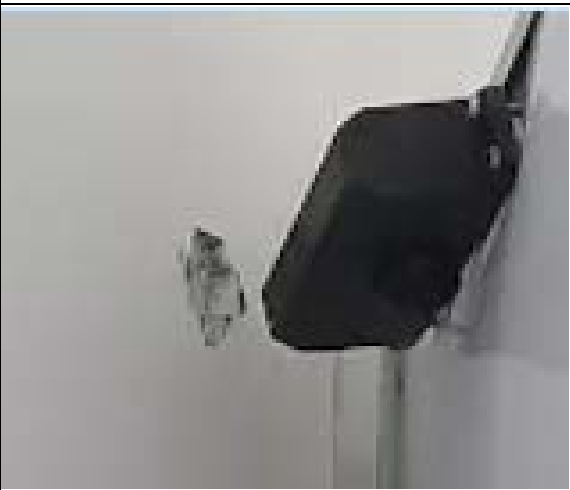


Anexo I

Desta forma, a empresa não atingiu o percentual mínimo previsto de 70% dos itens avaliados conforme o check list de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regulamentada na portaria SES/RS nº 78/2009.

2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios					
	Sim	Não	NA(*)	Justificativa	Registro fotográfico (quando disponível e aplicável)
2.1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.		X		Fluxos cruzados: espaço de higienização de hortifruti pequeno, propiciando cruzamento entre produtos higienizados e não higienizados. Cruzamento do fluxo de acesso dos funcionários e a área de recebimento (como a área de recebimento está sendo utilizada como área de armazenamento há cruzamento constante de fluxos).	
2.2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.	X				
2.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatíveis com todas as operações.		X		Alimentos recebidos e acondicionados em contato direto com o chão em local com espaço não adaptado para os procedimentos de recebimento. Balança de recebimento com instalação precária. Câmara fria lotada (nova, mas com capacidade já esgotada).	
2.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.		X		Existem áreas determinadas para cada procedimento, no entanto existe possibilidade de cruzamento de fluxos devido ao volume de produção ser, em alguns setores, maior do que a capacidade do local e os fluxos inadequados.	
2.5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação.		X		Piso descascando sujo e molhado. Tinta empregada é de baixa qualidade, não adequada ao fluxo intenso e repetidas higienizações. Em pouco mais de 30 dias de uso já está se desprendendo e dificultando a limpeza. Além disso, existe excesso de umidade que deixa o piso molhado e escorregadio, problema potencializado pelo desprendimento da tinta.	

2.6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação.		X		Parede sem pintura e com um furo na área de recepção de gêneros alimentícios		
2.7. Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização e adequado estado de conservação.		X		Vazamento no teto , pingando muito no Estoque, sem nenhum tipo de contenção		
2.8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.		X		o acesso a área de produção possui sistema, mas o mesmo não está funcionando A área de acesso está sendo utilizada para armazenamento de produtos, logo a porta de acesso não possui sistema de fechamento adequado.		
2.9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação.	x					
2.10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente, possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.	x					
2.11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos e localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.		X		A caixa de gordura está localizada na área de produção, a tampa está localizada em área de circulação e, quando alguém pisa sobre a mesma esta se desloca demonstrando problemas de vedação (tampa solta).		

2.12. Ralos, quando presentes, sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.		X	O Ralo da área de pré preparo da carne está com acúmulo de sujeira (nesta imagem: frango desfiado) Ralo da Produção com acúmulo de resíduos e tampa que não encaixa (fecha) corretamente.	  
2.13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.		X	Sala de higienização de hot box e espaço embaixo da escada saguão entrada (recepção de matéria prima/estoque de hortifruti). Presença de entulho no armário embaixo da escada o qual é mantido aberto devido uso de tomada para balança, logo tem acesso para pragas e local para abrigo das mesmas.	 
2.14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.		X	Área externa desorganizada, com excesso de objetos e com sujeira. Pincel na área de recebimento e auto falante outros objetos na área de higienização de hotbox.	 

					
2.15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.	x				
2.16. Luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.	x				
2.17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.		x		Balança de chão com instalação precária	
2.18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.		X		Não existem janelas, o ambiente não apresenta sinal de fumaça, porém a umidade excessiva demonstra que a circulação de ar é insuficiente no local. Relato do açougueiro de que mantém a porta da câmara fria aberta para melhorar as condições do	

				ambiente por não ter circulação de ar (prática que coloca em risco a segurança dos alimentos pois pode propiciar desvios de temperatura de conservação na câmara fria).	
2.19. Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.			x		
2.20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.			x		
2.21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.		x		As áreas de preparo possuem exaustão insuficiente, pois os vapores não são eliminados de forma adequada e como o local não possui janelas ocorre acúmulo de umidade e aumento da temperatura ambiente resultando em acúmulo de umidade sobre o piso, paredes, bancadas e equipamentos.	
2.22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.			x	Não solicitada evidência durante a visita	
2.23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.		x		O vestiário tem comunicação direta a partir do momento que saguão virou depósito de hortifruti.	
2.24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.	x				
2.25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.	x				
2.26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias,	x				

dotados de tampa acionada sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.					
2.27. Lavatórios dotados preferencialmente de torneira com fechamento automático, exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti- séptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.	x				
2.28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.		x		Equipamento estragado, segundo relatos há uma semana e estava armazenado sujo, mesmo estando fora de uso.	
2.29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.		x		Mesa suja e com etiquetas coladas onde o jantar estava sendo porcionado.	
2.30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da existência de programa de manutenção periódica programada.	
2.31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem	

				apresentados e manutenção periódica.	
2.32. Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.	x				
2.33. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos verificados, datados e rubricados, quando aplicável.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentados registros de calibração de instrumentos (termômetros, balanças).	
2.34. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios críticos para a segurança dos alimentos, tais como, pelo menos, refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da existência de programa de manutenção periódica programada.	
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios					
3.1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da capacitação do responsável pela higienização.	
3.2. Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da existência que a higienização ocorra com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias (as evidências apontam para acúmulo de resíduos em ralos, equipamentos em desuso, sujidades camara fria, entre outros)	
3.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da realização dos registros de higienização. Foi apresentado apenas um	

			rascunho de escala de tarefas que estava em elaboração.	
--	--	--	---	--

3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da realização dos registros de higienização. Foi apresentado apenas um rascunho de escala de tarefas que estava em elaboração.	
3.5. Caixas de gordura periodicamente limpas.		x		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da realização dos registros de higienização.	
3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.		x		A higienização da área estava sendo realizada durante e no meio dos preparos.	
3.7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.		x		Presença de produto com perfume sendo utilizado no vestiário com comunicação direta com a recepção/armazenamento. Presença de produto com perfume em estoque no local	
3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	x				
3.9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedecem instruções recomendadas pelos fabricantes.		x		Existência de dosadores automáticos, porém sem registro de treinamento específico para uso, bem como evidências de monitoramento de concentração e tempo de contato	
3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.	x				

3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.		X		Máquina de moer carne utilizada há dois dias antes da visita e ainda estava suja com muitos resíduos. Escova utilizada para limpeza das cubas (conforme relato açougueiro) na área de preparo de carnes estava no chão embaixo da pia de lavagem das mãos.	  
3.12. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente.		X		Sem evidências de monitoramento de troca e sem estoque compatível, com a produção que permita às trocas necessárias.	  
3.13. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas.		X		Pano de pratos sujos embaixo da bancada de pré preparo de carnes.	
3.14. Panos de limpeza não descartáveis limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente.			X		
3.15. Higienização de panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos realizada em local próprio		X		Não foram encontradas evidências da correta higienização dos panos, bem como do local e recipientes identificados e	

para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. Secagem dos panos em local adequado.				exclusivos para este fim.	
3.16. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.	x				
3.17. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado.		X		Sem evidências de monitoramento de troca e sem estoque compatível, com a produção que permita trocas necessárias	

4. Controle Integrado de Pragas

4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.	X				
4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não foram encontrados registros, nem apresentadas evidências da realização de controle diário de pragas. As evidências demonstram que existem várias falhas que permitem acesso, objetos em desuso(abrigo) e acúmulo de resíduos em ralos que evidenciam falta de controle das medidas preventivas.	
4.3. Controle químico, quando aplicável, realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.	X				
4.4. Quando da aplicação do controle químico,	X				

empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.					
4.5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não apresentou comprovante atualizado durante a visita.	
4.6. Existência de registros do controle de vetores e pragas urbanas que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não apresentou comprovante atualizado durante a visita.	
4.7. Registros do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não apresentou comprovante atualizado durante a visita.	

5. Abastecimento de Água

5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.	x				
5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			X		
5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			X		
5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água potável.	X				
5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.	X				
5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.	X				
5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.	X				
5.8. Existência de registro que comprovam a	X				

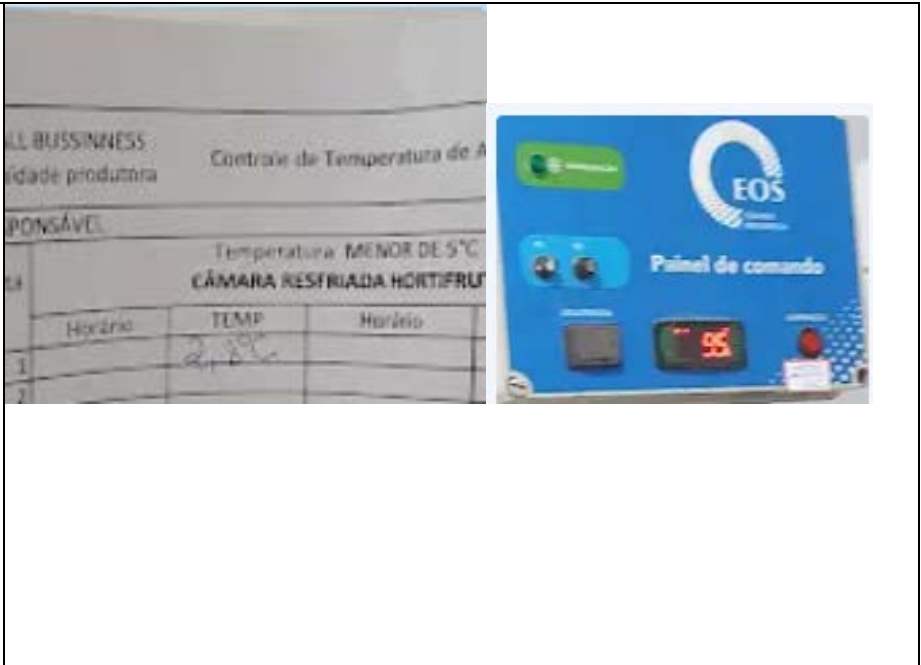
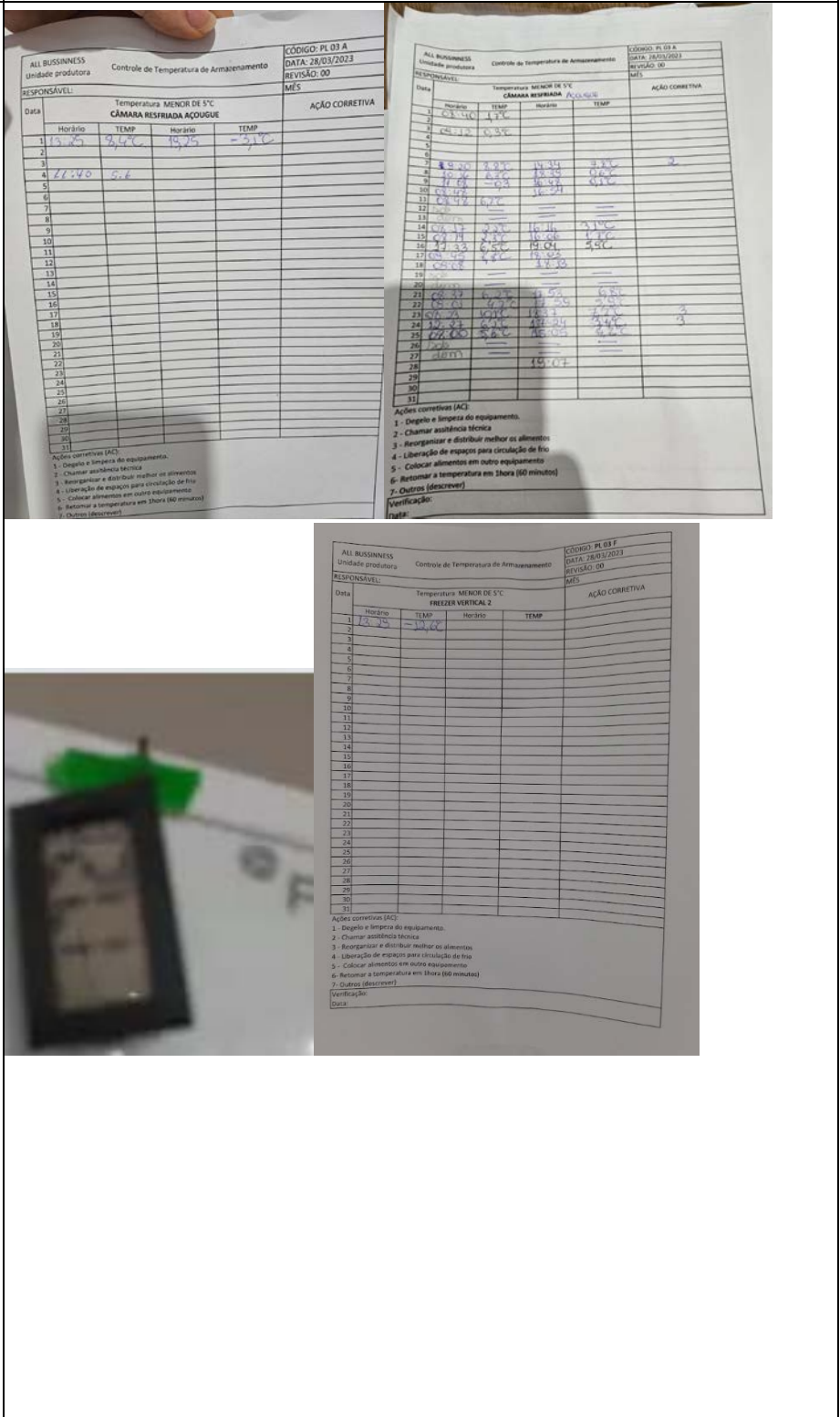
higienização do reservatório de água.					
5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.	X				
6. Manejo de Resíduos					
6.1. Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.	X				
6.2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.		X			
		X		Lixeira da Cozinha suja e localizada próxima a área de manipulação. Lixeira da cozinha em uso e sem saco plástico.	 
6.3. Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.		X		Resíduos de repolho no lixo da área de preparo, porém este não fazia parte do cardápio de segunda feira (almoço e/ou janta) indicando não esvaziamento dos recipientes minimamente ao final de cada turno.	
7. Manipuladores					
7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não apresentado comprovante atualizado durante a	

				visita.	
7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não apresentado comprovante atualizado durante a visita.	
7.3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente.		X		Durante a inspeção foi solicitada a apresentação de todos os registros realizados pela UP. Não apresentado comprovante atualizado durante a visita.	
7.4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			X	não observado durante a visita	
7.5. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.		X		Uniformes sujos e manchados. Motorista manipulando alimentos com uniforme externo (o uniforme do motorista permite carga e descarga de hotbox fechados e prontos para distribuição, não pode fazer manipulação direta dos alimentos nem auxiliar). Motorista circulando livremente nas áreas de produção	   

				Uniforme com botões aparentes.		
7.6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.		X		motorista manipulando alimentos com adornos		
7.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.		X		cozinheiro utilizando uma cuba como lixeira, perto da área de onde estava cozinhando		
7.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.		X		Este procedimento não foi evidenciado em nenhum momento durante a visita.		
7.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	X					

7.10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.		X		Celulares carregando na área de armazenamento de alimentos.	
7.11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.		X		A lista de treinamento foi enviada, porém como não foram apresentados os ASO, e demais documentos que comprovem vínculo não há evidência de que os manipuladores os capacitados são os que efetivamente estão exercendo as atividades	
7.12. Capacitações comprovadas mediante documentação.		X		A lista de treinamento foi enviada, porém como não foram apresentados os ASO, e demais documentos que comprovem vínculo não há evidência de que os manipuladores os capacitados são os que efetivamente estão exercendo as atividades	
7.13. Manipuladores capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação.		X		A lista de treinamento foi enviada, porém como não foram apresentados os ASO, e demais documentos que comprovem vínculo não há evidência de que os manipuladores os capacitados são os que efetivamente estão exercendo as atividades	
7.14. Manipuladores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco comprovadamente capacitados em Boas Práticas.		x		A lista de treinamento foi enviada, porém como não foram apresentados os ASO, e demais documentos que comprovem vínculo não há evidência de que os manipuladores os capacitados são os que efetivamente estão exercendo as atividades	

7.15. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.		X		Motorista circulando nas áreas de produção.	
8. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens					
8.1. Recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas.		x		Estoque com vazamento do telhado ao lado do armazenamento de alimentos, sem contenção.	
8.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. Rotulagem dos produtos de acordo com a legislação específica.		x		Não foram apresentados registros e/ou evidências que comprovem o controle do recebimento de matérias-primas e ingredientes.	
8.3. Controle da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes, de acordo com os seguintes critérios: Alimentos congelados: - 12°C ou inferior ou conforme rotulagem; Alimentos refrigerados: 7°C ou inferior ou conforme rotulagem; Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no recebimento, verificados, datados e rubricados.		x		Não foram apresentados registros e/ou evidências que comprovem o controle de temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes.	

8.4. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: Alimentos congelados: - 18°C ou inferior; Alimentos refrigerados: inferior a 5°C; Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.	x		A câmara fria de carne estava com anotação e o registro no painel, totalmente divergentes.	
			Câmara de resfriados açougue (planilha com orientação para temperatura de refrigeração, seria 0 a 5°C): relatos do açougueiro de que mantém a porta aberta durante alguns períodos para resfriar ambiente de manipulação e pré preparo das carnes pois o setor é muito quente, O açougueiro demonstrou preocupação em manter a carne por períodos superior a 30 minutos em ambiente muito quente, mas não parece compreender as oscilações e riscos devido a esta prática. Nos registros observa-se que nem sempre existe ação corretiva para os desvios registrados. Os desvios de temperatura são constantes. OBS: não há assinatura do responsável pelo monitoramento, por dedução, acredita-se que seja o açougueiro, mas a informação deve constar no registro. Freezer congelados de soja (planilha com orientação para temperatura de refrigeração, seria -18°C):	
8.5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.	x		Alimentos congelados sem procedência e sem validade: molhos, carnes cruas e cozidas.	



Produtos com indicação do fabricante de manutenção sob refrigeração mantidos congelados.





				Produtos com indicação do fabricante de manutenção sob congelamento, mantidos refrigerados sem indicação de estarem em processo de descongelamento.
8.6. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.		x		De acordo com as evidências não, pois as saladas não são mantidas adequadamente sob refrigeração.
8.7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento.		x		Produto sem identificação e embalagem rasgada (freezer). Produto sem proteção, na câmara de resfriamento que estava com condensação e gotejamento sobre o produto (contaminação cruzada).



					
8.8. Equipamento regulado para o alimento que necessita temperatura mais baixa.		x		Com base nas evidências apresentadas na visita, se olhar os registros de temperatura nenhum freezer se mantém abaixo de -18°C, os únicos equipamentos com temperaturas adequadas são os refrigeradores de salada, a câmara fria tem muitos desvios acima de 5°C. A indicação de T de referência nas planilhas freezer 1 e 2 estão erradas (ambas 5°C)	
8.9. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, alimentos mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou ≤ a – 18° C, no caso de alimentos congelados.			x	não observado durante a visita	
8.10. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos, imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.		x		Havia alimentos pre preparados ou preparados armazenados na câmara fria com data de validade vencida.	

8.11. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes.	x	Produtos para devolução em pacotes abertos, sem etiqueta sem validade, armazenados no Estoque Estrados junto com alimentos	
8.12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.	x	Macarrão encostado na parede do Estoque	
9. Preparação do Alimento			
9.1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.	x	Vários alimentos e embalagens sem procedência e validade.	

					
9.2. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.		x		Não foram evidenciadas adoção de medidas para evitar contaminação cruzada.	
9.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).		X		Foram evidenciados vários alimentos mantidos em temperatura ambiente (bastante elevada) por longos períodos, como por exemplo o grão de bico durante o período de hidratação.	
9.4. Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.		x		Vários alimentos e embalagens sem procedência e validade.	
9.5. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas de cozimento dos alimentos.	
9.6. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70° C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas de cozimento dos alimentos.	
9.7. Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não superior a 180°C.		x		Não existe monitorização e registro da temperatura do óleo utilizado nas frituras.	

9.8. Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor).		x		Não existe monitorização e registro da substituição dos óleos.	
9.9. Monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras com registros desse controle.		x		Não existe monitorização e registro da qualidade do óleo de fritura.	
9.10. Descongelamento conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C.	x				
9.11. Quando utilizado o forno de microondas para descongelamento, alimento submetido à cocção imediata.			x		
9.12. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração quando não utilizados imediatamente.	x				
9.13. Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60°C, por no máximo 6 horas.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas e do tempo de manutenção dos alimentos.	
9.14. Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas e do tempo de manutenção dos alimentos.	
9.15. Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas e do tempo de manutenção dos alimentos.	
9.16. Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em, no máximo, 2 horas.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas e do tempo de resfriamento dos alimentos. A descrição do procedimento pelos colaboradores evidencia, que não existe controle do tempo e das temperaturas de forma que seja garantido o resfriamento rápido.	
9.17. Produtos preparados conservados em temperaturas de 4° C ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C, conservados por menos de cinco dias.		x		Não existe monitorização e registro das temperaturas dos alimentos frios preparados.	
9.18. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C.		x		O termômetro do freezer de congelados indicava temperaturas superiores a -18°C.	

9.19. Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.		x		Soja congelada e vagem refrigerada sem nenhuma identificação	 
9.20. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.	x				

9.21. Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados.		x		Nenhum registro existente datado e rubricado.	
9.22. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: i. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; ii. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; iii. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; iv. Enxágüe com água potável.		x		Não existe controle da concentração da solução clorada. O tempo de imersão na solução clorada é inferior a 15 minutos. Foi evidenciado na visita que as frutas (maçã) e folhas (rúcula) não estavam sendo higienizadas e sim apenas lavadas.	

9.23. Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constituam fontes de contaminação do alimento.		x		Frutas estragadas junto das higienizadas.	
9.24. Vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.			x		
9.25. Ovos utilizados obedecendo aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; I. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem; I. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; I. Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; I. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; I. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.	x				
9.26. Guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em	x				

temperatura inferior a 5° C, em cozinhas industriais, hotéis, escolas, instituições de longa permanência para idosos e estabelecimentos de educação infantil e demais estabelecimentos à critério da autoridade sanitária.					
10. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado					
10.1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes.	x				
10.2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.		x		Os alimentos não possuem identificação completa.	
10.3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.		x		Porta aberta na calçada, exposto à temperatura ambiente externo e à vetores e pragas.	
10.4. Controle de temperatura do alimento no transporte, com registro, verificação, data e rubrica.		x		Os registros são feitos, mas nem sempre para todas as entregas. Os registros não possuem ação corretiva e não são verificados.	
10.5. Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.		x		Cordas utilizadas para segurar os hotboxes mantidas em contato com o piso da calçada.	
10.6. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado,	X				

refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e utilizados somente para esse fim.					
11. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado (referente à Unidade de Distribuição (RU))					
11.1. Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias.	X				
11.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis.	X				
11.3. Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.		X		A empresa disponibiliza apenas um buffet de distribuição, quantidade insuficiente para o fluxo de comensais até o momento da vistoria.	
11.4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.		X		A empresa não realiza monitoramento e registro das temperaturas do refrigerador e dos pass throughs, assim como da temperatura dos alimentos durante a distribuição.	
11.5. Registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado.		X		O registro das temperaturas não é realizado.	
11.6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.	X				
11.7. Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.		X		Os talheres, pratos e bandejas não são desinfetados antes do uso.	
11.8. Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e, quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos	X				

preparados.					
11.9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.	X				
12. Documentação e Registro					
12.1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.		X		A empresa possui Manual de Boas Práticas, porém o mesmo não está disponível aos funcionários e os mesmos não adotam todos procedimentos descritos no Manual existente.	
12.2. Os POP contêm instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento.	X				
12.3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.		X		A empresa não apresentou nenhum dos registros dos últimos 30 dias.	
12.4. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de:					
Higienização de instalações, equipamentos e móveis.		X		A empresa não demonstrou evidências da implementação do POP de Higienização de instalações, equipamentos e móveis, uma vez que não realizou a monitorização e o registro previsto no POP.	
b) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.	X				
c) Higienização do Reservatório.	X				
d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.		X		A empresa não demonstrou evidências da implementação do POP de Higiene e Saúde dos Manipuladores, uma vez que não realizou a monitorização e o registro previsto no POP.	
13. Responsabilidade					
13.1. Responsável pelas atividades de manipulação		X		A empresa não apresentou registros	

dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.				que comprovem o vínculo empregatício do funcionário que foi apresentado como responsável pela manipulação.	
13.2. Estabelecimento dispõe do documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.		X			
13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.		X		A empresa não apresentou registros que comprovem o vínculo empregatício do funcionário que foi apresentado como responsável pela manipulação.	
13.4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.		X		A empresa não apresentou registros que comprovem o vínculo empregatício do funcionário que foi apresentado como responsável pela manipulação.	
13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.			X		
13.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.		X		A empresa não apresentou registros que comprovem o vínculo empregatício dos funcionários para os quais existe registro de treinamento admissional.	
13.7. Responsável pela manipulação dos alimentos em caso de surtos de doenças transmitidas por alimentos realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária.			X		
Totais	40	101	12*		

Percentuais (%)	28,37	71,63	*excluídos do cálculo	
-----------------	-------	-------	-----------------------	--

