Corretiva	NC	
		() Verificação	NA	
		() Registro		
14 – Verificação dos PCCs		() Monitoramento	C	
		() Ação Corretiva	NC	
		() Verificação	NA	
		() Registro		
15 – Testes Laboratoriais		() Monitoramento	C	
		() Ação Corretiva	NC	
		() Verificação	NA	
		() Registro		
16 – Controle de Formulações / Combate à Fraude		() Monitoramento	C	
		() Ação Corretiva	NC	
		() Verificação	NA	
		() Registro		

- Este documento é uma Notificação Escrita e a falha em atender às exigências regulamentares pode resultar em medidas punitivas e corretivas prevista na Legislação.

C – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do Responsável SIM

Nome e assinatura do Responsável SIM

D - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do Responsável pelo Estabelecimento

DATA: ____ / ____ / ____