



**ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA**

**NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA  
E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS**

**INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

PRODUÇÃO  CONTROLE DA QUALIDADE

DATA DA VISITA

Nº DA VISITA

VISITA  
AGENDADA

Sim  Não

**1. IDENTIFICAÇÃO DO(A) NUTRICIONISTA**

1.1.

Nome do(a) nutricionista entrevistado(a)

CRN-\_\_|

1.2.

Vínculo de Trabalho

Celetista  Concursado Celetista  Contratado  Estatutário  
 Outro:

**1.3. Recursos Humanos na Área de Nutrição - Equipe Técnica**

Nome	CRN-__	RT / QT	Carga Horária			Data de Admissão PJ
			Diária	Semanal	Horário de trabalho	

1.4. Há supervisão técnica?

Sim  Não

**Em caso afirmativo:**

Nome:

Nutricionista?  Sim  Não

1.5. Nutricionista entrevistado(a) possui outros vínculos de trabalho?

Sim  Não

Local|

<b>2. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA VISITADA</b>	
<b>2.1. Razão Social:</b>	
<b>2.2. CNPJ:</b>	<b>PJ N°:</b> _____

<b>3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO ESTABELECIMENTO VISITADO</b>
---

<b>3.1. Classificação do porte da empresa (por número de funcionários):</b>
---

<input type="checkbox"/> Microempresa	<input type="checkbox"/> Pequena empresa (até 99 empregados)	<input type="checkbox"/> Média empresa (100 a 499 empregados)	<input type="checkbox"/> Grande empresa (500 ou mais empregados)
---------------------------------------	---	--	---

<b>3.2. Tipo de produto final:</b>
------------------------------------

<input type="checkbox"/> Fabricação de Produtos Alimentícios: <input type="checkbox"/> Origem animal <input type="checkbox"/> Origem vegetal <input type="checkbox"/> Origem mineral <input type="checkbox"/> Origem fúngica	<input type="checkbox"/> Fabricação de Bebidas: <input type="checkbox"/> Bebidas alcoólicas <input type="checkbox"/> Bebidas não alcoólicas
--	---

<b>3.2.1. Descrição dos produtos:</b>
---------------------------------------

<b>3.3. Horário de funcionamento:</b> 2ª a 6ª feira: _____	Sábado: _____
	Domingo: _____

<b>4. ATIVIDADES DO(A) NUTRICIONISTA EM PRODUÇÃO</b>
--

<b>4.1. ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS</b>
-------------------------------------

INDICADORES QUALITATIVOS		*	PM	MP	NÃO	NA
<b>4.1.1.</b>	Elabora e implanta fichas técnicas dos produtos, mantendo-as atualizadas					
<b>4.1.2.</b>	Elabora informações nutricionais					
<b>4.1.3.</b>	Participa da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados					

\* PM – Padrão mínimo MP – Meta-padrão Não – Não atinge padrão mínimo NA – Não se Aplica

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
<b>4.1.4.</b>	Planeja e supervisiona as atividades de:				
	Seleção de fornecedores e procedência de matérias-primas				
	Compra de matérias-primas				
	Recebimento de matérias-primas				
	Armazenamento de matérias-primas				
<b>4.1.5.</b>	Coordena e supervisiona as etapas de produção, conforme procedimentos estabelecidos				
<b>4.1.6.</b>	Elabora rotulagem nutricional				
<b>4.1.7.</b>	Promove periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins				
<b>4.1.8.</b>	Elabora relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana				

\*NA – NÃO SE APLICA

**4.2. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.2.1.	Realiza visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados				
4.2.2.	Realiza testes das características organolépticas dos produtos				
4.2.3.	Fornecer informações referentes aos produtos solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor				
4.2.4.	Implanta e supervisiona procedimentos para minimizar desperdícios de insumos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável				
4.2.5.	Realiza e divulga estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico				
4.2.6.	Colabora na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética				

\*NA – NÃO SE APLICA

**5. ATIVIDADES DO(A) NUTRICIONISTA EM CONTROLE DA QUALIDADE****5.1. ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS**

INDICADORES QUALITATIVOS		*	PM	MP	NÃO	NA
5.1.1.	Participa da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados					

\* PM – Padrão mínimo MP – Meta-padrão Não – Não atinge padrão mínimo NA – Não se Aplica

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.1.2.	Supervisiona a procedência de matérias-primas, bem como a seleção dos fornecedores, conforme critérios técnicos e legais				
5.1.3.	Elabora relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber				

\*NA – NÃO SE APLICA

**5.2. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.2.1.	Monitora:				
	Coleta de amostras				
	Rastreabilidade dos produtos				
5.2.2.	Fornecer informações referentes aos processos de controle de qualidade e aos produtos solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor				
5.2.3.	Interage com outros setores da indústria, permutando informações e definindo procedimentos, sempre que pertinente				
5.2.4.	Realiza e divulga estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico				

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.2.5.	Colabora na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética				

\*NA – NÃO SE APLICA

6. TITULAÇÃO / ATUALIZAÇÃO TÉCNICA/TEMPO DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL	
6.1. Titulação	6.2. Atualização Técnica – Últimos 5 anos
Área de Especialização: <input type="checkbox"/> Nutrição em Alimentação Coletiva <input type="checkbox"/> Nutrição Clínica <input type="checkbox"/> Nutrição em Saúde Coletiva <input type="checkbox"/> Nutrição em esporte <input type="checkbox"/> Nutrição em Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos <input type="checkbox"/> Outras	<input type="checkbox"/> Textos / livros / artigos <input type="checkbox"/> Cursos / congressos <input type="checkbox"/> Grupos de estudos <input type="checkbox"/> Pesquisa na Internet <input type="checkbox"/> Outros (especificar)
<input type="checkbox"/> Mestrado <input type="checkbox"/> Doutorado	
6.3. Tempo de exercício profissional:	

7. ATRIBUIÇÕES DO(S) TÉCNICO(S) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER

8. RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1. Programas de Informática			<input type="checkbox"/> Específico <input type="checkbox"/> Outros
8.2. Outros			

9.	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) E PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE (RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 275/2002)	SIM	NÃO	*NA
9.1.	<b>POP 1 - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios</b>			
	9.1.1. Higienização das instalações			
	9.1.2. Higienização dos equipamentos, móveis e utensílios			
9.2.	<b>POP 2 - Controle da potabilidade da água</b>			
	9.2.1. Laudo de potabilidade da água			
	9.2.2. Higienização da caixa d'água			
9.3.	<b>POP 3 - Higiene e saúde dos manipuladores</b>			
	9.3.1. Programa de controle de saúde			
	9.3.2. Equipamento de proteção individual			
	9.3.3. Programa de capacitação			
9.4.	<b>POP 4 - Manejo dos resíduos</b>			
	9.4.1. Coleta seletiva			
	9.4.2. Destinação final ambientalmente adequada			
9.5.	<b>POP 5 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos</b>			
	9.5.1. Manutenção preventiva de equipamentos			
	9.5.2. Calibração de equipamentos			
9.6.	<b>POP 6 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas</b>			
	9.6.1. Medidas preventivas e corretivas			
	9.6.2. Controle químico			
9.7.	<b>POP 7 - Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens</b>			
	9.7.1. Critérios para seleção e recebimento			
	9.7.2. Tempo de quarentena			
	9.7.3. Destinação de matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados			
9.8.	<b>POP 8 - Programa de recolhimento de alimentos</b>			
9.9.	<b>Produção e transporte do produto final</b>			
	9.9.1. Fluxo de produção adequado			
	9.9.2. Armazenamento do produto final			
	9.9.3. Controle de qualidade do produto final			
	9.9.4. Transporte do produto final			
9.10.	<b>Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) implantado</b>			
9.11.	Observações:			

\*NA – NÃO SE APLICA

10.	CONDIÇÕES DA ÁREA FÍSICA (RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 275/2002)	SIM	NÃO
10.1.	Layout apropriado		
10.2.	Pisos, paredes e tetos adequados, conservados e higienizados		
10.3.	Portas e janelas adequadas, conservadas e higienizadas		
10.4.	Equipamentos conservados e higienizados		
10.5.	Utensílios adequados, conservados e higienizados		
10.6.	Instalações sanitárias e vestiários adequados, conservados e higienizados		
10.7.	Lavatórios exclusivos para higiene das mãos e produtos de assepsia na área de manipulação		
10.8.	Ventilação e exaustão adequadas e conservadas		
10.9.	Sistema de esgotamento adequado e conservado		
10.10.	Sistema de iluminação adequado e conservado		
10.11.	Sistema de armazenamento de resíduos adequado		
10.12.	Observações:		

<b>11.</b>	<b>DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA</b>
------------	--

### PRODUÇÃO

- Fichas técnicas dos produtos (4.1.1)
- Informações nutricionais (4.1.2)
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (4.1.3)
- Registro de controle técnico-operacional:
  - Seleção de matéria-prima, ingredientes e embalagens (4.1.4)
  - Recebimento (4.1.4.)
  - Armazenamento de matéria-prima (4.1.4)
  - Produção (4.1.5)
  - Visitas periódicas aos fornecedores (4.2.1)
  - Rotulagem nutricional do produto final (4.2.2)
  - Testes das características organolépticas dos produtos (4.2.3)
- Registro periódico de aperfeiçoamento e atualização de funcionários (4.1.6)
- Relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (4.1.7)
- Relatório para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (4.2.4)

### CONTROLE DA QUALIDADE

- Manual de Boas Práticas de Fabricação (5.1.1)
- Visitas periódicas aos fornecedores (5.1.2)
- Seleção de matéria-prima, ingredientes e embalagens (5.1.2)
- Relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (5.1.3)
- Registro de coleta de amostras (5.2.1)
- Registro de rastreabilidade dos produtos (5.2.1)
- Relatório para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (5.2.2)

12.	ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA
Atividades Obrigatórias [ ]	

**PRODUÇÃO**

- [ ] Elaborar e implantar fichas técnicas dos produtos (4.1.1)
- [ ] Elaborar Informações nutricionais (4.1.2)
- [ ] Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (4.1.3)
- [ ] Planejar e supervisionar as atividades de:
  - [ ] Seleção de matéria-prima, ingredientes e embalagens (4.1.4)
  - [ ] Recebimento (4.1.4.)
  - [ ] Armazenamento de matéria-prima (4.1.4)
- [ ] Coordenar e supervisionar as etapas de produção (4.1.5)
- [ ] Realizar visitas periódicas aos fornecedores (4.2.1)
- [ ] Elaborar rotulagem nutricional do produto final (4.2.2)
- [ ] Realizar testes das características organolépticas dos produtos (4.2.3)
- [ ] Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários (4.1.6)
- [ ] Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (4.1.7)
- [ ] Fornecer informações solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (4.2.4)

**CONTROLE DA QUALIDADE**

- [ ] Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (5.1.1)
- [ ] Supervisionar a procedência de matérias-primas bem como a seleção de fornecedores (5.1.2)
- [ ] Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (5.1.3)
- [ ] Monitorar o registro de coleta de amostras (5.2.1)
- [ ] Monitorar o registro de rastreabilidade dos produtos (5.2.1)
- [ ] Fornecer informações solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (5.2.2)
- [ ] Outras

O material solicitado deverá ficar disponível no local para apresentação ao CRN-\_\_ e outros Órgãos de Fiscalização.

A legislação do Sistema CFN/CRN está disponível nos sites do CFN: [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br) e CRN-\_: [www.crn\\_.org.br](http://www.crn_.org.br).

**IMPORTANTE**

As presentes orientações/solicitações estão baseadas na legislação vigente e ao desenvolvê-las o(a)nutricionista contribui para a saúde da população, assegurando a assistência nutricional e alimentar por meio de exercício ético valorizando sua profissão.

13.	OBSERVAÇÕES

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	<input style="width: 350px; height: 15px;" type="text"/>
Cargo	<input style="width: 350px; height: 15px;" type="text"/>
Assinatura	<input style="width: 350px; height: 15px;" type="text"/>

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	<input style="width: 350px; height: 70px;" type="text"/>



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA  
E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

DATA DA VISITA

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Nº DA VISITA

VISITA  
AGENDADA

[ ] Sim [ ] Não

ANEXO 1

Solicitações das Atribuições Obrigatórias do Nutricionista  
Indicadores Qualitativos

4. ATIVIDADES DO(A) NUTRICIONISTA EM PRODUÇÃO

Item - 4.1.1. Elabora e implanta fichas técnicas dos produtos, mantendo-as atualizadas

- Padrão Mínimo:** Elabora fichas técnicas dos produtos contendo as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde.
- Meta Padrão:** Elabora e implanta fichas técnicas dos produtos contendo as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde.

Observações:

Item - 4.1.2. Elabora informações nutricionais

- Padrão Mínimo:** Elabora informações nutricionais de novos produtos, contendo: valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
- Meta Padrão:** Elabora informações nutricionais de novos produtos e sempre que houver alteração na composição dos produtos, contendo: valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

**Observações:**

---

---

**Item - 4.1.3.** Participa da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

- Padrão Mínimo:** Participa da elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
  
- Meta Padrão:** Participa da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

**Observações:**

---

---

**5. ATIVIDADES DO(A) NUTRICIONISTA EM CONTROLE DE QUALIDADE**

**Item - 5.1.1.** Participa da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados

- Padrão Mínimo:** Participa da elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
  
- Meta Padrão:** Participa da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

**Observações:**

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)		NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Nome		Carimbo e Assinatura	
Cargo			
Assinatura			