



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

**PORTARIA SES Nº 90/2017.**

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados.

**O SECRETÁRIO DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a necessidade de atualização da legislação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;

CONSIDERANDO que o foco da ação de vigilância sanitária é a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em indústrias de frutas e vegetais minimamente processados que atuam em todo Estado do Rio Grande do Sul;

CONSIDERANDO a necessidade de complementar a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

CONSIDERANDO a Portaria nº 1.428 de 26 de novembro 1993 que aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

CONSIDERANDO a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 49 de 31 de outubro de 2013, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para Industrialização de Frutas e Vegetais Minimamente Processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e Vegetais Minimamente Processados, constantes nos Anexos I e II deste Regulamento.

**Art. 2º** - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual ou Municipal o cumprimento da referida norma de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

**Art. 3º** - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

**Art. 4º** - As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem ao Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados.

**Art. 5º** - Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender ao estabelecido nesta norma a partir da data de sua publicação.

Porto Alegre, 13 de fevereiro de 2017.

JOÃO GABBARDO DOS REIS  
Secretário de Estado da Saúde



## ANEXO I- PORTARIA Nº 90/2017

### REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

#### 1. ALCANCE

##### 1.1 Objetivo

Estabelecer as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de frutas e vegetais minimamente processados.

##### 1.2 Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de frutas e vegetais minimamente processados.

#### 2. DEFINIÇÕES

**Antissepsia:** Operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico, após a lavagem e secagem das mãos.

**Centrifugação:** Operação que envolve a remoção de água das superfícies dos vegetais higienizados, através de centrifuga.

**Cloro livre residual:** Cloro disponível para a desinfecção, cujo a concentração deve ser controlada para fins de segurança da água.

**Controle Integrado de Pragas:** Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

**Demanda Química de Oxigênio (DQO):** É um parâmetro que mede a quantidade de matéria orgânica, a qual é suscetível de ser oxidada por meios químicos, em uma amostra líquida.

**Desinfecção de alimentos:** Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de micro-organismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

**Desinfetantes:** São formulações que têm na sua composição substâncias antimicrobianas que reduzem o número de micro-organismos até níveis seguros. **Enxágue/rinsagem:** Operação que envolve a remoção dos resíduos de desinfetantes até níveis seguros, utilizando água potável.

**Fornecedores de matéria-prima:** Responsáveis pelo fornecimento de matérias-primas (frutas e vegetais frescos) e/ou demais materiais.

**Higienização:** Operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção. **Lavagem de frutas e vegetais:** Operação que envolve a lavagem de frutas e vegetais com água potável, a fim de remover sujidades.

**Limpeza:** Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

**Manual de Boas Práticas de Fabricação:** Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle dos fornecedores de matérias-primas, o controle do recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, o controle da água de abastecimento, o controle da lavagem e desinfecção, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

**Potencial hidrogeniônico (pH):** É uma escala logarítmica que mede o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de uma determinada solução, com base na concentração de íons hidrogênio.

**ppm:** parte por milhão.

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na



produção/industrialização, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de vegetais minimamente processados. Estes Procedimentos podem apresentar outras nomenclaturas, desde que obedçam ao conteúdo estabelecido nessa Portaria e contenham a descrição detalhada dos procedimentos, a monitorização, os registros e a verificação dos mesmos.

**Programa de recolhimento de alimentos:** Procedimentos que permitam efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote(s) de alimentos exposto(s) à comercialização com suspeita ou constatação de causar danos à saúde.

**Rastreabilidade:** Habilidade de rastrear o movimento de alimentos, através dos diversos estágios de produção, processamento e distribuição.

**Resíduos:** Materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

**Vegetais Minimamente Processados:** São frutas, legumes ou hortaliças, ou a combinação destas, que tenham sido submetidas a um processamento, o qual pode incluir seleção, corte, fatiamento, lavagem, desinfecção, enxágüe, centrifugação, embalagem e armazenamento, entre outros, permanecendo em estado fresco, com qualidade sensorial adequada e seguro ao consumo.

### 3. RESPONSABILIDADES

3.1 Os estabelecimentos industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados devem ter Responsável Técnico (RT) e Responsável pela Produção dos Alimentos. Estas duas funções podem ser exercidas pelo RT.

3.2 Nos casos em que os estabelecimentos industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados estiverem enquadrados como empreendedor familiar rural (agroindústria familiar), este RT pode ser exercido por:

- I - Profissionais voluntários habilitados na área de alimentos, devidamente capacitados;
- II - Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária, por óbvio impedimento.

3.3 O RT deve ser de nível superior e inscrito no respectivo órgão de classe de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

3.4 O RT deve ter a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das Boas Práticas de Fabricação e POP e, implementar os parâmetros e critérios estabelecidos neste Regulamento e acompanhar sempre que necessário, o processo de produção, as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e procedimentos adotados.

3.5 O Responsável pela Produção dos Alimentos deve ser indicado pelo responsável legal da empresa, trabalhar efetivamente no local, acompanhar integralmente o processo de produção, as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e procedimentos adotados.

3.6 O RT e o Responsável pela Produção dos Alimentos devem realizar Curso de Capacitação, com carga horária mínima de 12 (doze) horas, abordando os seguintes temas:

- a) Princípios das Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- b) Contaminantes químicos, físicos e biológicos de vegetais e frutas;
- c) Riscos associados à produção, processamento, distribuição e consumo de vegetais e frutas;
- d) Boas Práticas de Fabricação (BPF) para frutas e vegetais minimamente processados, com destaque ao controle da contaminação cruzada, através de instalações e equipamentos que permitam a correta higienização, programas de sanitização, programas de manutenção e calibração de equipamentos e destaque ao controle da multiplicação microbiana, através da monitorização, registro, verificação e correção das temperaturas de processo;
- e) POP para frutas e vegetais minimamente processados, com destaque para o POP de seleção dos fornecedores de matérias-primas e do POP de controle dos processos de lavagem e



desinfecção, destacando o controle do pH, da concentração do desinfetante utilizado, assim como a relação água/vegetais processados.

3.7 Os estabelecimentos devem dispor do certificado ou documento comprobatório de capacitação do RT e do Responsável pela Produção dos Alimentos oferecido por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados em órgão competente ou outro órgão competente.

3.8. O RT deve ter autoridade e competência para:

- I - Capacitar os funcionários em Boas Práticas de Fabricação, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
- II - Elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas de Fabricação e os POP específicos para o estabelecimento;
- III - Notificar o órgão de vigilância epidemiológica a respeito de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), envolvendo os alimentos sob sua responsabilidade;

3.9. A indústria deve possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas de Fabricação, mantendo em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários e, no mínimo, anual.

#### **4. REQUISITOS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS**

##### **4.1 Requisitos Gerais**

Os estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados – POP:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Seleção dos fornecedores de matérias-primas (frutas e vegetais frescos), ingredientes e embalagens.
- c) Controle da potabilidade da água.
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- e) Manejo dos resíduos.
- f) Controle da lavagem e desinfecção das frutas e vegetais frescos.
- g) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- h) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- i) Programa de rastreabilidade e recolhimento de alimentos.
- j) Controle das temperaturas.

Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico ou responsável legal do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, descrição detalhada das atividades, monitorização, registro, verificação e manutenção dos mesmos. O cargo e ou função dos responsáveis pela execução devem estar especificados em cada POP.

Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POP.

Quando aplicável, os POP devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações, assim como os equipamentos de proteção Individual.

Os POP devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

Os POP podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

##### **4.2 Requisitos específicos**

4.2.1 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e



ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POP devem contemplar esta operação.

4.2.2 Os POP referentes às operações relativas à seleção dos fornecedores de frutas e vegetais frescos (matérias-primas) devem conter as medidas de controle para minimizar a contaminação na produção primária, contendo, no mínimo, as seguintes informações: identificação do fornecedor e da cultura; identificação das fontes de água de irrigação e de lavagem (açude, lago, rio, poço artesiano, águas residuais, água de distribuição pública, entre outros); métodos de aplicação da água de irrigação (aspersão ou gotejamento, entre outros); controles da qualidade microbiológica e química das águas de irrigação e lavagem, tipos de tratamentos da água de irrigação e de lavagem (cloração, filtração, radiação ultravioleta, quando existente). Além disso, os POP devem descrever os controles aplicados aos fertilizantes inorgânicos e/ou orgânicos (identificação dos fornecedores, tempo de compostagem, pasteurização, secagem por calor ou sol); controle de uso dos agrotóxicos (denominação de venda do agrotóxico utilizado, identificação do RT responsável pela receita agrônômica, data de aplicação e data da colheita (período de carência do agrotóxico); medidas de controle do acesso dos animais selvagens e domésticos nas áreas de produção e manuseio primário e às fontes de águas; medidas de prevenção relacionadas à área da plantação (escolha de local não contaminado, elevado ou não vulnerável a enchentes e inundações. O POP deve conter também medidas de controle no caso de enchentes, tais como tempo de quarentena, desinfecção, descarte; entre outros. Também deve conter a descrição do controle da manipulação e das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores que trabalham na produção primária, condições das instalações, caixas e embalagens, controles aplicáveis no armazenamento, transporte e distribuição (ex. temperaturas) das frutas e vegetais frescos (matérias-primas). O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais escritos, especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.3 Os POP devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água nas indústrias de vegetais minimamente processados, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço, contendo todas as informações constantes no item 4.2.1.

4.2.4 O POP referente a higiene e saúde dos manipuladores deve contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesões nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança dos alimentos. Devem ser especificados os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.2.5 O POP referente ao manejo dos resíduos deve estabelecer a frequência e o responsável pelo mesmo. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.

4.2.6 O POP referente ao controle da lavagem e desinfecção das frutas e vegetais frescos deve especificar a periodicidade e responsáveis pelas operações que envolvem as etapas de lavagem e desinfecção das frutas e vegetais frescos. Esse POP deve contemplar as etapas da operação, no mínimo (lavagem e desinfecção, enxágue/rinsagem) adotadas, especificando as seguintes informações: os princípios ativos utilizados na desinfecção, a concentração do produto desinfetante/sanitizante, tais como cloro livre residual e/ou demais desinfetantes ou combinações de desinfetantes, o pH da solução,



o controle da Demanda Química de Oxigênio (DQO) ou a turbidez, o volume da água e dos vegetais que entram no tanque de lavagem.

4.2.7 O POP referente à manutenção preventiva e calibração de equipamentos deve descrever a periodicidade e responsáveis pela manutenção e calibração dos equipamentos dos processos produtivos das frutas e vegetais minimamente processados, tais como câmaras frias, equipamentos de embalagem, tanques de lavagem, cortadores, descascadores, centrifugas e demais equipamentos. Esse POP deve também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Nesse POP deve estar contemplado a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição (termômetros, sensores de cloro, quando aplicável, temperatura dos equipamentos de frio no armazenamento e transporte e demais instrumentos e equipamentos de medição). Deve haver comprovante da execução do serviço de calibração realizada por empresa terceirizada.

4.2.8 O POP referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.9 O POP referente a rastreabilidade e recolhimento de alimentos deve descrever os procedimentos adotados pelas indústrias de frutas e vegetais minimamente processados, os quais permitam rastrear a movimentação dos ingredientes, alimentos e embalagens, desde a produção (fornecedores), processamento até a distribuição e recolhimento, quando necessário. Esse POP deve permitir a identificação das informações anteriores e posteriores na cadeia produtiva dos produtos recebidos, processados e distribuídos. Nesse POP também deve haver um Plano de Recolhimento, descrevendo o “passo-a-passo” das ações a serem executadas durante o processo de recolhimento.

4.2.10. O POP de controle de temperaturas deve contemplar a descrição dos procedimentos de monitorização, planilhas de registro e verificação da temperatura de, pelo menos, câmaras refrigeração/congelamento e climatização ambiental. Nesse POP também deve ser descrita a frequência e os responsáveis pelos procedimentos de controle de temperaturas.



**ANEXO II- PORTARIA Nº 90/2017**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS**

NÚMERO:/ANO				
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
1-RAZÃO SOCIAL:				
2-NOME DE FANTASIA:				
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4-INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:		
5-CNPJ /CPF:		6-FONE:	7-FAX:	
8-E -mail:				
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):		10-Nº:	11-Compl.:	
12-BAIRRO:		13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:		17-PRODUÇÃO MENSAL:		
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19-NÚMERO DE TURNOS:		
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:				
Descrição da Categoria:				
21- RESPONSÁVEL TÉCNICO:		22- FORMAÇÃO ACADÊMICA:		
23- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				
24- MOTIVO DA INSPEÇÃO: ( ) SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO				
( ) PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA ( ) INSPEÇÃO PROGRAMADA ( ) REINSPEÇÃO				
( ) RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) OUTROS				

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1.EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1.ÁREA EXTERNA			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, antiderrapante, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, entre outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocadas em locais adequados, em número suficiente, de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores, etc.			
AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos, entre outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, de cor clara, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento, entre outros).			



**GOVERNO DO ESTADO**  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE



**GOVERNO DO ESTADO**  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

**D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Compete aos órgãos de vigilância sanitárias estaduais e municipais, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

( ) GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

**E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO**

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do responsável  
Matrícula:

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do responsável  
Matrícula:

**F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA**

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:

DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_