

## **ANEXO II – CHECKLIST DE INSPEÇÃO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS**

### **1. REGULARIDADE DOCUMENTAL**

- 1.1 Alvará sanitário válido e compatível com a atividade;
- 1.2 Licença de funcionamento vigente;
- 1.3 Responsável técnico (nutricionista) com registro ativo;
- 1.4 Manual de Boas Práticas disponível e atualizado;
- 1.5 Procedimentos Operacionais Padronizados implementados;

### **2. ESTRUTURA FÍSICA DA COZINHA**

- 2.1 Área compatível com o volume de produção;
- 2.2 Ambientes separados por fluxo (pré-preparo, preparo, higienização);
- 2.3 Piso, paredes e teto íntegros, laváveis e em bom estado;
- 2.4 Iluminação e ventilação adequadas;
- 2.5 Ausência de infiltrações, mofo ou sujidades;

### **3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- 3.1 Equipamentos suficientes para a demanda (fogão industrial, fornos, etc.);
- 3.2 Equipamentos em bom estado de conservação e funcionamento;
- 3.3 Utensílios íntegros, higienizados e organizados;
- 3.4 Existência de equipamentos para conservação térmica;

### **4. HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO**

- 4.1 Ambiente limpo e organizado;
- 4.2 Existência de rotina de higienização documentada;
- 4.3 Controle de pragas e vetores;
- 4.4 Disponibilidade de água potável;
- 4.5 Uso de produtos de limpeza adequados e identificados;

### **5. MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

- 5.1 Uso de uniformes adequados (touca, avental, etc.);
- 5.2 Higiene pessoal adequada;
- 5.3 Ausência de adornos (anéis, pulseiras, etc.);
- 5.4 Capacitação ou orientação em boas práticas;

## **6. CONTROLE DE INSUMOS E ARMAZENAMENTO**

- 6.1 Armazenamento adequado de alimentos;
- 6.2 Separação entre alimentos crus e preparados;
- 6.3 Controle de validade dos produtos;
- 6.4 Identificação e organização dos insumos;
- 6.5 Condições adequadas de refrigeração;

## **7. PROCESSO PRODUTIVO**

- 7.1 Fluxo de produção organizado e sem cruzamento de etapas;
- 7.2 Separação entre áreas sujas e limpas;
- 7.3 Controle de tempo e temperatura dos alimentos;
- 7.4 Procedimentos de preparo padronizados;

## **8. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE**

- 8.1 Utilização de embalagens adequadas (marmita nº 09 com divisórias);
- 8.2 Vedação adequada das embalagens;
- 8.3 Manutenção da temperatura dos alimentos;
- 8.4 Veículos apropriados e higienizados;
- 8.5 Separação entre alimentos e outros materiais no transporte;

## **9. GESTÃO DE RESÍDUOS**

- 9.1 Coleta e descarte adequado de resíduos;
- 9.2 Separação de resíduos orgânicos e recicláveis;
- 9.3 Local adequado para armazenamento de lixo;

## **10. CAPACIDADE OPERACIONAL**

- 10.1 Capacidade compatível com os quantitativos estimados;
- 10.2 Equipe suficiente para atendimento da demanda;
- 10.3 Logística adequada de produção e distribuição;

## **11. RESULTADO DA INSPEÇÃO**

- APTO
- APTO COM RESSALVAS
- INAPTO

## 12. OBSERVAÇÕES DO FISCAL / COMISSÃO

---

---

---

---

## 13. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome:

Cargo:

Nome:

Cargo:

Nome:

Cargo:

Várzea Grande – MT, 30 de março de 2026.

Responsável pela elaboração: **Marcos Roberto Sovinski**

Cargo: Subsecretário de Administração

Matrícula: 175.924