|  |
| --- |
| **Check List para Vistoria Visando a Concessão de Licença Prévia Mediante Assinatura Do Termo de Ajuste de Conduta Sanitária (TACS)** |
| **NOME DO ESTABELECIMENTO:** |
| **1) DOCUMENTOS** | **C** | **NC** |
| Registro de Produto e Rótulo |  |  |
| Memorial Descritivo de Construção e Reforma |  |  |
| Memorial Descritivo de Econômico e Sanitário (Produção) |  |  |
| Manual de Boas Práticas de Fabricação |  |  |
| Alvará de Funcionamento |  |  |
| **POP’S (Programas Operacionais Padronizados)** |  |  |
| Mapa de Limpeza e Desinfecção de Bancadas, Equipamentos e Instalações  |  |  |
| Mapa Mensal de Controle de Entrada de Matéria Prima |  |  |
| Mapa de Controle de Comercialização |  |  |
| Mapa de Controle de Produção Diária |  |  |
| Mapa de Controle de Produção Mensal |  |  |
| Formulário de Limpeza e Desinfecção da Caixa D’água |  |  |
|  |  |  |
| Obs.: |
| **2) ESTRUTURA FÍSICA** | **C** | **NC** |
| Portas/Janelas em Estrutura Inox/Vidro |  |  |
| Bancadas |  |  |
| Revestimentos: piso, paredes cor clara |  |  |
| Teto forrado  |  |  |
| Ralo inox com fechamento |  |  |
| Armários para material de limpeza |  |  |
| Armários para embalagens e rótulos |  |  |
| Armários para Insumos |  |  |
| Iluminação (lampadas led/ com proteção) |  |  |
| Identificação dos Setores |  |  |
| Área de Processamento |  |  |
| Área de Embalagem |  |  |
| Área de Estocagem/Expedição |  |  |
| Obs.: |
|  |
|  |
| **3) BARREIRAS SANITÁRIAS** | **C** | **NC** |
| Delimitação física do estabelecimento (cercas, alambrados) |  |  |
| Aberturas com telas milimetradas |  |  |
| Lava-botas |  |  |
| Pias com dispenser de toalha de papel  |  |  |
| Dispenser de sabão líquido |  |  |
| Cestas de lixo – acionamento não manual |  |  |
| Sanitário/vestiário |  |  |
|  |  |  |
| Obs.: |
|  |
|  |
| **4)ÁGUA** | **C** | **NC** |
| Fornecimento e controle da água |  |  |
| Clorador Instalado |  |  |
| Nível de Cloro |  |  |
| Obs.: |
|  |
| **5)ANÁLISES LABORATORIAIS** | **C** | **NC** |
| Análise de Água |  |  |
| Análise Microbiológica |  |  |
| Análise Físico-químico |  |  |
| Obs.: |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 MODELO 02 VERSÃO 01

Análises Microbiológicas e Físico-químicas Obrigatórias por Categoria

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Categoria** | **ANÁLISE MICROBIOLÓGICA** | **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO** |
| PESCADO | - Estafilococos coagulase positivo- Salmonella spp.- Listeria monocytogenes- Coliformes a 45ºC | **Camarão:**- metabissulfito de sódio**Peixe Resfriado:**- bases voláteis totais; pH; histamina**Peixe Congelado:**- fósforo; sódio; potássio; relação umid/proteína; histamina; desglaciamento. |
| CARNES | - Estafilococos coagulase positivo- Salmonella spp.- Coliformes a 45ºC | - umidade; gorduras; proteínas; teor de Ca; nitratos; nitritos; sorbato carboidratos totais. |
| MEL | -------------------------------- | - acidez; HMF; cinzas; pH; açucares redutores (glicose); insolúveis; amilase; atividade diastática |
| LEITE | - Estafilococos coagulase positivo- Coliformes a 45ºC- Coliformes a 30ºC- CBT | **Iogurte:**- acidez; sorbato; matéria gorda; proteínas**Leite pasteurizado Integral:**- amido; gordura; índice CMP; índice crioscópico; lactose; proteínas; sacarose; ESD; fosfatase; peroxidase; densidade a 15ºC. **Manteiga:**Acidez; Cloreto de sódio; Lipídios; Teor de insolúveis no éter etílico; Umidade; sorbato.**Queijo Minas:**- Matéria gorda no extrato seco; Umidade; |
| OVOS | - Salmonella spp. | - Solidos Totais; pH; Cinzas; Proteina; Gordura |
| ÁGUA | COLIFORMES TOTAISESCHERICHIA COLIBACTÉRIAS HETEROTRÓFICAS | ALUMÍNIO; AMÔNIA (NH3)COR APARENTE; FERRODUREZA TOTAL; MANGANÊSNITRITO; NITRATOPHSÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAISTURBIDEZCLORO RESIDUAL LIVRECLORETOSSULFATOS |