

Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002.

Publicada no D.O.U de 08/01/2003

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso de sua atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 18 de dezembro de 2002,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando que as frutas e ou hortaliças em conserva constituem riscos por serem possíveis veiculadores de doenças de origem alimentar;

considerando a necessidade de complementar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, bem como o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

considerando a necessidade de desenvolvimento de instrumento específico de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicável aos estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva em todo o território nacional,

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução, para se adequarem aos seus Anexos I e II.

Art. 3º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I, dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, constante do Anexo II.

Parágrafo único. A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, incorpora os itens da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada em regulamento técnico específico.

Art. 4º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 5º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA

1 ALCANCE

1.1 Objetivo

Definir procedimentos de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva a fim de garantir a qualidade sanitária do produto final.

1.2 Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos que realizam as atividades de produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e ou transporte de:

- a) frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez, acidificadas artificialmente e naturalmente ácidas;
- b) hortaliças em conserva acidificadas por fermentação e marinadas.

Excluem-se deste Regulamento os produtos: palmito em conserva, por apresentar Regulamento Técnico específico e as frutas e ou hortaliças minimamente processadas.

2 DEFINIÇÕES

Para efeito desta Resolução considera-se:

2.1 Hortaliça em Conserva: é o produto preparado com tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pecíolos, frutos, sementes e cogumelos cultivados, cujas partes comestíveis são envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2.2 Fruta em Conserva: é o produto preparado com frutas frescas, congeladas ou previamente conservadas, inteiras ou em pedaços ou em forma de polpa, envasadas praticamente cruas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura adequado, podendo conter opcionalmente outros ingredientes comestíveis e, finalmente, submetidas a adequado tratamento antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes para isso destinados, a fim de assegurar sua conservação.

2.3 Fruta e ou Hortalça em Conserva de Baixa Acidez: é aquela elaborada com frutas e ou hortaliças em que o pH é maior que 4,5 e a atividade de água é maior que 0,85, devendo ser submetida ao tratamento térmico de esterilização para sua conservação.

2.4 Fruta e ou Hortalça em Conserva Acidificada Artificialmente: é aquela elaborada com frutas e ou hortaliças de baixa acidez, na qual é feita a adição de ácido orgânico ou alimento ácido para se obter o pH de equilíbrio igual ou menor que 4,5 no produto final, devendo ser submetida ao tratamento térmico de pasteurização para sua conservação.

2.5 Hortalça Acidificada por Fermentação: é aquela submetida à fermentação láctica de forma a atingir o pH do produto final igual ou menor que 4,5, devendo ser submetida ao tratamento térmico de pasteurização para sua conservação.

2.6 Fruta e ou Hortalça Naturalmente Ácida: é aquela cujo pH é igual ou menor que 4,5 devendo ser submetida ao tratamento térmico de pasteurização para sua conservação, podendo ser adicionada de açúcar.

2.7 Hortalça Marinada: é aquela artificialmente acidificada, acondicionada em meio de óleo comestível com ou sem condimentos, devendo ser submetida ao tratamento térmico de pasteurização à temperatura da água em ebulição.

2.8 pH de equilíbrio: é o pH do produto alimentício macerado e submetido a tratamento térmico, sendo essa condição alcançada quando as partes sólidas e líquidas do produto possuem o mesmo pH.

2.9 Boas Práticas de Fabricação: são práticas de fabricação que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com as normas técnicas.

2.10 Procedimento Operacional Padronizado- POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nessa Resolução.

3 REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Diário Oficial. Brasília, DF, 21 out. 1969.

3.2 BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977. Regulamento Técnico Referente ao Padrão de Identidade e Qualidade de Hortaliças em Conserva. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 15 jul. 1977.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. Diário Oficial. Brasília, DF, 24 ago.1977.

3.4 BRASIL. Ministério da Saúde. Câmara Técnica de Alimentos. Resolução Normativa nº 05/79-CTA, de 08 de outubro de 1979. Frutas em Conserva. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 08 out.1977.

3.5 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 02 dez.1993.

3.6 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 01 ago.1997.

3.7 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 mar. 2000.

3.8 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 mar. 2000.

3.9 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 10 jan. 2001.

3.10 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 39, de 21 de março de 2001. Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 mar. 2001.

3.11 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 40, de 21 de março de 2001. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embaladas. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 mar. 2001.

3.12 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 set. 2002.

3.13 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, republicada em 06 nov. 2002.

3.14 CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 2-1969. *Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para las Frutas y Hortaliças en Conserva.*

3.15 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 23-1979, Revisão 2(1993). *Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos Poco Acidos y Alimentos Poco Acidos Acidificados Envasados.*

3.16 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 40-1993. *Código de Práticas de Higiene para Alimentos Poco Acidos Elaborados y Envasados Asepticamente.*

3.17 SÃO PAULO (Estado).Secretaria de Agricultura e do Abastecimento. Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária. Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL). Princípio de Controle do Processo Térmico, Acidificação e Avaliação do Fechamento de Recipientes. Campinas,1990. 239p.

3.18 WORLD HEALTH ORGANIZATION. DIVISION OF FOOD AND NUTRITION. FOOD SAFETY UNIT. WHO/FNU/FOS/96.2. *Guidelines for Strengthening a National Food Safety Programme.*

4 PROCESSAMENTO DAS FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA

4.1 Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens

4.1.1 As operações de recepção das frutas, hortaliças, ingredientes e embalagens devem ser realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção.

4.1.2 As frutas, hortaliças, ingredientes e embalagens devem ser de procedência controlada e inspecionados no ato da recepção. Os controles efetuados no recebimento devem ser registrados.

4.1.3 As frutas e ou hortaliças devem apresentar cor característica, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e estarem adequadas para o processamento. Devem ser selecionadas e classificadas de forma a contribuir para a eficácia do tratamento térmico.

4.1.4 As frutas, hortaliças, ingredientes e embalagens devem ser protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis.

4.1.5 As frutas, hortaliças e ingredientes aprovados e aqueles submetidos à análise laboratorial quando necessária e que estão aguardando resultado analítico devem ser identificados e armazenados adequadamente.

4.1.6 As frutas, hortaliças, ingredientes e embalagens reprovados devem ser devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. Deve ser determinado o destino final dos mesmos.

4.1.7 As embalagens devem ser íntegras, limpas, de material apropriado, de primeiro uso, não sendo permitida a reutilização das embalagens. Devem obedecer aos requisitos estabelecidos em regulamentos técnicos específicos.

4.2 Higienização das Frutas e ou Hortaliças

4.2.1 As frutas e ou hortaliças devem ser lavadas com água potável adicionada de solução clorada, de forma que a última água do processo de lavagem apresente o teor de cloro residual livre entre 0,5 a 2,0 ppm.

4.2.2 Os produtos utilizados para higienização das frutas e ou hortaliças devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.2.3 As frutas e ou hortaliças utilizadas no processamento devem apresentar condições higiênico- sanitárias satisfatórias.

4.2.4 Devem ser elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs referentes à higienização das frutas e ou hortaliças constando, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura.

4.3 Branqueamento

4.3.1 O branqueamento pelo calor, quando utilizado, deve ser feito com água potável.

4.4 Acondicionamento

4.4.1 Devem ser obedecidos os critérios de enchimento estabelecidos em legislação específica.

4.4.2 O acondicionamento na embalagem realizado mecanicamente ou manualmente deve ser controlado, de forma a contribuir para a eficácia do processamento das frutas e ou hortaliças em conserva.

4.5 Acidificação

4.5.1 Para as frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente, o líquido de cobertura deve conter quantidade de ácido necessária para garantir que o pH de equilíbrio no produto final alcance valor igual ou menor que 4,5.

4.5.2 Os ácidos orgânicos a serem utilizados na fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.5.3 Para calcular a concentração de ácido a ser adicionado ao líquido de cobertura deve ser considerada a proporção de peso do produto por volume do líquido de cobertura ou a proporção peso do produto por peso do líquido de cobertura.

4.5.4 Para as frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente, após a adição do líquido de cobertura contendo ácido ou alimento ácido, devem ser realizadas medições do pH do produto e mantidos os registros, a fim de certificar que o pH de equilíbrio seja igual ou menor que 4,5.

4.5.5 Para as hortaliças em conserva acidificadas por fermentação devem ser realizadas medições do pH do produto e mantidos os registros, a fim de certificar que o pH do produto seja igual ou menor que 4,5.

4.5.6 Quando a acidificação for necessária para o processamento das frutas e ou hortaliças em conserva devem ser elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs relativos a essa operação. Os POPs devem conter no mínimo, as seguintes informações: especificação da matéria-prima processada, tipo e quantidade do ácido orgânico ou alimento ácido utilizado, proporção de peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura, preparo do líquido de cobertura, método para determinação e frequência de medição do pH do produto.

4.6 Exaustão

4.6.1 A exaustão dos recipientes para remoção do ar deve atender às condições especificadas para este processo definidas pelo estabelecimento.

4.6.2 A exaustão é facultativa quando forem utilizadas embalagens de vidro com tampa de rosca que aliviam a pressão durante o tratamento térmico.

4.7 Fechamento Hermético

4.7.1 O fechamento manual ou mecânico dos recipientes deve ser controlado de forma a assegurar a hermeticidade das embalagens.

4.7.2 Quando a exaustão for utilizada, os recipientes devem ser imediatamente submetidos a fechamento hermético para evitar a queda de temperatura e consequentemente a redução do vácuo.

4.7.3 Devem ser efetuadas inspeções periódicas das embalagens para detecção de defeitos do fechamento.

4.8 Tratamento Térmico

4.8.1 A instalação, funcionamento e o controle do equipamento de tratamento térmico devem ser efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente para garantir as condições adequadas de operação.

4.8.2 As frutas e ou hortaliças em conserva após serem submetidas ao tratamento térmico devem ser identificadas e separadas daquelas que ainda não foram termicamente processadas.

4.8.3 Devem ser elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs referentes à esterilização e à pasteurização de frutas e ou hortaliças em conserva contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização.

4.8.4 As combinações de tempo e temperatura utilizadas na pasteurização e esterilização devem ser anteriormente definidas com base em estudos científicos e garantir a segurança do processo quanto à eliminação de microrganismos de interesse à saúde pública.

4.8.5 Devem ser efetuados controles de tempo e temperatura do tratamento térmico a cada operação realizada.

4.9 Resfriamento

4.9.1 As frutas e ou hortaliças em conserva após sofrerem tratamento térmico devem ser submetidas ao resfriamento até a temperatura interna de 40 °C.

4.9.2 A água de resfriamento deve apresentar um teor de cloro residual livre de, no mínimo, 0,5 ppm após utilização no processo de resfriamento. Devem ser realizadas análises periódicas para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.

4.10 Fluxo de Produção

4.10 As operações do processo de produção devem ser realizadas em local apropriado, com isolamento da área de pré-preparo e preparo, seguindo fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos. As operações devem ser desempenhadas e supervisionadas por funcionários comprovadamente capacitados.

4.11 Rotulagem e Armazenamento do Produto Final

4.11.1 A rotulagem é responsabilidade da empresa fabricante de frutas e ou hortaliças em conserva. Deve obedecer às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas e ser efetuada no local de produção.

4.11.2 As embalagens de vidro para as frutas e ou hortaliças em conserva devem apresentar lacre nas tampas ou outro dispositivo que confira o mesmo efeito.

4.11.3 Os locais para armazenamento devem ser limpos, secos, com boa ventilação e temperatura adequada para evitar a alteração das frutas e ou hortaliças em conserva. Devem ser isentos de materiais estranhos, estragados ou tóxicos.

4.11.4 As frutas e ou hortaliças em conserva avariadas, com prazos de validade vencidos, reprovadas, devolvidas ou recolhidas do mercado devem ser armazenadas em local separado, devidamente identificadas. Deve ser determinado o destino final das mesmas.

4.12 Controle de Qualidade do Produto Final

4.12.1 O estabelecimento deve implementar e documentar o controle de qualidade do produto final.

4.12.2 O laudo de análise deve ser assinado pelo técnico responsável pelo ensaio ou expedido por empresa terceirizada.

4.12.3 As frutas e ou hortaliças em conserva, acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas devem apresentar pH igual ou menor que 4,5 no produto final, comprovado por meio de análises laboratoriais.

4.12.4 O período de quarentena das frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação e marinadas deve ser determinado em função das especificações do produto, pelos estabelecimentos produtores/industrializadores.

4.12.5 As frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez devem apresentar esterilidade comercial comprovada por meio de análises laboratoriais.

4.12.6 As frutas e ou hortaliças em conserva que estão aguardando resultado analítico ou em quarentena e aquelas aprovadas devem ser devidamente identificadas e separadas.

4.13 Transporte do Produto Final

4.13.1 O transporte deve ser apropriado e manter a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva.

4.14 Responsável Técnico

4.14.1 A responsabilidade pelo processamento das frutas e ou hortaliças em conserva deve ser exercida por funcionário que tenha curso de capacitação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, abordando os seguintes temas:

- a) Microbiologia de alimentos;
- b) Boas Práticas de Fabricação;
- c) Processamento das Frutas e ou Hortaliças em Conserva, com destaque para acidificação e tratamento térmico;
- d) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –HACCP.

4.14.2 Os estabelecimentos produtores/industrializadores devem dispor de certificado de capacitação dos funcionários envolvidos no processamento das frutas e ou hortaliças em conserva, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático do curso.

4.15. Documentação e Registro

4.15.1 As operações executadas nos estabelecimentos produtores/industrializadores das frutas e ou hortaliças em conserva devem estar de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

4.15.2 Os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs referentes às operações de higienização, de tratamento térmico e, quando necessária, de acidificação, devem atender aos requisitos gerais e às disposições relativas ao monitoramento, avaliação e registro previstos no Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

4.15.3 Os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento das frutas e ou hortaliças em conserva devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos, sendo ainda disponibilizados à autoridade sanitária sempre que requeridos.

4.15.4 Os estabelecimentos produtores/industrializadores devem dispor de formulário específico, devidamente protocolizado no órgão competente, que informa o início de fabricação das frutas e ou hortaliças em conserva, conforme disposto em regulamento técnico específico.

4.15.5 Os estabelecimentos produtores/industrializadores devem dispor de documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos.

4.15.6 Os registros devem ser utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas e mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final.

5 DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1 As operações de processamento de frutas e ou hortaliças em conserva devem ser efetuadas em condições que impeçam a contaminação, deterioração e ou proliferação de diversos microrganismos, incluindo os patógenos formadores de esporos, como o *Clostridium botulinum*.

5.2 Os estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva devem cumprir as exigências constantes do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e do Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

ANEXO II

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA

NÚMERO: /ANO	
A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1-RAZÃO SOCIAL:	
2-NOME DE FANTASIA:	
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4- INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:
	7-FAX:
8-E – mail:	
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:
	11-Compl.:
12-BAIRRO:	13- MUNICÍPIO:
	14-UF:
	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:	17-PRODUÇÃO MENSAL:
18- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	19-NÚMERO DE TURNOS:
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:	
Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:	
24- MOTIVO DA INSPEÇÃO:	
<input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> OUTROS	

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1 EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA:				
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.			
1.1.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2 ACESSO:				
1.2.1	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:				
1.4.1	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
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.			
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.5 TETOS:				
1.5.1	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:				
1.7.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
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).			
1.7.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
1.8.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			

1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.		
1.10.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.		
1.10.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).		
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.		
1.10.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.		
1.10.6	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).		
1.10.7	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.		
1.10.8	Iluminação e ventilação adequadas.		
1.10.9	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.		
1.10.10	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.		
1.10.11	Coleta freqüente do lixo.		
1.10.12	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.		
1.10.13	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.		
1.10.14	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.		
1.10.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.		
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.		
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, 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.		
1.12.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.		

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:				
1.13.1	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO:				
1.14.1	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
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.			
1.14.4	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.5	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.6	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			

1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.		
1.15.2	Frequência de higienização das instalações adequada.		
1.15.3	Existência de registro da higienização.		
1.15.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.		
1.15.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.		
1.15.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.		
1.15.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.		
1.15.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.		
1.15.9	Higienização adequada.		
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.		
1.16.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas adotadas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.		
1.16.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.		
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.		
1.17.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.		
1.17.3	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.		
1.17.4	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório de água.		
1.17.5	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.		
1.17.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.		
1.17.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.		
1.17.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.		
1.17.9	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.		
1.17.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.		
1.17.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.		
1.17.12	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.		
1.17.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.		

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:				
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.			
1.18.2	Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:				
1.19.1	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:				
1.20.1	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
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.			
OBSERVAÇÕES				

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1 EQUIPAMENTOS:				
2.1.1	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
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.			
2.1.6	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				
2.2.1	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3 UTENSÍLIOS:				
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.			
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			

2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:				
2.4.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2	Frequência de higienização adequada.			
2.4.3	Existência de registro da higienização.			
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9	Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES				
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
3. MANIPULADORES				
3.1 VESTUÁRIO:				
3.1.1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2	Limpos e em adequado estado de conservação.			
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.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
3.2.1	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
OBSERVAÇÕES				

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4.0 PROCESSAMENTO DAS FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA				
4.1 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1	Operações de recepção das frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção.			
4.1.2	Frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens de procedência controlada e inspecionados no ato da recepção.			
4.1.3	Frutas e ou hortaliças selecionadas e classificadas, com cor característica, sabor, odor e textura próprios, uniformidade de tamanho e adequadas para o processamento.			
4.1.4	Frutas, hortaliças e ingredientes e embalagens protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis.			
4.1.5	Frutas, hortaliças e ingredientes aprovados e aqueles submetidos à análise laboratorial, quando necessário, aguardando resultado analítico, identificados e armazenados adequadamente.			
4.1.6	Frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção, devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. Destino dos mesmos previamente determinados.			
4.1.7	Embalagens íntegras, limpas, de material apropriado e de primeiro uso.			
4.1.8	Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.			
4.1.9	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, 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.			
4.1.10	Uso das frutas e ou hortaliças, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de frutas e ou hortaliças e ingredientes.			
4.1.12	Existência de responsável pela operação de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens comprovadamente capacitado.			
4.1.13	Existência de registros dos controles efetuados.			
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4.2 HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS E OU HORTALIÇAS:				
4.2.1	Frutas e ou hortaliças lavadas com água potável adicionada de solução clorada.			
4.2.2	Teor de cloro residual livre de 0,5 a 2 ppm na última água do processo de lavagem.			
4.2.3	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
4.2.4	Frutas e ou hortaliças utilizadas no processamento em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.			
4.2.5	Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
4.2.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
4.2.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
4.2.8	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
4.2.9	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
4.2.10	Operação de higienização das frutas e ou hortaliças realizada de forma a assegurar o objetivo a que se propõe.			
4.2.11	Existência de registro da higienização e dos controles efetuados.			
4.3 BRANQUEAMENTO:				
4.3.1	Utilização de água potável para a operação de branqueamento.			
4.4 ACONDICIONAMENTO:				
4.4.1	Critérios de enchimento de acordo com o disposto em legislação específica.			
4.4.2	Acondicionamento das frutas e ou hortaliças realizado manualmente ou mecanicamente controlado.			

4.5 ACIDIFICAÇÃO:				
4.5.1	Líquido de cobertura utilizado para as frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente com quantidade de ácido necessária para que o pH de equilíbrio no produto final seja igual ou menor que 4,5.			
4.5.2	Ácido orgânico usado na acidificação regularizado pelo Ministério da Saúde.			
4.5.3	Concentração do ácido adicionado ao líquido de cobertura calculada em função da proporção peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura.			
4.5.4	Realização de medições do pH do produto após a adição do ácido ou alimento ácido.			
4.5.5	Existência de equipamentos, instrumentos e materiais necessários para análise laboratorial do produto.			
4.5.6	Existência de um responsável pela operação de acidificação comprovadamente capacitado.			
4.5.7	Acidificação artificial ou por fermentação realizada de forma a atender o objetivo a que se propõe.			
4.5.8	Existência de registro da operação de acidificação e dos controles efetuados.			
4.6 EXAUSTÃO:				
4.6.1	Exaustão atende às condições especificadas para este processo.			
4.7 FECHAMENTO HERMÉTICO:				
4.7.1	Fechamento hermético controlado de forma a assegurar a hermeticidade das embalagens.			
4.7.2	Recipientes submetidos imediatamente a fechamento hermético após a operação de exaustão.			
4.7.3	Realização de inspeções periódicas no produto embalado para detecção de defeitos do fechamento.			
4.8 TRATAMENTO TÉRMICO:				
4.8.1	Instalação, funcionamento e controle do equipamento de tratamento térmico, efetuados de acordo com as recomendações do fabricante e do órgão oficial competente.			
4.8.2	Frutas e ou hortaliças em conserva submetidas ao tratamento térmico identificadas e separadas daquelas que ainda não foram termicamente processadas.			
4.8.3	Parâmetros de tratamento térmico: tempo e temperatura, calculados em função das especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, tipo e característica do sistema.			
4.8.4	Efetuosos controles de tempo e temperatura do tratamento térmico a cada operação realizada.			
4.8.5	Tratamento térmico realizado por pessoa comprovadamente capacitada.			
4.8.6	Tratamento térmico atende às especificações estabelecidas e garante a segurança do processo.			
4.8.7	Existência de registro da operação de tratamento térmico e dos controles efetuados.			
4.9 RESFRIAMENTO:				
4.9.1	Frutas e ou hortaliças em conserva após sofrerem tratamento térmico submetidas ao resfriamento até a temperatura interna de 40°C.			
4.9.2	Água de resfriamento com teor de cloro residual livre de, no mínimo, 0,5 ppm após utilização no processo de resfriamento.			
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4.9.3	Análises da água de resfriamento realizadas periodicamente para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.			
4.9.4	Existência de registros dos controles efetuados.			
4.10 FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.10.1	Locais para pré-preparo isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.10.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.10.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.10.4	Ordenado, linear e sem cruzamentos.			
4.11 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:				

4.11.1	Dizeres de rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
4.11.2	Rotulagem efetuada no local de produção			
4.11.3	Embalagens de vidro para frutas e ou hortaliças em conserva com lacre nas tampas ou outro dispositivo com o mesmo efeito.			
4.11.4	Locais para armazenamento limpos e secos, com boa ventilação e temperatura adequada.			
4.11.5	Frutas e ou hortaliças em conserva, avariadas, com prazos de validade vencidos, reprovadas, devolvidas ou recolhidas do mercado devidamente identificadas e armazenadas em local separado e determinado o destino final das mesmas.			
4.11.6	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir adequada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.11.7	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.11.8	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.12 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.12.1	Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.			
4.12.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.12.3	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.			
4.12.4	Frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas com pH igual ou menor que 4,5 no produto final, comprovado por meio de análises laboratoriais.			
4.12.5	Período de quarentena das frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente ou por fermentação e marinadas em função das especificações do produto.			
4.12.6	Frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez com esterilidade comercial comprovada por meio de análises laboratoriais.			
4.12.7	Frutas e ou hortaliças em conserva aguardando resultado analítico ou em quarentena e aquelas aprovadas devidamente identificadas e separadas.			
4.12.8	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizada no estabelecimento.			
4.12.9	Funcionário responsável pela colheita de amostra e análise laboratorial comprovadamente capacitado.			
4.13 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.13.1	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.			
4.13.2	Transporte mantém a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva.			
4.13.3	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança das frutas e ou hortaliças em conserva .			
OBSERVAÇÕES				

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				
5.1.1	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.1.2	Funcionário responsável pelo processamento com curso de capacitação, contendo os temas previstos no regulamento e carga horária mínima de 40 horas.			
5.1.3	Certificado do curso, devidamente datado com carga horária e conteúdo programático do curso.			
5.1.4	Os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento das frutas e ou hortaliças em conserva acessíveis aos funcionários envolvidos.			
5.1.5	Existência de formulário específico, devidamente protocolizado no órgão competente, que informa o início de fabricação das frutas e ou hortaliças em conserva.			
5.1.6	Existência de documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvios das medidas de controle.			
5.1.7	Registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final.			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
5.2.1.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2 Controle de potabilidade da água:				
5.2.2.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.2.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4 Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:				
5.2.5.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8 Higienização das frutas e ou hortaliças:				
5.2.8.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.9 Acidificação:				
5.2.9.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.9.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.10 Tratamento térmico:				
5.2.10.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.10.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.11 Programa de recolhimento de alimentos:				
5.2.11.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.11.2	O POP descrito está sendo cumprido.			
OBSERVAÇÕES				

C- CONSIDERAÇÕES FINAIS**D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva, 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- Estabelecimento de baixo risco** – 100% de atendimento dos itens referentes à Higienização das Frutas e ou Hortaliças, Acidificação e ao Tratamento Térmico e 76 a 100% de atendimento dos demais itens.

() **Grupo 2 – Estabelecimento de médio risco** – 100% de atendimento dos itens referentes à Higienização das Frutas e ou Hortaliças, Acidificação e ao Tratamento Térmico e 51 a 75% de atendimento dos demais itens.

() **Grupo 3 – Estabelecimento de alto risco** – não atendimento a um ou mais itens referentes à Higienização das Frutas e ou Hortaliças, Acidificação e ao Tratamento Térmico ou 0 a 50% de atendimento dos demais itens.

E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável
Matrícula:

Nome e assinatura do responsável
Matrícula:

F – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:**DATA:** ____ / ____ / ____