

| | | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|--|
| 4.3 | I | O estabelecimento utiliza somente panos descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? | | |
| 4.4 | I | Os utensílios, equipamentos e panos de limpeza utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles utilizados na higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? | | |
| 4.5 | I | Existe local exclusivo para os procedimentos de limpeza? | | |
| 4.6 | N | O lixo é retirado com frequência das lixeiras? | | |
| 4.7 | I | A higienização das lixeiras ocorre em local divergente da área de manipulação e transformação, e é feita de forma a se evitar a contaminação cruzada? | | |
| 4.8 | I | A lavagem das instalações não é realizada durante a manipulação das carnes? | | |
| 4.9 | I | A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias são adequados, e os procedimentos registrados em planilhas? | | |
| 4.10 | I | Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são regularizados na ANVISA? | | |
| 4.11 | I | Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, sendo observadas as instruções de modo de uso e dentro do prazo de validade? | | |
| 4.12 | I | Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios se encontram devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim? | | |
| BOAS PRÁTICAS | | | | |
| 5.0 | | | | |
| 5.1 | I | Os manipuladores possuem asseio pessoal? | | |
| 5.2 | I | Os manipuladores se apresentam com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade e sem bolsos acima da cintura? | | |
| 5.3 | I | Os calçados dos manipuladores são totalmente fechados e antiderrapantes? | | |
| 5.4 | I | Os manipuladores se encontram com os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, sem barba, unhas curtas e sem esmalte ou base? | | |
| 5.5 | I | Os manipuladores se encontram sem adorno pessoal e maquiagem? | | |
| 5.6 | N | Existem porta aventais exclusivos instalados próximo às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e/ou transformação? | | |
| 5.7 | I | Os EPI se encontram limpos e em bom estado de conservação? | | |
| 5.8 | N | Existem planilhas com registro do controle das carnes e produtos industrializados realizado no momento da recepção? | | |
| 5.9 | I | Os alimentos que não atendem aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos neste Regulamento, e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria, permanecem em local separado para posterior devolução? | | |
| 5.10 | I | Ausência de indícios de descongelamento e recongelamento dos produtos? | | |
| 5.11 | I | As carnes, equipamentos e embalagens não são dispostos diretamente sobre o piso? | | |
| 5.12 | I | As embalagens dos produtos atendem a lista positiva de materiais definida pela ANVISA? | | |
| 5.13 | I | As carnes de espécies ou tipos diferentes são expostos nos balcões frigoríficos de atendimento separadamente em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada? | | |
| 5.14 | I | As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias estão dispostas de forma a garantir a circulação do ar frio? | | |
| 5.15 | N | Os produtos acondicionados em caixas de papelão são armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo, ou fora das caixas, ou ainda se encontram em área específica? | | |
| DOCUMENTAÇÃO | | | | |
| 6.0 | | | | |
| 6.1 | N | Possui comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários? | | |
| 6.2 | N | Possui Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa? | | |
| 6.3 | I | Possui cadastro de fornecedores? | | |
| 6.4 | I | Possui notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento? | | |
| 6.5 | I | Possui fichas técnicas dos produtos de transformação artesanal, contemplando a composição do produto acabado? | | |
| 6.6 | I | Possui planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes naturais transformadas? | | |
| 6.7 | I | Possui comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição? | | |
| 6.8 | I | Possui comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos? | | |
| 6.9 | I | Possui fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos? | | |
| 6.10 | I | Possui comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização? | | |
| 6.11 | I | Possui fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional? | | |
| 6.12 | I | Possui contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis ou documento que comprove destinação adequada destes resíduos? | | |
| 6.13 | I | Possui comprovante de higienização semestral do reservatório de água? | | |
| 6.14 | I | Possui comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde, quando utilizados? | | |
| 6.15 | I | Possui comprovante de tratamento e controle semestral da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais, e realizado por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária quando utilizado? | | |
| 6.16 | I | Possui laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos, quando utilizado? | | |
| 6.17 | I | Possui planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água solução alternativa transportada por veículos, quando utilizado? | | |
| 6.18 | I | Possui comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle químico de pragas junto aos órgãos competentes, quando necessário? | | |
| 6.19 | I | Possui relatório elaborado pela empresa controladora de pragas, quando realizado? | | |
| 6.20 | I | Possui comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, quando realizado? | | |
| 6.21 | I | Possui POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios? | | |
| 6.22 | I | Possui POP de higienização do reservatório de água? | | |
| 6.23 | I | Possui POP de controle da potabilidade da água? | | |
| 6.24 | I | Possui POP de capacitação, higiene e saúde dos manipuladores? | | |
| 6.25 | I | Possui POP de manejo dos resíduos? | | |
| 6.26 | I | Possui POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas? | | |
| 6.27 | I | Possui POP de recebimento das carnes? | | |
| 6.28 | I | Possui POP de controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A? | | |
| ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A | | | | |
| 7.0 | | | | |
| 7.1 | I | O volume da transformação artesanal contempla uma produção compatível com a venda em 24 horas? Com exceção das carnes de salga que podem ser comercializadas em até 4 dias. | | |
| 7.2 | I | Não há no estabelecimento produtos de transformação artesanal congelados? | | |
| 7.3 | I | Não são utilizados carne mecanicamente separada - CMS - e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de transformação artesanal? Somente são utilizados como ingrediente nos produtos de transformação artesanal o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem natural e corantes naturais cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos? | | |
| 7.4 | I | Os produtos de transformação artesanal são imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel? | | |
| 7.5 | I | Os produtos de transformação artesanal expostos à venda possuem as informações exigidas? | | |
| 7.6 | I | No local destinado à transformação artesanal existem recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria-prima e dos produtos de transformação artesanal? | | |
| 7.7 | N | A área de transformação artesanal de carnes possui sistema de climatização? | | |
| 7.8 | I | A área de transformação artesanal de carnes possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa de acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento? | | |
| 7.9 | I | | | |

Qualif. - Qualificação INF - Informativa I - Imprescindível N - Necessário R - Recomendável

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome: _____ Nome: _____
 Doc.: _____ Doc.: _____

RESPONSÁVEL LEGAL

Nome: _____
 Doc.: _____

RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO

Nome: _____
 Doc.: _____

Local: _____/MG, de _____ de 20_____

Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais - FHEMIG

Presidente: Fábio Baccheretti Vitor

ATO DE PROGRESSÃO APÓS ESTÁGIO PROBATÓRIO

A DIRETORA DE GESTÃO DE PESSOAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DO ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso de suas atribuições delegadas por meio da Portaria Presidencial nº 1.479 de 24 de agosto de 2018 CONCEDE, nos termos do artigo 19 da Lei nº. 15.462, de 13 de janeiro de 2005, PROGRESSÃO APÓS CONCLUSÃO DE ESTÁGIO PROBATÓRIO, aos servidores ocupantes de cargo de provimento efetivo do Quadro de Pessoal da Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais na forma abaixo indicada:

| UNID | MASP | ADM | NOME | SITUAÇÃO ATUAL | | | SITUAÇÃO NOVA | |
|---------|----------|-----|-----------------------------------|----------------|-------|------|---------------|------------|
| | | | | Cargo | Nível | Grau | Grau | Vigência |
| HJXXIII | 11003993 | 2 | GEMA GALGANI RIBEIRO | TOS | 1 | A | B | 01.12.2019 |
| HRJP | 14447957 | 1 | LEONARDO DE OLIVEIRA NOCELLI | TOS | 1 | A | B | 24.04.2020 |
| CSPD | 13674031 | 1 | AMELIA APARECIDA DO COUTO MARTINS | TOS | 1 | A | B | 27.04.2020 |
| CHPB | 12855516 | 3 | MARIA DE FATIMA DA SILVEIRA ASSIS | TOS | 1 | A | B | 07.05.2020 |

Alice Guelber Melo Lopes
 Diretora de Gestão de Pessoas/FHEMIG

29 1359964 - 1

A DIRETORA DE GESTÃO DE PESSOAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FHEMIG, no uso das atribuições que lhe confere a Portaria Presidencial nº 1.479, de 24/08/2018, publicada em 25/08/2018, AUTORIZA AFASTAMENTO PARA GOZO DE FÉRIAS-PRÊMIO, nos termos da Resolução SEPLAG nº 22, de 25/4/2003, c/c Orientação SEPLAG/SUGESp nº 02/2020 e c/conv Deliberação Comitê Extraordinário COVID-19 nº 2/2020, de 16/03/2020, aos servidores:

| Unidade | Masp | Servidor | Meses/Dias | Quinq | A partir de | Admissão |
|---------|-----------|----------------------------|------------|-------|-------------|----------|
| HRJP | 1042401-8 | Shirley Braga Lima Gamonal | 1 | 4º | 25/05/2020 | 1 |
| CSSI | 1327657-1 | Natalia Sousa Vieira | 1 | 1º | 01/06/2020 | 1 |
| CSSFE | 1040361-6 | José Afonso Andrade | 1 | 6º | 01/06/2020 | 1 |

A DIRETORA DE GESTÃO DE PESSOAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FHEMIG no uso das atribuições que lhe confere a Portaria Presidencial nº 1.479 de 24/08/2018, publicada em 25/08/2018: RETIFICA o ato de gozo de Férias Prêmio do(s) servidor(es):

| Unidade | Masp | Servidor | Publicado em | Cargo | Onde se lê | Leia-se |
|---------|-----------|----------------------------|--------------|-------|------------|------------|
| CSSFE | 1319070-7 | Venício Branquinho Pereira | 20/05/2020 | 1 | 01/05/2020 | 05/05/2020 |

A DIRETORA DE GESTÃO DE PESSOAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FHEMIG, no uso das atribuições que lhe confere a Portaria Presidencial nº 1.479, de 24/08/2018, publicada em 25/08/2018, AUTORIZA AFASTAMENTO PARA GOZO DE FÉRIAS-PRÊMIO, nos termos da Resolução SEPLAG nº 22, de 25/4/2003, c/c Orientação SEPLAG/SUGESp nº 02/2020 e c/conv Deliberação Comitê Extraordinário COVID-19 nº 2/2020, de 16/03/2020, a servidora:

| Unidade | Masp | Servidor | Meses/dias | Quinq | A partir de | Admissão |
|---------|-----------|--------------------------|------------|-------|-------------|----------|
| IRS | 1123712-0 | Claudia Nogueira da Mota | 1 | 1º | 04/05/2020 | 3 |
| IRS | 1123712-0 | Claudia Nogueira da Mota | 1 | 1º | 05/07/2020 | 3 |

A DIRETORA DE GESTÃO DE PESSOAS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FHEMIG, no uso das atribuições que lhe confere a Portaria Presidencial nº 1.479, de 24/08/2018, publicada em 25/08/2018, AUTORIZA AFASTAMENTO PARA GOZO DE FÉRIAS-PRÊMIO, nos termos da Resolução SEPLAG nº 22, de 25/4/2003, c/c Orientação SEPLAG/SUGESp nº 02/2020 e c/conv Deliberação Comitê Extraordinário COVID-19 nº 2/2020, de 16/03/2020, aos servidores:

| Unidade | Masp | Servidor | Meses/dias | Quinq | A partir de | Admissão |
|---------|-----------|--------------------------------------|------------|-------|-------------|----------|
| CSSFA | 1237494-8 | João Izidoro Martins | 1 | 2º | 18/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1042234-3 | Angélica Braga Stehling | 1 | 5º | 27/04/2020 | 1 |
| CEPAI | 1040871-4 | Antônio Anacleto da Silva | 1 | 6º | 15/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1037126-8 | Cleonice Cristina Brum | 1 | 6º | 13/04/2020 | 1 |
| CEPAI | 1037126-8 | Cleonice Cristina Brum | 1 | 6º | 14/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1295514-2 | Harrison Giovanni Cartêia | 1 | 1º | 18/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1041468-8 | Ladislau Alves de Oliveira | 1 | 6º | 30/04/2020 | 1 |
| CEPAI | 1040777-3 | Marlene da Silva Duarte | 1 | 6º | 04/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1037913-9 | Mercês Hatem Osório | 1 | 6º | 25/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1345145-5 | Nayara Moraes Faria | 1 | 1º | 04/05/2020 | 1 |
| CEPAI | 1040704-7 | Sônia Aparecida de Almeida | 1 | 6º | 24/04/2020 | 1 |
| CEPAI | 1041066-0 | Sônia Maria de Oliveira Fonseca | 1 | 6º | 05/05/2020 | 1 |
| HRAD | 1304346-8 | Carla Pedrosa Lôpo | 1 | 1º | 04/05/2020 | 1 |
| HRAD | 1293998-9 | Juliana Nunes Mendonça | 1 | 1º | 07/05/2020 | 1 |
| HRAD | 1366198-8 | Gilberto Francisco de Oliveira Filho | 1 | 1º | 24/04/2020 | 1 |
| HRAD | 1052231-6 | Maria Aparecida dos Santos Cardoso | 1 | 3º | 13/05/2020 | 1 |
| HRAD | 1099884-7 | Paulo Roberto Teixeira da Mota | 1 | 3º | 07/05/2020 | 1 |
| CSSFE | 1319070-7 | Josina Maria Leite | 15 dias | 1º | 30/03/2020 | 1 |
| CSSFE | 1319070-7 | Josina Maria Leite | 15 dias | 1º | 14/04/2020 | 1 |
| CSSFE | 1319070-7 | Josina Maria Leite | 15 dias | 1º | 29/04/2020 | 1 |
| CSSFE | 1041606-3 | Luiz Antônio Correa | 1 | 5º | 27/03/2020 | 1 |
| CSSFE | 1041606-3 | Luiz Antônio Correa | 1 | 5º | 28/04/2020 | 1 |
| CSSFE | 1106702-2 | Luiz Antônio da Silva Filho | 1 | 3º | 26/03/2020 | 1 |
| CSSFE | 1106702-2 | Luiz Antônio da Silva Filho | 1 | 3º | 30/04/2020 | 1 |
| CSSFE | 1109677-3 | Maurício Miguel Gadbem | 1 | 3º | 14/05/2020 | 1 |
| CSSFE | 1371139-5 | Moniky Moreira Oliveira Guidi | 15 dias | 1º | 04/05/2020 | 1 |
| HAC | 1284872-7 | Cynthia Paolla Rodrigues Mendes | 1 | 1º | 11/05/2020 | 1 |
| HAC | 1284231-6 | Juliana Lobato Couto | 1 | 1º | 14/05/2020 | 1 |
| HAC | 1041324-3 | Maria Ângela Braga | 1 | 5º | 25/05/2020 | 1 |
| HAC | 1091350-7 | Maria de Lourdes da Silva | 1 | 1º | 31/03/2020 | 3 |
| HAC | 1043199-7 | Sara Benchetrit | 1 | 3º | 18/05/2020 | 2 |
| HAC | 1308544-4 | Valdinéia Antônia Fonseca | 1 | 1º | 25/05/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1317856-1 | Adriana Ramos dos Santos | 15 dias | 1º | 23/03/2020 | 3 |
| HJXXIII | 1097626-4 | Amilton Silva Amorim | 1 | 3º | 21/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1294911-1 | Ana Lúcia Batista Muller | 1 | 1º | 21/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1294911-1 | Ana Lúcia Batista Muller | 1 | 1º | 22/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1101140-0 | Ana Luiza Almeida Resende | 1 | 2º | 24/04/2020 | 4 |
| HJXXIII | 1086199-5 | Antônio Dorella Filho | 1 | 1º | 23/03/2020 | 3 |
| HJXXIII | 1086199-5 | Antônio Dorella Filho | 1 | 1º | 23/04/2020 | 3 |
| HJXXIII | 1038924-5 | Antônio José Rodrigues | 1 | 3º | 25/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1091270-7 | Claudete Alves da Silva Torres | 1 | 3º | 15/04/2020 | 2 |
| HJXXIII | 1104476-5 | Cláudio Marques França | 1 | 3º | 24/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1051097-2 | Cléia Márcia Alves Silva | 1 | 3º | 23/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1041596-6 | Cleusa dos Santos | 1 | 5º | 25/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1040511-6 | Conceição Auxiliadora de Oliveira | 1 | 6º | 26/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1359598-8 | Cynthia Cayres de Oliveira | 1 | 1º | 01/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 0382069-3 | Denise Tomázia da Cruz | 1 | 3º | 14/04/2020 | 2 |
| HJXXIII | 0387059-9 | Diron de Carvalho | 1 | 6º | 08/04/2020 | 2 |
| HJXXIII | 1039824-6 | Eliane Luiza da Silva | 1 | 6º | 23/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1041037-1 | Elizabeth Fernandes Savini | 1 | 6º | 23/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1041037-1 | Elizabeth Fernandes Savini | 1 | 6º | 24/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1105348-5 | Fernando Queiróz de Andrade | 1 | 3º | 06/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1130517-4 | Franco Antônio Cordeiro Neves | 1 | 2º | 05/04/2020 | 2 |
| HJXXIII | 1130517-4 | Franco Antônio Cordeiro Neves | 1 | 2º | 06/05/2020 | 2 |
| HJXXIII | 1042501-5 | Helena dos Santos Regis | 1 | 5º | 23/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1114565-3 | Helvécio Grandinetti | 1 | 2º | 20/03/2020 | 2 |
| HJXXIII | 1114565-3 | Helvécio Grandinetti | 1 | 2º | 22/04/2020 | 2 |
| HJXXIII | 1038796-7 | Hilton de Oliveira | 1 | 7º | 23/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1039719-8 | Isabel Jorge da Silva | 1 | 6º | 24/03/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1208737-5 | Isabela Silveira de Faria | 1 | 2º | 21/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 1038554-0 | Ivair Correia de Lacerda | 1 | 7º | 21/04/2020 | 1 |
| HJXXIII | 0836013-3 | Izabel Tereza Lemos Barbosa | | | | |