

AUDITORIA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA / LACTÁRIO

UNIDADE: _____ DATA: ____/____/____ AUDITADO POR: _____

MANIPULADORES (HIGIENE PESSOAL / CONDUTA)		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Quadro de pessoal mantido em quantidade adequada para o período. QUANT. LACTARISTAS : _____ QUANT. COPEIRAS: _____	9.1.48 anexo VI quadro 23	Moderada	0,15				0	0		
2	Uniformes completos (propé / calça / blusa / touca / máscara) limpos, fechados e mantidos em bom estado de conservação.	9.1.59 e 9.1.60 IN 16/17 (Art. 11º)	Baixa	0				0	0		
3	Frequência adequada de troca dos uniformes (diária / a cada acesso à sala de manipulação).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 100)	Moderada	0,15				0	0		
4	Não uso de adornos, perfume, maquiagem.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 5º)	Baixa	0,20				0	0		
5	Cabelos limpos, aparados e cobertos corretamente.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 9º e 5º)	Moderada	0,15				0	0		
6	Uniforme completo para acesso de visitantes (propé / calça / blusa / touca / máscara).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 93)	Baixa	0				0	0		
7	Unhas rentes e sem esmalte.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 5º)	Moderada	0,15				0	0		
8	Higienização adequada e frequente das mãos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 7º)	Alta	0,20				0	0		
9	Ausência de enfermidades ou feridas expostas.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 4º)	Moderada	0,15				0	0		
10	Uso correto da máscara quando necessário.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 99)	Alta	0,20				0	0		
11	Não há prática de atos inadequados (tossir, espirrar, cantar, assobiar) sobre os insumos .	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	Moderada	0,15				0	0		
12	Ausência de aparelho celular nas áreas internas do lactário.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	Moderada	0,15				0	0		
VESTIÁRIO (ANTESSALA)		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
13	Pia para Higienização das mãos em número suficiente. Em posição adequada ao fluxo.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 129)	Baixa	0				0	0		
14	Pia para Higienização das mãos em tamanho compatível para evitar contato das mãos com as bordas da cuba e com a torneira.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	Baixa	0				0	0		
15	Pia para Higienização das mãos dotada de torneira com acionamento automático.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 129)	Baixa	0				0	0		
16	Pia para Higienização das mãos suprida de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	Alta	0,20				0	0		
17	Vestiários possuem área compatível para todos os funcionários .	9.1.6 e NR 24/78 (24.4.2)	Baixa	0				0	0		
18	Disponibilidade de armários individuais suficientes à quantidade de colaboradores. Mantidos em bom estado de conservação	9.1.6 e NR 24/78 (24.4.4)	Baixa	0				0	0		
ÁREA DE MANIPULAÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL / ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
19	Temperatura da área de manipulação / envase entre 20°C e 24°C .	9.1.6 e ILSI 2017 pag 25	Baixa	0				0	0		
20	Preenchimento adequado da planilha de controle 3: Temperatura / Umidade do ambiente.	9.1.6 e ILSI 2017 pag 25	Baixa	0				0	0		
21	Transferência de insumos / utensílios novos para área de manipulação realizados exclusivamente através da área de higienização.	9.1.6 e ILSI 2017 pag 18	Baixa	0				0	0		
22	Ausência de embalagens secundárias (caixas de papelão) no interior da área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 50º)	Baixa	0				0	0		
23	Insumos armazenados afastados do piso e paredes (sobre estrados / estantes /prateleiras).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 25º)	Moderada	0,15				0	0		
24	Conferência cuidadosa da identificação do paciente e sua correspondência com a prescrição antes e após a sua manipulação.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 188)	Alta	0,20				0	0		
25	Obediência aos procedimentos escritos para manipulação e acondicionamento das preparações manipuladas no setor.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 200)	Moderada	0,15				0	0		
26	Uso de insumos alimentícios registrados nos órgãos competentes. Disponibilidade de laudos.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 30)	Moderada	0,15				0	0		
27	Preenchimento adequado da planilha de controle 5: Controle de lote de produtos.	9.1.6 e RDC503/21 (Art. 181)	Baixa	0				0	0		
28	Elemento filtrante disponível no ambiente devidamente identificado e dentro da validade.	9.1.6 e RDC503/21 (Art. 130)	Moderada	0,15				0	0		
29	Tratamento térmico da água p/ preparo de fórmulas infantis quando necessário (mín.70°C).	9.1.6 e ILSI 2017 pag 32	Moderada	0,15				0	0		
30	Reaquecimento adequado de fórmulas infantis / enterais quando necessário (70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos).	9.1.6 e ILSI 2017 pag 36	Moderada	0,15				0	0		
31	Recipientes adequados (frascos descartáveis) para acondicionamento da NE (conforme especificações da legislação sanitária).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 30)	Baixa	0				0	0		
32	Inspecção visual da nutrição enteral após manipulação (falhas na aparência / viscosidade / precipitações / corpos estranhos).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 39)	Alta	0,20				0	0		
33	Coleta diária de amostras (nutrição enteral / fórmulas infantis) identificação e armazenamento dentro do prazo de 72h.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 42)	Moderada	0,15				0	0		
34	Armazenamento e utilização dos produtos conforme o sistema PEPS / PVPS.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 168)	Baixa	0				0	0		
35	Não uso ou manutenção dos insumos c/ validade expirada após abertura da embalagem.	9.1.6 e RDC 216/04 (4.7.5)	Alta	0,20				0	0		
36	Acondicionamento seguro dos insumos após abertura da embalagem (refrig. se necessário).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 27º /32º)	Moderada	0,15				0	0		
37	Acondicionamento seguro dos insumos após abertura da embalagem (fechamento adequado se mantido na embalagem original).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 27º)	Moderada	0,15				0	0		
38	Identificação adequada dos insumos após a abertura da embalagem (nome do produto / data de abertura / validade).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 27º)	Moderada	0,15				0	0		
39	Higienização de utensílios utilizados na manipulação da N.E. realizada exclusivamente dentro da área de manipulação.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 136)	Moderada	0,15				0	0		
40	Concentração adequada de cloro das caixas desinfecção de utensílios. Disponibilidade de pulverizador de álcool 70%.	9.1.6 e ILSI 2017 pag 24	Alta	0,20				0	0		
41	Preenchimento adequado da planilha de controle 1: Desinfecção de utensílios.	9.1.6 e ILSI 2017 pag 24	Baixa	0				0	0		
42	Não acúmulo de gelo dentro dos refrigeradores.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 100º)	Baixa	0				0	0		
43	Refrigeradores da área de armazenamento possuem disponibilidade de termômetro	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 31º)	Baixa	0				0	0		
44	Preenchimento adequado da planilha controle 2: Temperatura Refrigeradores. (2°C e 8°C).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 26º) 9.1.6 e IN 16/17 (Art. 124º)	Baixa	0				0	0		
45	Equipamentos, móveis e utensílios em bom estado de conservação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	Baixa	0				0	0		
ÁREA DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
46	Disponibilidade de Pia para lavagem dos utensílios (área suja) posicionados em ambiente isolado da área de manipulação.	9.1.6 e RDC 503/21 (?)	Alta	0,20				0	0		
47	Disponibilidade de local de higienização e guarda de material de limpeza, baldes e rodos (DML) isolado da área de manipulação.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 135)	Moderada	0,15				0	0		
48	Embalagens / latas de insumos alimentares pré higienizadas corretamente antes da transferência para área de manipulação.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 179)	Moderada	0,15				0	0		
49	Uso adequado (concentração) dos produtos de limpeza. Mantido longe dos alimentos.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 171)	Moderada	0,15				0	0		
50	Obediência aos procedimentos escritos para higienização equipamentos/ móveis/ utensílios.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 173)	Moderada	0,15				0	0		
52	Preenchimento adequado da planilha de controle 6: Higienização ambiental.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 176)	Baixa	0				0	0		
53	Equipamentos, móveis e utensílios em bom estado de conservação	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	Baixa	0				0	0		
54	Disponibilidade de E.P.I's para manuseio de produtos químicos (luva de borracha)	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 10º)	Alta	0,20				0	0		
HIGIENE DOS AMBIENTES: ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ANTESSALA / MANIPULAÇÃO / HIGIENIZAÇÃO		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
55	Arredores da área do lactário limpos / bom estado de conservação. Ausência de fontes de poluição ou contaminação ambiental.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 92º)	Baixa	0				0	0		
56	Áreas de trabalho mantidas limpas e organizadas.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 109)	Baixa	0				0	0		
57	Ausência de objetos em desuso.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 92º)	Baixa	0				0	0		
58	Uso adequado de panos descartáveis ou papel toalha.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 77º)	Moderada	0,15				0	0		
59	Disponibilidade de papeleiras, saboneteiras e dispensers / mantidos sempre abastecidos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	Alta	0,20				0	0		
60	Disponibilidade de lixeiras em quantidade suficiente / em bom estado de conservação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	Baixa	0				0	0		
61	Disponibilidade de lixeiras com acionamento não manual / mantidas limpas / fechadas.	9.1.6 e RDC 216/04 (4.5.2)	Moderada	0,15				0	0		
62	Não acúmulo de resíduos. Retirada frequente por profissional designado segundo PGRS.	9.1.5	Alta	0,20				0	0		
63	Ausência de pragas / vetores .	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 89º)	Alta	0,20				0	0		
64	Higienização adequada do piso, ralos e grelhas.	9.1.14	Moderada	0,15				0	0		
65	Higienização adequada das paredes e portas.	9.1.14	Baixa	0				0	0		
66	Higienização adequada das janelas, vidros.	9.1.14	Baixa	0				0	0		
67	Higienização adequada das pias e bancadas.	9.1.14	Moderada	0,15				0	0		
68	Higienização adequada dos móveis, estantes e prateleiras .	9.1.14	Moderada	0,15				0	0		
69	Higienização adequada do teto / forros / luminárias.	9.1.14	Baixa	0				0	0		
70	Higienização adequada dos equipamentos de refrigeração.	9.1.14	Moderada	0,15				0	0		
71	Higienização adequada dos equipamentos (liquidificador / balança / banho maria/ etc).	9.1.14	Moderada	0,15				0	0		
72	Higienização adequada dos utensílios (funil, copos, colheres, caixas plásticas, peneiras, etc).	9.1.14	Alta	0,20				0	0		
73	Higienização adequada das caixas térmicas / carrinhos de transporte.	9.1.14	Moderada	0,15				0	0		
74	Banheiros e Vestiários mantidos limpos e organizados.	9.1.15	Moderada	0,15				0	0		
75	Obediência aos procedimentos escritos para higienização dos ambientes .	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 176)	Moderada	0,15				0	0		
CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
76	Refrigerador utilizado para conservar apenas N.E. (não utilizado para acondicionar alimentos ou bebidas da equipe operacional).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 194)	Baixa	0				0	0		
77	Transporte da N.E. realizado de forma adequada (dentro de caixas isotérmicas limpas) .	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 197)	Moderada	0,15				0	0		
78	Transporte da N.E. realizado sobre carrinhos limpos / em bom estado de conservação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	Moderada	0,15				0	0		
79	Controle correto do recebimento de N.E. (protocolo com registro das assinaturas).	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 267, I)	Baixa	0				0	0		
80	Preenchimento da planilha de controle 4: Temperatura Distribuição (Enteral: 20°C a 24°C).	9.1.6 e ILSI 2017 pag 25	Baixa	0				0	0		
81	Preenchimento da planilha de controle 4: Controle de Temperatura na distribuição (Infantil: máximo a 40°C).	9.1.6 e ILSI 2017 pag 38	Baixa	0				0	0		
CONTROLE E GARANTIA DE QUALIDADE / DOCUMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	PESO	C	NC	NO	T P	TOTAL	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
82	Disponibilidade de Manual de Boas Práticas do Lactário (devidamente atualizado).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 120º)	Baixa	0				0	0		
83	Atribuições e responsabilidades dos colaboradores formalmente descritas.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 235)	Baixa	0				0	0		
84	Disponibilidade de Rotina de Higienização das Instalações, móveis e equipamentos.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 205)	Baixa	0				0	0		
85	Análise microbiológica mensal de fórmulas. Resultados do laudo atendem aos requisitos.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 40)	Alta	0,20				0	0		
86	Amostras de cada N.E. manipulada refrigeradas (até 4°C) por 72 horas após manipulação.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 42)	Alta	0,20				0	0		
87	Análise microbiológica mensal de superfícies. Resultados do laudo atendem aos requisitos.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 174)	Alta	0,20				0	0		
88	Análise microbiológica mensal da água. Resultados do laudo atendem aos requisitos.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 177)	Alta	0,20				0	0		
89	Disponibilidade de Certificado de higienização dos reservatórios.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 80º)	Alta	0,20				0	0		
90	Disponibilidade de Laudo da análise microbiológica dos frascos utilizados no envase da N.E.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 30)	Alta	0,20				0	0		
91	Registros de reclamações e investigações de desvios de qualidade da N.E. e ações corretivas.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 219)	Moderada	0,15				0	0		
92	Investigação das falhas e providências, quando os laudos não atendem as legislações.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 218)	Moderada	0,15				0	0		
93	Conclusões das investigações e providências transmitidas por escrito ao reclamante.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 220)	Moderada	0,15				0	0		
94	Cópias dos ASO's e exames complementares dos respectivos manipuladores do lactário.	9.1.6 e RDC 503/21 (Art. 244)	Baixa	0				0	0		
95	Disponibilidade de PGRS - Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos do lactário.	9.1.6 e 8.4.7	Baixa	0				0	0		
96	Disponibilidade de Licença Sanitária da empresa de controle de pragas.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 91º)									