

- 5.6 Empacotamento e identificação adequada do produto acabado/ produtos expostos a venda:
 5.6.1 Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade).
 (2) Sim (0) Não (2) NA
 5.6.2 Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado.
 (1) Sim (0) Não (1) NA
- 5.7 Controle de qualidade adequado na matéria prima, no produto acabado e dos produtos expostos a venda.
 (4) Sim (0) Não (4) NA
- 5.8 Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.
 (2) Sim (0) Não (2) NA
- 5.9 Análise laboratorial com frequência adequada: todos os lotes produzidos no estabelecimento devem ser analisados.
 (2) Sim (0) Não (2) NA
- 5.10 Transporte adequado, protegido e limpo.
 (2) Sim (0) Não (2) NA

TOTAIS TS5 () TNA5 ()

NA= Não se Aplica

PB5 - Pontuação Bloco 5

TS5 - somatória das notas sim obtidas

TNA5 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K5 - 53 (constante no bloco 5)

P5 - 30 (peso do bloco)

$$PB5 = \frac{TS5}{K5 - TNA5} \times P5 \quad PB5 = \frac{()}{53 - ()} \times 30 \quad PB5 ()$$

PARTE C - PONTUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

PE - pontuação do estabelecimento, onde:

$$PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5 = ()$$

$$PE = () + () + () + () + () = ()$$

Qualificação _____

PARTE D - OBSERVAÇÕES:

() Estabelecimento apto para fabricar o produto.

() Estabelecimento não apto para fabricar o produto.

() Estabelecimento não apto para fabricar o produto.
 Concedidos _____ dias para adequação.

Proxima inspeção: _____

Autoridades Sanitárias:

FICHA DE INSPEÇÃO DE FONTES/DISTRIBUIDORAS DE ÁGUA MINERAL

PARTE A - IDENTIFICAÇÃO

FICHA Nº _____

1. Empresa: _____

2. Endereço: _____

3. Tipo de Estabelecimento: _____

4. Regional: _____

4. Município: _____

6. Cód.de Local _____ 7. Sublocal: _____ 8. Grupo de Risco: _____

9. Cadastro: _____ 10. Data: ____/____/____

PARTE B - AVALIAÇÃO

1. SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO

1.1 Localização adequada: área livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área externa e vizinhança.
 (2) Sim (0) Não (2) NA

1.2 Acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação).
 (2) Sim (0) Não (2) NA

1.3 Pisos adequados:

1.3.1 Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos).
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.3.2 Em perfeitas condições de limpeza.
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.4 Forros/tetos adequados:

1.4.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.4.2 Em perfeitas condições de limpeza.
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.5 Paredes/divisórias adequadas:

1.5.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.5.2 Em perfeitas condições de limpeza.
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.6 Portas e janelas adequadas:

1.6.1 Com superfície lisa, fácil limpeza em bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas).
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.7 Existência de proteção contra insetos e roedores: todas aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.
 (4) Sim (0) Não (4) NA

1.8 Iluminação adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.9 Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.10 Instalações sanitárias adequadas:

1.10.1 Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados a rede de esgotos ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e

de refeições.

(2) Sim (0) Não (2) NA

1.10.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados a higienização das mãos - sabão, toalhas claras e rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.
 (4) Sim (0) Não (4) NA

1.11 Vestiários adequados:

1.11.1 Separadas por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 (hum) armário por funcionário, duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria e quente, pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.
 (1) Sim (0) Não (1) NA

1.11.2 Em perfeitas condições de limpeza e organização dotados de produtos adequados a higiene pessoal.
 (2) Sim (0) Não (2) NA

1.12 Lavatórios na área de manipulação:

1.12.1 Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.
 (2) Sim (0) Não (2) NA

1.12.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão, escovas para as mãos, desinfetantes, toalhas claras rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.
 (4) Sim (0) Não (4) NA

1.13 Abastecimento de água potável. Ligado a rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (validade 6 meses).
 (8) Sim (0) Não (8) NA

1.14 Caixa d'água e instalações hidráulicas:

1.14.1 Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso - livre de vazamento, infiltração, descascamentos.
 (4) Sim (0) Não (4) NA