

- 1.15.2 Outros resíduos (sólido e gasosos) adequadamente tratados e lançados sem causar incomodo a vizinhança e ao meio ambiente.
(2) Sim (0) Não (2)NA
- 1.16 Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados e isolado das áreas de processamento.
(2) Sim (0) Não (2)NA

TOTAIS TS1 () TNA ()

NA= Não se Aplica

PB1 - Pontuação Bloco 1

TS1 - somatória das notas sim obtidas

TNA1 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K1 - 60 (constante no bloco 1)

P1 - 10 (peso do bloco)

$$PB1 = \frac{TS1}{K1 - TNA1} \times P1 \quad PB1 = \frac{()}{60 - ()} \times 10 \quad PB1 ()$$

2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

2.1 Equipamentos / maquinários adequados:

- 2.1.1 Equipamentos dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção. Em bom estado de conservação e funcionamento.

(2) Sim (0) Não (2)NA

- 2.1.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(4) Sim (0) Não (4)NA

2.2 Utensílios adequados:

- 2.2.1 Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma permitam fácil limpeza. Em bom estado de conservação.

(2) Sim (0) Não (2)NA

- 2.2.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(4) Sim (0) Não (4)NA

2.3 Móveis (mesas, bancadas, vitrines etc.)

- 2.3.1 Em número suficiente, de material resistente, liso e impermeável, com superfícies integras (sem rugosidade e frestas). Em bom estado de conservação.

(2) Sim (0) Não (2)NA

- 2.3.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(4) Sim (0) Não (4)NA

2.4 Equipamentos para proteção e conservação sob refrigeração adequados:

- 2.4.1 Equipamentos com capacidade adequada com elementos e superfícies lisas, impermeáveis e resistentes. Com termômetro e em bom estado de conservação e funcionamento.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 2.4.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(8) Sim (0) Não (8)NA

2.5 Limpeza e desinfecção adequadas:

- 2.5.1 Utilização de água quente, detergentes e desinfetantes registrados no Ministério da Saúde.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 2.6 Armazenamentos de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.

(8) Sim (0) Não (8)NA

TOTAIS TS2 () TNA2 ()

NA= Não se Aplica

PB2 - Pontuação Bloco 1

TS2 - somatória das notas sim obtidas

TNA2 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K2 - 50 (constante no bloco 1)

P2 - 15 (peso do bloco)

$$PB2 = \frac{TS2}{K2 - TNA2} \times P2 \quad PB2 = \frac{()}{50 - ()} \times 15 \quad PB2 ()$$

3. PESSOAL NA ÁREA DE PRODUÇÃO/MANIPULAÇÃO/ VENDA

3.1 Roupas adequadas:

- 3.1.1 Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservação.

(2) Sim (0) Não (2)NA

- 3.1.2 Rigorosamente limpos.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 3.2 Asseio pessoal adequado. Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço).

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 3.3 Hábitos higiênicos adequados. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 3.4 Estado de saúde controlado.

- 3.4.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 3.4.2 Realização de exames periódicos.

(2) Sim (0) Não (2)NA

TOTAIS TS3 () TNA3 ()

NA= Não se Aplica

PB3 - Pontuação Bloco 3

TS3 - somatória das notas sim obtidas

TNA3 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K3 - 32 (constante no bloco 3)

P3 - 25 (peso do bloco)

$$PB3 = \frac{TS3}{K3 - TNA3} \times P3 \quad PB3 = \frac{()}{32 - ()} \times 25 \quad PB3 ()$$

4. MATÉRIAS PRIMAS / PRODUTOS EXPOSTOS A VENDA:

- 4.1 Procedência controlada: materias primas e/ou produtos expostos a venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 4.2 Características organolépticas normais: alimentos e matérias primas com cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alteração.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 4.3 Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias primas e/ou produtos expostos a venda que garantam a não alteração dos mesmos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 4.4 Empacotamento e identificação adequadas: embalagens integras e identificação visível. Prazo de validade respeitado.

(8) Sim (0) Não (8)NA

TOTAIS TS4 () TNA4 ()

NA= Não se Aplica

PB4 - Pontuação Bloco 4

TS4 - somatória das notas sim obtidas

TNA4 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K4 - 24 (constante no bloco 4)

P4 - 20 (peso do bloco)

$$PB4 = \frac{TS4}{K4 - TNA4} \times P4 \quad PB4 = \frac{()}{24 - ()} \times 20 \quad PB4 ()$$

5. FLUXO DE PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO / VENDA E CONTROLE DE QUALIDADE:

5.1 Fluxo adequado:

- 5.1.1 Fluxo linear de um só sentido, evitando a contaminação cruzada. Locais para pré-preparo ("área suja") e preparo ("área limpa") isolados (a separação física é necessária em estabelecimentos com grande produção)

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.1.2 Manipulação mínima e higiênica.

(8) Sim (0) Não (8)NA

5.2 Proteção contra contaminação:

- 5.2.1 Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.2.2 Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação.

(4) Sim (0) Não (4)NA

5.3 Armazenamento adequado:

- 5.3.1 Alimentos perecíveis mantidos a temperatura de congelamento (-150 C), refrigeração (20 a 100 C.), ou acima de 650 C. de acordo com o produto.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 5.3.2 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.

(8) Sim (0) Não (4)NA

5.4 Eliminação imediata das sobras de alimentos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 5.5 Características organolépticas normais do produto acabado /produtos expostos a venda: cor, odor, consistência e aspecto sem alterações.

(4) Sim (0) Não (4)NA