

Boas Práticas de Fabricação para Hortaliças Minimamente Processados: conforme Resolução SES/MG nº 6.362/2018



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
IFMG *Campus Bambuí*

Boas Práticas de Fabricação para Hortaliças Minimamente Processados: conforme Resolução SES/MG nº 6.362/2018

Autores: Jefferson Luiz Gomides; Inês Venusta Ferreira Carvalho; Luísa Oliveira Lopes; Giovanna Vaz dos Santos França Ferreira; Lairy Silva Coutinho; Raquel Martino Bemfeito Carvalho

Bambuí – MG
2026

Autores

Inês Venusta Ferreira Carvalho

Graduanda em Eng. de Alimentos
inesvfc06@gmail.com

Giovanna Vaz dos Santos França Ferreira

Graduanda em Eng. de Alimentos
giovanna.vazsf@gmail.com

Raquel Martino Bemfeito Carvalho

Eng. de Alimentos, Msc e Dra em Ciência dos Alimentos. Profa EBTT no Departamento de Ciências Agrárias do IFMG Campus Bambuí.
raquel.bemfeito@ifmg.edu.br

Jefferson Luiz Gomides

Técnico em Agropecuária e
Graduando em Eng. de Alimentos
gomides.jeff@gmail.com

Luisa Oliveira Lopes

Graduanda em Eng. de Alimentos
lulliveira07@gmail.com

Lairy Silva Coutinho

Eng. de Alimentos, Msc. em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Dra em Engenharia Química.
Profa. EBTT no Departamento de Ciências Agrárias do IFMG Campus Bambuí.
lairy.coutinho@ifmg.edu.br

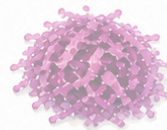
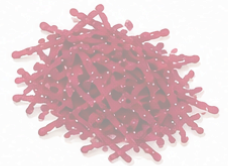
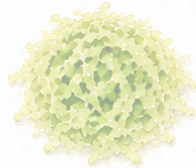
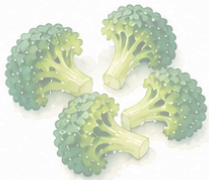
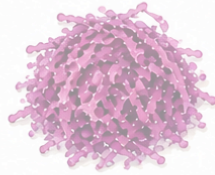
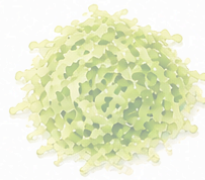
B662 Boas práticas de fabricação para hortaliças minimamente processados: conforme Resolução SES/MG nº 6.362/2018. / Jefferson Luiz Gomides... [et al.]. – Bambuí : Instituto Federal de Minas Gerais, 2026.
43 p. : il.

E-book, no formato PDF.
ISBN

1. Produto técnico. 2. Resolução SES/MG nº 6.362/2018. 3. Organização do ambiente de processamento. I. Gomides, Jefferson Luiz.

CDD 664.80063

Catálogo: Douglas Bernardes de Castro CRB-6/2802

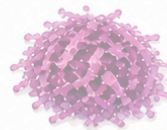
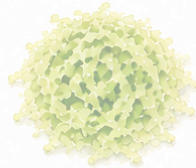
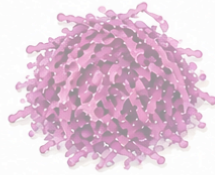
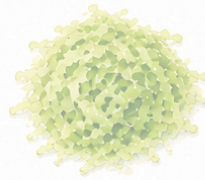


Apresentação

Esta cartilha apresenta orientações práticas para adequação sanitária de agroindústrias familiares que produzem legumes minimamente processados, com base na Resolução SES/MG nº 6.362/2018, que estabelece procedimentos simplificados para regularização sanitária de empreendimentos de baixo risco na área de alimentos.

O material foi elaborado com foco na realidade operacional da agricultura familiar, contribuindo para a melhoria das condições higiênico-sanitárias do processamento, redução de riscos de contaminação e ampliação das possibilidades de inserção em mercados institucionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Jefferson L. Gomides



Objetivos

Orientar agroindústrias familiares na implementação de práticas sanitárias essenciais para a produção segura de hortaliças minimamente processadas, promovendo alimentos de qualidade e adequados às exigências da legislação sanitária vigente.



Público alvo

Esta cartilha destina-se a agricultores familiares que realizam atividades como seleção, lavagem, descascamento, corte, higienização, embalagem e armazenamento refrigerado de hortaliças minimamente processadas. O material busca apoiar a adequação sanitária das unidades produtivas e fortalecer a agricultura familiar por meio da produção segura de alimentos.



O que é a Resolução SES/MG Nº 6.362/2018?

A Resolução SES/MG nº 6.362/2018 é uma norma da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais que facilita a regularização sanitária de agroindústrias familiares e pequenos produtores de alimentos.

A legislação permite que empreendimentos classificados como de baixo risco sanitário possam funcionar utilizando estruturas simplificadas, desde que mantenham condições adequadas de higiene, organização e segurança dos alimentos.



O que é a Resolução SES/MG N° 6.362/2018?



A resolução orienta sobre aspectos importantes, como:

- Higiene do ambiente de produção;
- Organização do fluxo de processamento;
- Controle da água utilizada;
- Higiene dos manipuladores;
- Prevenção da contaminação dos alimentos.

Seu principal objetivo é garantir alimentos seguros e facilitar o acesso da agricultura familiar a mercados institucionais, fortalecendo a geração de renda no meio rural.

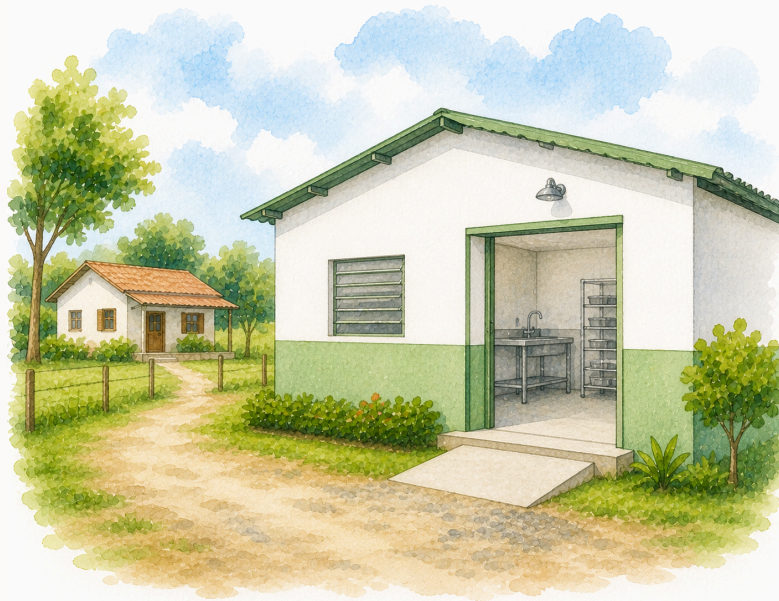
Quais as especificidades da Resolução SES/MG N° 6.362/2018?

Os estabelecimentos produtores e comerciantes de alimentos classificados como de Baixo Risco e instalados em residências devem possuir área física separada da moradia, podendo compartilhar apenas banheiro, lavanderia, vestiário, depósito de material de limpeza (DML) e local de resíduos.

A área de manipulação deve ser exclusiva para a atividade econômica, sem uso pelos moradores fora das atividades do empreendimento.

Os utensílios e equipamentos utilizados no processamento dos alimentos também devem ser exclusivos, sendo proibido o uso de itens domésticos.

Além disso, toda a residência e áreas anexas devem permanecer limpas, organizadas e livres de resíduos, entulhos e condições que favoreçam a presença de vetores e pragas urbanas.



Organização do ambiente de processamento

A organização correta do ambiente de processamento é fundamental para evitar contaminações e garantir a segurança dos alimentos.

O fluxo de produção deve ocorrer de forma contínua e organizada, evitando o cruzamento entre matéria-prima suja e produto pronto para consumo.



Organização do ambiente de processamento

Durante o processamento, deve-se evitar:

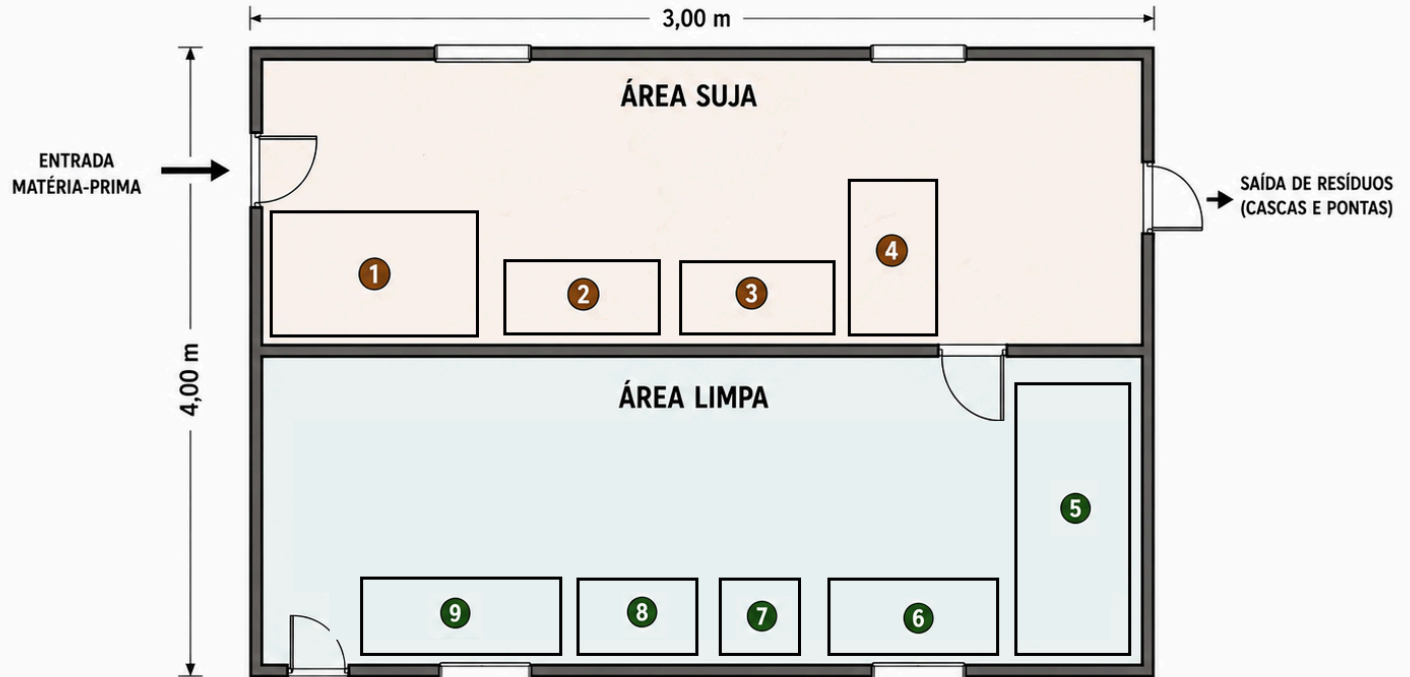
- Cruzamento entre matéria-prima suja e produto pronto;
- Circulação desnecessária de pessoas;
- Contato com superfícies contaminadas;
- Fluxos inadequados que favoreçam contaminação cruzada.

A separação entre áreas limpas e áreas sujas reduz significativamente os riscos de contaminação microbiológica dos alimentos.



CROQUI DE PLANTA BAIXA

AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE HORTALIÇA MINIMAMENTE PROCESSADA



ÁREA TOTAL: 3,00 m x 4,00 m = 12,00 m²

LEGENDA - ETAPAS DO PROCESSAMENTO

- | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------------|
| 1 | Recepção e seleção | 5 | Corte |
| 2 | Lavagem | 6 | Sanitização |
| 3 | Sanitização | 7 | Centrifugação |
| 4 | Enxágue | 8 | Embalagem |
| | | 9 | Armazenamento refrigerado |

LEGENDA - PLANTA

- Porta de abrir
- Janela basculante
- Divisão entre área suja e área limpa

Estrutura física do local

Segundo a Resolução SES/MG nº 6.362/2018, estruturas simplificadas são permitidas desde que garantam condições adequadas de higiene. Para um ambiente seguro, recomenda-se:



Boas Práticas de Fabricação (BPF)

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) correspondem a um conjunto de normas e procedimentos que garantem a produção de alimentos seguros e de qualidade, prevenindo contaminações físicas, químicas e microbiológicas durante todas as etapas do processamento.



Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são documentos que descrevem de forma detalhada como as atividades devem ser executadas dentro da unidade produtiva. Os POPs auxiliam na organização das atividades e garantem maior segurança e padronização dos processos.

Exemplos de POPs:

- Higienização das instalações;
- Higienização dos equipamentos;
- Controle da água;
- Controle de pragas;
- Manejo de resíduos.



Higiene dos manipuladores

A higiene dos manipuladores é essencial para evitar a contaminação dos alimentos. As mãos devem ser lavadas:

- Antes do início das atividades;
- Após utilizar o banheiro;
- Após tossir ou espirrar;
- Após tocar materiais sujos.



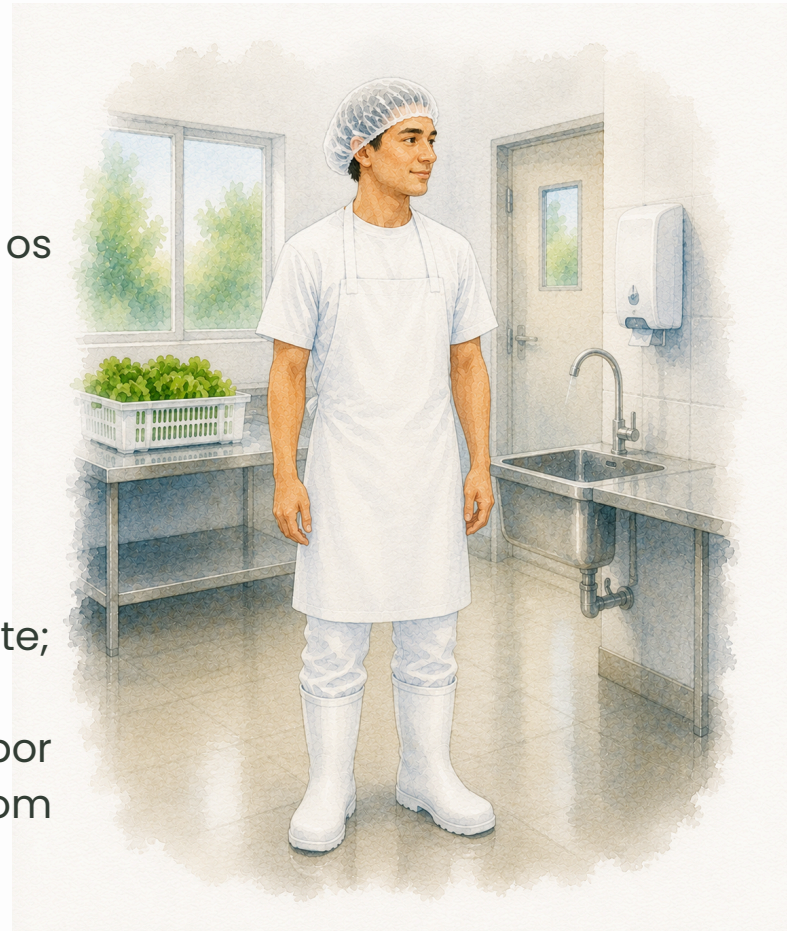
Higiene dos manipuladores

É obrigatório o uso de:

- Touca cobrindo totalmente os cabelos;
- Avental limpo;
- Uniformes adequados.

Também é proibido:

- Uso de adornos;
- Unhas grandes ou com esmalte;
- Uso de perfumes fortes;
- Manipulação de alimentos por pessoas doentes ou com feridas.



Higienização das instalações

A higienização das instalações é fundamental para garantir a conformidade sanitária e a segurança dos alimentos minimamente processados.



O procedimento deve incluir:

- **Limpeza:** Remoção completa de sujeiras e resíduos das superfícies.
- **Sanitização:** Aplicação de produtos sanitizantes autorizados pela ANVISA, respeitando concentração e tempo de contato indicados no rótulo.

Higienização dos equipamentos

A higienização correta dos equipamentos e utensílios é indispensável para evitar a contaminação dos alimentos e garantir maior segurança durante o processamento.

O processo de higienização deve ser realizado antes e após o uso dos equipamentos, ou sempre que houver necessidade durante o processamento.



1 LAVAGEM

Remova resíduos visíveis utilizando detergente neutro autorizado pela ANVISA.



2 DESINFECÇÃO

Aplique solução de hipoclorito de sódio respeitando a concentração e o tempo de contato indicados no rótulo do produto.



3 ENXÁGUE

Realize enxágue completo utilizando água corrente em abundância.



4 SECAGEM

Priorize métodos que evitem recontaminação, como: papel toalha descartável; secagem natural em ambiente protegido.



5 ARMAZENAMENTO

Utensílios devem permanecer em locais limpos, secos e protegidos contra poeira e outras fontes de contaminação.



6 MANUTENÇÃO

Realize manutenção preventiva periódica para evitar ferrugem, rachaduras e acúmulo de sujeira nos equipamentos.



Controle da água

A água utilizada no processamento de alimentos deve apresentar qualidade adequada para garantir a segurança dos produtos.

Toda água utilizada nas etapas de lavagem, sanitização e higienização deve ser potável.

Quando a água não for proveniente da rede pública, deve-se realizar manutenção periódica dos reservatórios e monitoramento da qualidade da água.



Controle da água

As caixas d'água devem ser higienizadas regularmente para evitar:

- proliferação de microrganismos;
- acúmulo de sujeira;
- contaminação da água armazenada.

É importante realizar controle dos níveis de cloro residual livre conforme os padrões estabelecidos pela legislação vigente, além de realizar a limpeza da caixa d'água a cada 6 meses.



Controle da matéria prima

A qualidade da matéria prima influencia diretamente a segurança e a durabilidade das hortaliças minimamente processadas. As hortaliças devem ser provenientes de Boas Práticas Agrícolas e chegar ao local de processamento em boas condições de higiene e conservação.

NO RECEBIMENTO, VERIFICAR:

✓ AUSÊNCIA DE LESÕES



Folhas íntegras,
sem cortes, perfurações
ou amassados.

✓ AUSÊNCIA DE MANCHAS E PODRIDÕES



Superfície firme e saudável,
sem manchas escuras,
bolores ou partes podres.

✓ APARÊNCIA ADEQUADA



Cor, tamanho e textura
característicos do alimento,
sem sinais de murchamento.

✓ AUSÊNCIA DE SUJEIRAS E ODORES ESTRANHOS



Alimentos limpos, sem terra,
resíduos ou odores fora do
padrão.

Hortaliças deterioradas devem ser separadas antes do processamento.

CONTROLE DE PRAGAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS



O controle de pragas é essencial para impedir a contaminação dos alimentos por insetos e roedores.



PARA REDUZIR RISCOS DE INFESTAÇÃO, RECOMENDA-SE:

1 HIGIENE E LIMPEZA



Manter instalações, equipamentos e utensílios sempre limpos.

2 BARREIRAS FÍSICAS



Instalar telas em janelas.



Vedar frestas.



Utilizar barreiras de proteção nas entradas.

3 ORGANIZAÇÃO DOS ESTOQUES



Materiais e embalagens devem permanecer afastados das paredes e do chão.

4 MANUTENÇÃO ESTRUTURAL



Tubulações, condúites e frestas devem ser inspecionados frequentemente.

5 MONITORAMENTO

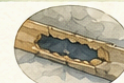


Realize inspeções periódicas para identificar sinais de infestação.

6 SINAIS DE INFESTAÇÃO



Feces



Marcas de roeduras



Insetos mortos ou vivos



Odores estranhos



Ninhos e abrigos



Resíduos e sujeiras incomuns



Ambientes limpos, organizados e bem monitorados são a melhor proteção contra pragas!



Manejo de resíduos

O manejo correto dos resíduos contribui para manter a limpeza do ambiente e prevenir a presença de pragas.

O lixo deve ser separado conforme o tipo:

- orgânico;
- reciclável.

As lixeiras devem possuir:

- tampa;
- acionamento por pedal.

Os resíduos devem ser retirados da área de processamento várias vezes ao dia.

As lixeiras precisam ser lavadas e desinfetadas regularmente.



Processamento de hortaliças minimamente processadas

O processamento mínimo consiste em um conjunto de etapas realizadas com higiene e organização, que transformam a hortaliça in natura em um produto pronto para consumo, preservando suas características naturais e sem a utilização de conservantes químicos.

Cada etapa deve ser executada cuidadosamente para garantir a segurança do alimento e aumentar sua vida útil.



1 Seleção

Nesta etapa, devem ser retiradas partes danificadas, deterioradas ou com sinais de contaminação. Em hortaliças folhosas, recomenda-se descartar as folhas externas.

A seleção adequada contribui para melhorar a qualidade final do produto.



2 Pré-lavagem

As hortaliças devem ser lavadas em água limpa, utilizando contentores plásticos ou tanques de aço inoxidável. A lavagem auxilia na remoção de sujeiras e resíduos superficiais.



3 Corte

O corte deve ser realizado utilizando facas de aço inoxidável bem afiadas ou equipamentos apropriados. Lâminas danificadas podem provocar lesões nos vegetais, favorecendo a proliferação de microorganismos.



4 Sanitização

Após o corte, as hortaliças devem ser imersas em solução sanitizante à base de hipoclorito de sódio, respeitando concentração e tempo de contato recomendados. Após a sanitização, deve-se realizar enxágue em água limpa.



5 Centrifugação

A centrifugação remove o excesso de água presente nas hortaliças, reduzindo a umidade dentro das embalagens e contribuindo para aumentar a vida útil do produto.



6 Embalagem

As hortaliças devem ser acondicionadas em embalagens apropriadas e devidamente seladas. Antes do armazenamento, é importante verificar a integridade das embalagens.



Organização e controle das atividades sanitárias

A manutenção de registros escritos é uma etapa fundamental para garantir a organização, o controle e a rastreabilidade das atividades realizadas na agroindústria familiar. Esses documentos auxiliam no acompanhamento das rotinas de higiene e demonstram que os procedimentos sanitários estão sendo executados corretamente.

Além de contribuir para a segurança dos alimentos, os registros facilitam auditorias e fiscalizações sanitárias, auxiliando na padronização das atividades e na melhoria contínua do processo produtivo.



Organização e controle das atividades sanitárias

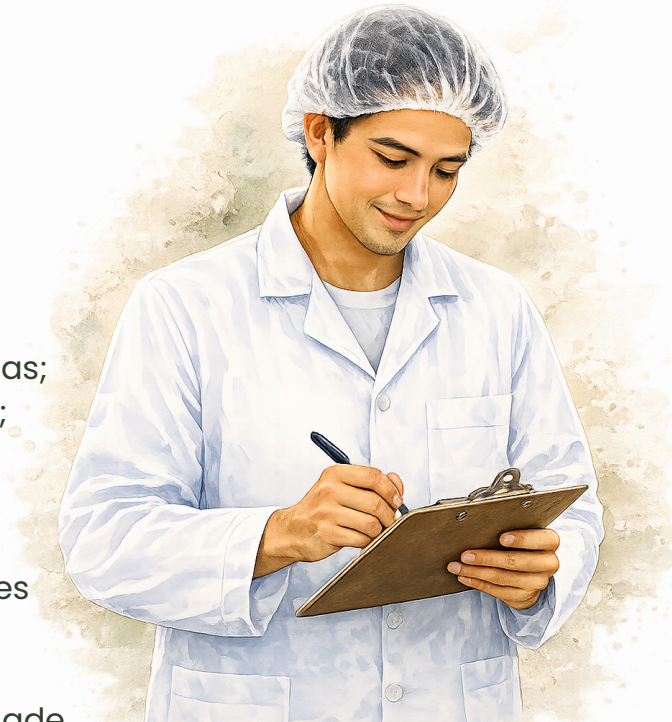
As atividades registradas podem incluir:

- Higienização das instalações;
- Higienização dos equipamentos e utensílios;
- Controle da água;
- Controle de pragas;
- Manejo de resíduos;
- Aplicação dos POPs.

Os registros permitem:

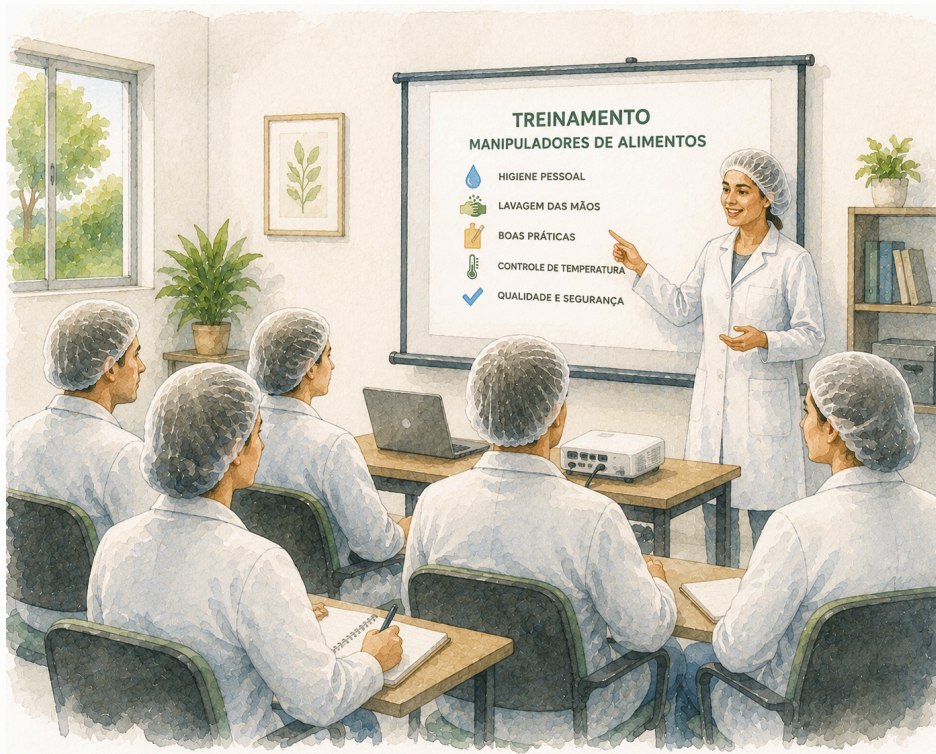
- comprovar a execução das atividades sanitárias;
- acompanhar a frequência dos procedimentos;
- identificar falhas e necessidades de melhoria;
- melhorar a organização da produção;
- facilitar a rastreabilidade dos produtos;
- demonstrar conformidade durante fiscalizações sanitárias.

A documentação adequada fortalece a credibilidade da agroindústria familiar e demonstra compromisso com a produção de alimentos seguros.



Registro de treinamentos

Os manipuladores devem receber treinamentos periódicos sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), higiene pessoal, manipulação segura dos alimentos e procedimentos de limpeza e sanitização.



Registro de treinamentos

Os registros das capacitações são importantes para:

- comprovar a participação dos colaboradores;
- controlar a frequência dos treinamentos;
- identificar necessidades de atualização;
- demonstrar conformidade sanitária em fiscalizações.

Sempre que possível, os registros devem conter:

- data da capacitação;
- tema abordado;
- nome do responsável pelo treinamento;
- assinatura dos participantes.



Registro dos POPs

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem possuir registros simples, organizados e atualizados, demonstrando que os procedimentos estão sendo executados corretamente.

Esses registros devem informar:

- quando o procedimento foi realizado;
- quem executou a atividade;
- quais produtos foram utilizados;
- frequência da execução;
- observações importantes identificadas durante o processo.

Os registros dos POPs auxiliam na padronização das atividades, reduzem falhas operacionais e contribuem para a produção de alimentos mais seguros.



Benefícios das adequações sanitárias

A adoção das Boas Práticas de Fabricação e das adequações sanitárias contribui diretamente para a produção segura de alimentos e para o fortalecimento das agroindústrias familiares.

Além de melhorar as condições de higiene e organização do ambiente produtivo, as adequações sanitárias ampliam as oportunidades de comercialização e agregam valor aos produtos da agricultura familiar.



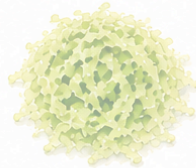
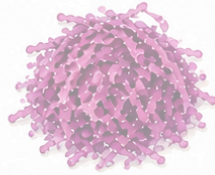
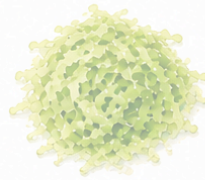
Benefícios das adequações sanitárias

Agroindústrias adequadas sanitariamente possuem maiores possibilidades de comercialização em programas institucionais, como:

- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Produtos com melhor qualidade e regularização sanitária ampliam oportunidades de geração de renda no meio rural.





Referencias

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados. Brasília, DF: ANVISA, 2002.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.** Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 25 jul. 2006.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. ampl. Lavras: Universidade Federal de Lavras, 2005.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília, DF: EMBRAPA. 2007

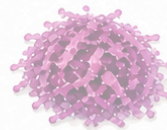
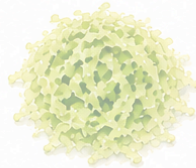
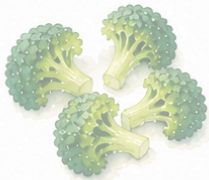
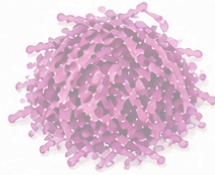
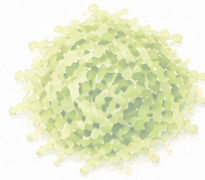
Referencias

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Manuseio para processamento mínimo de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília, DF: EMBRAPA, 2021.

FELLOWS, P. J. Food Processing Technology: Principles and Practice. 4. ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2017.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Resolução SES/MG nº 6.362, de 8 de novembro de 2018. Dispõe sobre o regulamento técnico sanitário simplificado para atividades de baixo risco sanitário desenvolvidas por empreendimentos familiares rurais produtores de alimentos. Belo Horizonte: SES/MG, 2018.





GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO III DA RESOLUÇÃO SES/MG N° 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO
RAZÃO SOCIAL:
NOME:
ENDEREÇO:
RESPONSÁVEL LEGAL:
CNPJ/CPF: DAP:
RAMO DE ATIVIDADE/NEGÓCIO:
DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:

Edificação, Instalação, Equipamentos, Móveis e Utensílios	SIM	NÃO	NA
1. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida?			
2. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo?			
3. Piso com revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros?			
4. Paredes com revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
5. Teto com forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
6. Iluminação, artificial e/ou natural, satisfatória?			
7. Instalações elétricas em bom estado de conservação?			
8. Protetores para luminárias?			
9. Ventilação, artificial e/ou natural, satisfatória, garantindo a renovação do ar?			
10. Abertura externa das áreas de armazenamento e preparação de alimentos providas de telas milimétricas removíveis?			
11. Lixeira(s) com tampa, pedal e saco plástico em seu interior?			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

12. A área de higienização das mãos provida com sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, e toalhas de papel não-reciclado?			
13. Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios de material liso, impermeáveis laváveis, isentas e rugosidades, frestas e outras imperfeições?			
14. Utensílios e equipamentos em boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas?			
15. Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
Higienização das instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	SIM	NÃO	NA
16. Piso, paredes e teto limpos?			
17. Equipamentos higienizados?			
18. Móveis limpos?			
19. Utensílios limpos?			
20. Saneantes com registro no órgão competente?			
21. Local específico para guarda de produtos saneantes?			
Manipuladores	SIM	NÃO	NA
22. Rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode, barba?			
23. Não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade?			
24. Uso de uniforme completo, de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e uso exclusivo para o local de trabalho?			
25. Atestado de saúde atualizado?			
26. Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservados para esta finalidade?			
27. Comprovação de capacitação em boas práticas de manipulação?			
Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens	SIM	NÃO	NA
28. Armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras?			
29. Produtos de origem animal utilizados com procedência e registro?			
Preparação do Alimento	SIM	NÃO	NA



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

30. Alimentos crus acondicionados separados de outros que possam se consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos?			
31. Acondicionamento dos alimentos em recipientes apropriados e com tampa?			
32. Embalagens mantidas bem fechadas e identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade e respeitado?			
33. Descongelamento conduzido sob refrigeração ou em forno micro-ondas quando o alimentos for submetido à cocção?			
34. Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C?			
35. Alimentos preparados e conservados sob refrigeração mantidos à temperatura igual ou inferior a 5°C?			
Água		SIM	NÃO NA
36. Instalação abastecidas de água corrente?			
37. Utiliza-se exclusivamente de água potável para a manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada)?			
38. Reservatório de água em adequado estado de higiene e devidamente tampado?			
RESPONSÁVEL:		ASSINATURA:	
DATA:			

