5.6. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.7. As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos são registradas.

5.8. Nos procedimentos de higiene das áreas de produção, armazenamento e expedição das embalagens não são utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas, visando evitar a contaminação por odor.

6. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

6.1. As edificações, instalações e equipamentos são livres de vetores e pragas urbanas.

6.2. Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação dos mesmos.

6.3. O controle químico empregado é executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde, quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes.

6.4. Na aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação das embalagens e equipamentos.

6.5. Os equipamentos, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes

6.6. Praguicidas, solventes e outras substâncias tóxicas que representam risco para a saúde são rotulados com informações sobre sua toxicidade e emprego.

6.7. Estes produtos são armazenados em áreas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente para este fim.

6.8. Os praguicidas, solventes e outras substâncias tóxicas só são distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado

7. PRODUÇÃO

SIM

NÃO

N.A

OBSERVAÇÃO

7.1. MATÉRIAS PRIMAS

7.1.1. O estabelecimento especifica os critérios pertinentes para a avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas.

7.1.2. A recepção das matérias-primas realizada em área protegida e limpa.

7.1.3. Estas são submetidas à inspeção no ato do recebimento, gerando um registro em planilha.

7.1.4. O controle de qualidade das matérias-primas inclui, além da inspeção no ato do recebimento, análise laboratorial e/ou laudo do fornecedor, antes destas serem levadas à linha de fabricação, gerando também um registro.

7.1.5. Na fabricação somente são utilizadas matérias-primas em boas condições e que atendem à legislação vigente.

7.1.6. Os lotes das matérias-primas reprovados são devolvidos ao fornecedor

7.1.7. Na impossibilidade de devolução de matérias primas

reprovadas, estas são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.

7.1.8. Em caso de matérias primas reprovadas não devolvidas ao fornecedor, é determinada a destinação final dos mesmos.

7.1.9. As matérias primas são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

7.1.10. Matérias-primas estão adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade, quando aplicável.

7.1.11. As matérias-primas são armazenadas sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

7.1.12. As matérias-primas armazenadas nas áreas do estabelecimento são mantidas em condições tais que se evitem sua degradação e a proteção contra a contaminação.

7.1.13. Quando as matérias-primas não são utilizadas em sua totalidade, são adequadamente acondicionadas e identificadas com no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

7. PRODUÇÃO

SIM

NÃO

N.A

OBSERVAÇÃO

7.1.14. As aparas ou sub-produtos são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

7.1.15. As aparas estão adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade, quando aplicável.

7.1.16. As aparas são armazenadas sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

7.1.17. As aparas armazenadas nas áreas do estabelecimento são mantidas em condições tais que se evitam sua degradação e a proteção contra a contaminação.

7.1.18. Quando as aparas não são utilizadas em sua totalidade, são adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

7.2. FABRICAÇÃO

7.2.1. Os equipamentos que entram em contato com matérias-primas ou com material contaminado são limpos cuidadosamente antes de se iniciar uma nova produção.

7.2.2. Durante todas as fases da produção são tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do produto.

7.2.3. Na fabricação de embalagens e equipamentos é utilizada água de rede pública de abastecimento.

7.2.4. Quando utilizada água captada de outra forma, esta é de comprovada qualidade e compatível com a rede pública.

7.2.5. O controle do processo de fabricação é implementado e documentado.

7.2.6. A produção é realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

7.2.7. O material utilizado para acondicionamento de embalagens e é adequado, mantido em condições higiênico-sanitárias próprias e armazenados em áreas destinadas a este fim.

7.2 FABRICAÇÃO

SIM

NÃO

N.A

OBSERVAÇÃO

7.2.8. Na área de fabricação de embalagens não são guardadas roupas, objetos pessoais e outros objetos estranhos à atividade.

7.3. PRODUTO

7.3.1. Os produtos acabados são monitorados através de programa de amostragem com análise laboratorial.

7.3.2. Os produtos acabados são armazenados e transportados em veículos limpos, com cobertura para proteção de carga, ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença.

8. SAÚDE E HIGIENE PESSOAL

8.1. O controle de saúde dos funcionários é realizado de acordo com a legislação específica.

8.2. Os funcionários que apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-cosanitária das embalagens, equipamentos e ambientes são afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde.

8.3. Os funcionários lavam cuidadosamente as mãos ao chegarem ao trabalho, antes e após manipularem embalagens, em caso de operações não automatizadas, após qualquer interrupção do serviço, após tocarem em materiais contaminados, após usarem os sanitários e sempre que se fizer necessário.

8.4. Há presença de cartazes de orientação aos funcionários sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

8.5. Os funcionários possuem asseio pessoal (ausência de adornos, barba e bigode), apresentem-se com uniformes compatíveis com suas atividades (calça comprida, jaleco sem botões e bolsos acima da linha da cintura, sapato fechado e touca), conservados e limpos e, quando pertinente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento

8.6. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim.

8.7. Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para o local específico

9. REGISTROS

9.1. O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas de Fabricação.

9.2. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o gerenciamento dos resíduos.

9. REGISTROS – CONTIN.....

SIM

NÃO

N.A

OBSERVAÇÃO

9.3. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

9.4. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle da qualidade das matérias primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia.

9.5. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle da qualidade do produto final.

9.6. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, a rastreabilidade do produto final.

9.7. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle de qualidade da água.

9.8. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle de higiene e saúde dos colaboradores.

9.9. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle da higiene dos equipamentos.

9.10. O Manual de Boas Práticas aprovado é datado e assinado pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

9.11. Os POPs são datados e assinados pelo responsável técnico e responsável pela operação.