

Sua fábrica está pronta para a fiscalização?

Checklist rápido de autoavaliação para indústrias de alimentos que ainda não têm setor de qualidade próprio. Em 10 minutos você enxerga onde estão os pontos fracos antes que o fiscal os encontre.

Como usar: percorra a fábrica com este papel na mão. Marque um item só quando conseguir **mostrar a evidência** (o documento, o registro, a situação real). Se você "acha que sim", ainda não está marcado.

01 Documentação

- ☐ Existe Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e ele descreve a fábrica como ela é hoje.
Layout, equipamentos e produtos mudaram desde a última revisão?
- ☐ Os POPs exigidos para o seu tipo de estabelecimento estão escritos, datados e assinados.
Higienização, água, saúde e higiene dos colaboradores, resíduos, manutenção e calibração, pragas, matérias-primas, recolhimento.
- ☐ Cada POP tem um responsável e uma frequência definidos.
- ☐ Os documentos têm controle de versão e a equipe usa a versão vigente, não a antiga.
- ☐ A empresa tem responsável técnico formalizado (registro no conselho profissional).

02 Instalações e estrutura

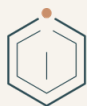
- ☐ Pisos, paredes e tetos estão íntegros, lisos e laváveis, sem rachaduras, mofo ou descascados.
- ☐ Os fluxos de produção são organizados para evitar contaminação cruzada (matéria-prima, produção, produto pronto).
- ☐ Há vestiários, sanitários e pias de lavagem de mãos em número e posição adequados, com sabonete, papel e lixeira de acionamento sem as mãos.
- ☐ Iluminação protegida e ventilação adequada nas áreas de produção e estocagem.

03 Pessoas, higiene e saúde

- ☐ Todos os manipuladores usam uniforme limpo, touca e calçado adequado, sem adornos.
- ☐ Existe registro de treinamento em higiene e BPF, com data e lista de presença.
- ☐ Há controle da saúde dos colaboradores e orientação para afastar quem estiver doente.
- ☐ A lavagem das mãos é feita antes de entrar na produção, com cartaz de orientação no local.

04 Água e controle de pragas

- ☐ A água usada é potável e há laudos de análise dentro da validade.
- ☐ A higienização do reservatório de água tem registro e comprovante recente.
- ☐ Existe controle de pragas e vetores com contrato ou rotina, e comprovante de execução arquivado.
- ☐ Portas, ralos e janelas têm proteção contra a entrada de insetos e roedores.



05 Produção e rastreabilidade

- ☐ Há critérios e registro de recebimento de matérias-primas e embalagens.
- ☐ Cada lote de produto pode ser rastreado até as matérias-primas usadas e para onde foi vendido.
- ☐ Os produtos químicos de limpeza estão identificados e guardados separados dos alimentos.
- ☐ Temperaturas críticas (câmaras, congeladores, cocção) são monitoradas e registradas.
- ☐ Existe procedimento de recolhimento de produto, conhecido pela equipe.

06 Rótulos

- ☐ Todos os rótulos trazem as informações obrigatórias (denominação, ingredientes, validade, lote, responsável, etc.).
- ☐ A tabela nutricional está no formato e com os valores previstos na norma vigente.
- ☐ Alérgenos estão declarados de forma correta e visível.

07 Registros e rotina

- ☐ As planilhas são preenchidas no momento da atividade, não no fim do mês.
- ☐ Existe rotina de verificação interna (auditoria) e as não conformidades têm ação corretiva registrada.
- ☐ Os registros ficam arquivados e acessíveis por pelo menos o período de validade dos produtos.

Some seus pontos (cada item marcado vale 1 ponto, total de 28)

22 a 28	Boa base. Faça uma auditoria de verificação para confirmar e corrigir as pontas soltas.
12 a 21	Atenção. Há lacunas que uma fiscalização costuma apontar. Vale priorizar documentação e registros.
0 a 11	Risco alto. A empresa precisa de um plano de adequação com prioridades e prazos.



Quer um diagnóstico da sua fábrica?

Faço a avaliação, organizo a documentação e acompanho até a rotina funcionar.

WhatsApp (51) 99121-8854 • clarissadresch@gmail.com

clarissadresch.netlify.app • @clarissadreschconsultoria

Material orientativo, elaborado por Clarissa Dresch, Engenheira Química e Responsável Técnica (CRQ). Não substitui a avaliação técnica da sua empresa nem a consulta à legislação sanitária vigente aplicável ao seu produto.