

Rev. 0
Página 1 de 9

Data da verificação:/...../.....

Critérios:

- Nome da Legislação
- ISO/TS 22002 – Parte:
- NR 24 – Ministério do Trabalho e Emprego

Responsável pela verificação

Observação: Este documento é um exemplo e é baseado conforme a IN 05 de 2000 do MAPA - Regulamento técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, relativo às condições higiênicas e sanitárias, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializadores.

Requisito	C	NC	NA	Evidências
ÁREA DE LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Zonas livres de odores, fumaça, poeira e outros contaminantes.				
Zonas livres de inundações				
VIAS DE TRÂNSITO INTERNO				
Superfície compacta/pavimentada, apta ao tráfego de veículos.				
Com escoamento adequado, limpas e bem conservadas.				
APROVAÇÃO DE PRÉDIOS E INSTALAÇÕES				
Construção sólida, com materiais adequados sanitariamente, incapazes de transmitir substâncias tóxicas.				
Há espaço suficiente para a realização de todas as operações				
Fluxograma permite adequada limpeza e inspeção de higiene				
Prédios e instalações impedem o acesso e alojamento de pragas e contaminantes ambientais (odores, fumaça, poeira e outros)				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
Prédios e instalações permitem separações físicas por dependência, entre as operações (ou setores) sujeitas à contaminação cruzada				
Prédios e instalações asseguram que as operações são realizadas nas condições ideais de higiene (da chegada da matéria-prima até o produto final)				
É evitado o uso de materiais que dificultam limpeza e desinfecção, exceto se a tecnologia exigir e não seja fonte de contaminação do produto (ex. barricas de madeira)				
PISOS				
De material resistente ao trânsito, lavável, antiderrapante e impermeável				
Sem rachaduras				
De fácil limpeza e desinfecção				
RALOS: sifonados ou similares				
PAREDES E DIVISÓRIAS				
De material não absorvente, lavável e cor clara				
Parede revestidas até uma altura				
Lisos, sem fendas, fáceis de limpar e higienizar.				
Ângulos de fácil limpeza (pisos x paredes x tetos).				
Altura da faixa impermeável foi indicada no projeto.				
TETOS OU FORROS				
Incapaz de acumular sujeidade, sem condensação de vapor e mofo.				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
Fácil de limpar.				
JANELAS E ABERTURAS				
Que impeçam o acúmulo de sujidade.				
Aberturas para área externa: com proteção contra insetos (telas)				
As proteções contra insetos são de fácil limpeza e estão bem conservadas.				
PORTAS				
De material não absorvente, de fácil limpeza				
Ajustadas aos batentes				
MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES (PLATAFORMAS, ESCADAS DE MÃO, RAMPAS) -				
Localizados e construídas de modo que impeça a contaminação				
ESTRUTURAS E ACESSÓRIOS ELEVADOS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO				
Instalados de modo a evitar a contaminação direta ou indireta de produtos, da matéria-prima e do material de envase (garrafas, insumos) por gotejamento ou condensação de vapor.				
Instalados de modo a permitir a limpeza.				
A) SANITÁRIOS, VESTIÁRIOS E BANHEIROS (IN 05/2000 MAPA)				
Existentes, adequados, convenientemente situados e que garantam a eliminação higiênica das águas residuais.				
Bem iluminados e ventilados.				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
Dotados de pias com água fria, ou fria e quente				
Pias localizadas de tal forma que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar para (ou ingressar na) a área de manipulação.				
Há avisos indicando a obrigatoriedade de lavar e/ou fazer anti sepsia de mãos				
Serviços de abastecimento de banheiros: <i>Há elementos adequados para lavagem e/ou higienização de mãos: detergente neutro, sem perfume</i>				
<i>Há meios higiênicos para secagem de mãos: papel toalha (proibido: papel reciclado e toalhas de pano)</i>				
Há coletores adequados (dotado de tampa com acionamento de pedal) para papel toalha em número suficiente (<i>ou se são esvaziados na frequência adequada</i>)				
Lavabos, vestiários, sanitários e banheiros – Sem acesso direto às áreas internas de processamento e nenhuma comunicação com esses locais.				
Requisitos internos: Papel higiênico disponível				
Sacos plásticos para coletores				
Os banheiros são mantidos limpos, em condições de uso.				
B) VESTIÁRIOS / ALOJAMENTOS				
Vestiários separados por sexo, identificados.				
Vestiários exclusivos para funcionários, separados dos de visitantes.				
Vestiários com chuveiros em número suficiente, com água fria e quente.				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
Sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente.				
Vestiários com armários individuais, limpos e organizados.				
Instalações com água corrente fria ou fria e quente.				
Instalações ligadas à rede de esgotos ou fossa séptica.				
Ausência de alimentos ou bebidas nos vestiários.				
Área exclusiva para refeições e lanches dos funcionários.				
REFEITÓRIOS				
Sem acesso direto às áreas internas de processamento e nenhuma comunicação com esses locais.				
EVACUAÇÃO DE EFLUENTES E ÁGUAS RESIDUAIS				
Há um sistema eficaz para eliminação de efluentes e águas residuais, mantido em bom estado de funcionamento.				
Os condutos, incluindo o sistema de esgoto, são dimensionados para a máxima demanda e construídos de modo que impeça a contaminação da água potável.				
Os líquidos escorrem para os ralos e não se acumulam nos pisos.				
PIAS – HIGIENE DE MÃOS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO				
Instalações adequadas localizadas convenientemente para higiene e/ou desinfecção de mãos				
Instalações com água corrente fria ou fria e quente				
Tubulações sifonadas que conduzam as águas ao sistema de escoamento.				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
Serviço de abastecimento de pias: <i>Há elementos adequados para lavagem e/ou higienização de mãos:</i> detergente neutro, sem perfume				
Há coletores adequados (dotado de tampa com acionamento de pedal) para papel toalha em número suficiente (<i>ou se são esvaziados na frequência adequada</i>)				
Requisitos internos: Há avisos indicando a obrigatoriedade de lavar e/ou fazer anti-sepsia de mãos				
INSTALAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO				
Instalações feitas de material resistente à construção e de fácil limpeza				
Providas de água fria e/ou quente				
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS				
A indústria tem iluminação (natural ou artificial) adequada às tarefas.				
As fontes de luz artificial (suspensas ou instaladas no teto) são inócuas e protegidas contra quebra.				
A iluminação não altera as cores.				
As instalações elétricas (aparentes ou embutidas) são recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos. Não são permitidos cabos pendurados sobre as áreas de manipulação.				
Modificações são autorizadas pelo órgão competente, quando cabível.				
VENTILAÇÃO				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
Suficiente para impedir o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó.				
As correntes de ar fluem de zonas limpas para zonas sujas				
ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS E MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS				
Existem meios para armazenar resíduos e materiais não comestíveis, até que sejam eliminados pelo estabelecimento				
O armazenamento não contamina matérias-primas, produtos, água potável, equipamentos, prédios e instalações e vias de trânsito e acesso interno				
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS				
MATERIAIS				
Equipamentos e utensílios que possam entrar em contato com os produtos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores (inertes), impermeáveis, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.				
Superfície lisa e isenta de imperfeições (fendas, amassaduras, etc), que não compromete a higiene dos produtos				
É evitado o uso de materiais que não possam ser limpos e/ou desinfetados.				
É evitado o uso de materiais de diferentes naturezas, para evitar a corrosão por contato.				
PROJETO E CONSTRUÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS				
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
De formato e estrutura que garantam a higiene				
Acessíveis para inspeção				
Equipamentos fixos estão instalados de modo a permitir acesso fácil e limpeza profunda				
RECIPIENTES PARA MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS E RESÍDUOS				
São de metal ou outro material não absorvente e resistente a repetidos procedimentos de higiene com agentes físicos ou químicos				
De fácil limpeza e eliminação do conteúdo				
São de uso exclusivo para matérias não comestíveis e resíduos				
A estrutura e a vedação garantem que não ocorram vazamentos e emanações				
Equipamentos e utensílios que tem contato com esses recipientes não são usados para produtos comestíveis				
LOCAIS REFRIGERADOS				
São providos de termômetro de máximo e mínimo ou dispositivo para o registro de temperatura.				
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
Existe abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, com apropriado sistema de distribuição				
O sistema de abastecimento de água é protegido contra contaminação				
Em caso de necessidade de armazenamento, há instalações apropriadas e conforme as condições desse requisito, com controle da potabilidade de água				

Requisito	C	NC	NA	Evidências
A água não potável é transportada em tubulações completamente separadas, sem qualquer tipo de conexão ou recurso técnico capaz de cruzar com a água potável.				
A tubulação água não potável utilizada para propósitos não relacionados com os produtos (geração de vapor, refrigeração, combate à incêndio, entre outros) são identificadas por cores				