CHECK- LIST FAROL (QUALIDADE/HIGIENE AMBIENTAL E PESSOAL)
Portaria 2619 de 2011.

Unidade: **MADRID 2** Data: 24/05/21 Horário Início: 10:05 Horário final: 13:10

Legenda: **C**: Conforme **NC:** Não Conforme **NA:** Não se Aplica **NO:** Não Observado

Gerente Responsável: Cícero Nutricionista Responsável: Juliana

CHECK-LIST MADRID 2 - 1.0 - ATUALIZACÃAO EM: FEV./2021

A	SETOR ESTOQUES				
	ESTOQUE SECO - BEBIDAS / DESCARTÁVEIS/ PRODUTOS DE LIMPEZA				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	O local para armazenamento está organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado? 2619-6.1.	x			
2	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	x			
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.		x		
4	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x			
5	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	x			
6	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores, luminárias, limpos?	x			
7	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	x			
8	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
9	As pilhas de produtos estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.	x			
10	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	x			
11	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
12	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	x			
13	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
14	Produto fora do prazo de validade?	x			
15	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	x			
16	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619- 1.2.	x			
17	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
18	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619 -6.6	x			
19	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
20	Planilha para o controle de limpeza, devidamente preenchida e atualizada?				x
	ESTOQUE SECO				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
21	O local para armazenamento está organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado? 2619-6.1.	x			
22	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	x			
23	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação		x		
24	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x			
25	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	x			
26	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores, luminárias, limpos?		x		
27	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	x			
28	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		x		
29	As pilhas de produtos estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a	x			
30	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	x			
31	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
32	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	x			
33	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
34	Produto fora do prazo de validade?	x			
35	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	x			

36	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619- 1.2.			x			
37	Produto químico fora da embalagem original, identificado?			x			
38	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619 -6.6			x			
39	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.			x			
40	Planilha para o controle de limpeza, devidamente preenchida e atualizada?						x
	ALMOXARIFADO						
41	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.			x			
42	Caixas com cola para roedor, com controle da data de troca atualizado?			x			
43	Presença de materiais em desuso e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3.			x			
44	Presença de objetos com acúmulo de poeira?			x			
45	Local limpo e organizado? 2619- 2.3.			x			
46	Presença de embalagens abertas, amassadas, ou vencidos, estão separados e identificados? 2619-6.4.			x			
47	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II			x			
48	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3			x			
TOTAIS		**40**	**83%**	**42**	**2**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

26- Prateleiras com acúmulo de poeira./ sujidades em baixo do palete./ Presença de aranha e teia de aranha em cima dos fardos de creme de leite.

B	**SETOR PRODUTOS IMPROPRIOS**						
N°	**ITEMS AVALIADOS**			**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Local mantido limpo e organizado?			x			
2	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?			x			
3	Presença ou vestígios de insetos e roedores?			x			
4	Os produtos impróprios ficam, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619-6.1.2.			x			
5	Os produtos impróprios, resfriados e congelados estão armazenados em equipamentos destinados para este fim? 2619-6.1.2.			x			
TOTAIS		**5**	**100%**	**5**	**0**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

C	**SETOR REFEITÓRIO**						
N°	**ITEMS AVALIADOS**			**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Piso, ralo, paredes, portas, prateleira, bancada, mesas, geladeira, micro-ondas, e lixeiras limpas e em bom estado de conservação?			x			
2	Geladeira com a temperatura ajustadas aos alimentos?			x			
3	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?			x			
4	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.			x			
5	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.			x			
6	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.			x			
7	Presença de produtos vencidos?			x			
8	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.			x			
9	Caixas com cola para roedor, com controle da data de troca atualizado?						x
10	Lixeira com acionamento por pedal?			x			
11	Lixeira mantida fechada para não atrair pragas?			x			
12	Ventiladores sem acúmulo de poeira?			x			
13	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.			x			
TOTAIS		**12**	**92%**	**12**	**0**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

D	COZINHA FUNCIONÁRIOS				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, paredes, portas, prateleira, bancadas, fogão, e lixeira limpos e em bom estado de conservação? 2619- 3.1.		x		
2	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
3	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			
4	As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6.	x			
5	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
6	Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.7.	x			
7	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
8	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
9	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
10	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1.	x			
11	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x			
12	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário? 2619-3.5.			x	
13	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	x			
14	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso 2619-3.12	x			
15	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	x			
16	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
17	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
18	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	x			
19	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
20	Lixeira com acionamento por pedal?	x			
21	Lixeira mantida fechada para não atrair pragas?	x			
22	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
23	Alimentos diretamente sobre o piso?	x			
24	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
25	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 2619-6.8. , 6.9.		x		
26	É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento. 2619- 7.4.		x		
27	É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.2619- 7.5.	x			
28	As embalagens impermeáveis dos alimentos são limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente e potável? 2619-7.6.				x
29	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?2619- 15.1. I			x	

30	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. II					x	
31	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. III					x	
32	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.					x	
33	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.					x	
34	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?					x	
35	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9. 2619-15.9. 2619- 15.9.						x
36	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?						x
TOTAIS	**19**	**53%**	**22**	**3**	**0**	**0**	

OBSERVAÇÕES

Presença de balde com cola para roedor./ Pet de óleo sem identificação, e outro com etiqueta vencida em 23/05/21./ Recipiente com açúcat sem identificação./ Geladeira com presnça de bolor nas borrachas da porta.

E	**VESTIÁRIO FEMININO**				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?	x			
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 2619-15.27.	x			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	x			
6	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.22. IV, V		x		
7	Produto químico fora da embalagem original, identificado?		x		
8	Possui chuveiro em quantidade adequada ? 2619- 2.4.20.	x			
9	Vaso sanitário é sifonado com assento e tampa? 2619-2.4.22. II	x			
10	Os vestiários são específicos para cada sexo? 2619- 2.4.21.	x			
11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais, mantidos organizados e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.21.	x			
12	Presença de roupas/ objetos pessoais espalhadas no banheiro?	x			
13	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
14	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?	x			
TOTAIS	**10**	**71%**	**12**	**2**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

Sabonete líquido em recipiente reaproveitado de álcool em gel, e com identificação de álcoo em gel./ Lixeira para papéis toalhas sem acionamento por pedal./ Informativo para a higiene das mãos com imagens manchadas.

F	**VESTIÁRIO MASCULINO**				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?	x			
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 2619-15.27.		x		
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	x			
6	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.22. IV, V		x		
7	Produto químico fora da embalagem original, identificado?		x		
8	Possui chuveiro em quantidade adequada ? 2619- 2.4.20.	x			

9	Vaso sanitário é sifonado com assento e tampa? 2619-2.4.22. II		x			
10	Os vestiários são específicos para cada sexo? 2619- 2.4.21.		x			
11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais, mantidos organizados e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.21.		x			
12	Presença de roupas/ objetos pessoais espalhadas no banheiro?			x		
12	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		x			
13	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?					
TOTAIS	**5**	**38%**	**9**	**4**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

Sabonete líquido em recipiente reaproveitado de álcool em gel, e com identificação de álcoo em gel./ Lixeira para papéis toalhas sem acionamento por pedal./ Informativo para a higiene das mãos com imagens manchadas./ Roupas e sapatos espalhados no banheiro.

G	**CÂMARA CONGELADA - PADARIA/FRIOS/AÇOUGUE**				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?		x		
2	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
3	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	x			
4	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	x			
5	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	x			
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	x			
7	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	x			
8	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	x			
9	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x			
10	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	x			
11	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	x			
12	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	x			
13	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.		x		
14	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
15	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	x			
16	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-6.25.	x			
17	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
18	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
19	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
20	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2				x
21	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
23	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
24	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
25	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			

26	Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35	x			
TOTAIS	**22**	**85%**	**23**	**1**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

Interruptor externo com sujidades.

H	**SETOR AÇOUGUE**				
	ATENDIMENTO / MANIPULAÇÃO				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?	x			
2	Moedor de carne e balança, limpos e em bom estado de conservação?	x			
3	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
4	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			
5	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
6	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
7	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
8	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
9	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1.	x			
10	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário? 2619-3.5.	x			
11	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7 e 3.9	x			
12	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.	x			
13	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619-13.2.	x			
14	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	x			
15	Recipiente para aparas e sebos com tampa para evitar a atração de pragas?	x			
16	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
17	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
18	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
19	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
20	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
21	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
22	Alimentos dispostos no balcão estão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Marca, Data de validade segundo a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.	x			
23	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
24	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.	x			
25	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				x
26	Uso de panos não descartáveis para a higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	x			
27	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
28	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			

29	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II		x		
30	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
31	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.		x		
32	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
33	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
34	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
35	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
36	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
37	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
38	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
	CAMARA FRIA				
39	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de conservação?	x			
40	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
41	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	x			
42	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	x			
43	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	x			
44	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	x			
45	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	x			
46	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	x			
47	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x			
48	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	x			
49	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	x			
50	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	x			
51	Os alimentos estocados nas câmaras frias, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.	x			
52	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
53	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	x			
54	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.25.	x			
55	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
56	Presença de produto vencido? 2619- 6.11		x		
57	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		x		
58	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
59	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
60	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
61	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
62	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
63	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	x			
	EXPOSITOR REFRIGERADO - PESCADOS/CARNES /AVES /SUÍNOS EMBALADOS				
64	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
65	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			

66	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
67	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
68	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
69	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
70	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
71	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
72	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
73	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
74	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.		x		
	EXPOSITOR CONGELADOS - PESCADOS/CARNES/ AVES/SUINO				
75	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
76	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
77	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
78	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
79	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
80	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
81	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
82	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
83	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
84	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
85	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	x			
	EXPOSITOR REFRIGERADOS - PESCADOS/CARNES/ AVES/SUINO				
86	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
87	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
88	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
89	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
90	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
91	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
92	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
93	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
94	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
95	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
96	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	x			
TOTAIS	**81**	**84%**	**85**	**4**	**0**	**0**

OBSERVAÇOES

Colaborador no atendimento sem o uso do sapato de segurança e com barba aparente. / Presença de produto sem etiqueta após aberto (carne suína Seara)./ Presença de produtos com etiquetas venccidas em 23/05/21 (carne suína Seara, e Coxa da asa Flamboia).

I	**SETOR HORTIFRUTI**				
	ESTOQUE				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	x			
2	Prateleiras, piso, paredes, luminárias, carrinhos de transporte, limpos?		x		

3	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
4	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
5	As pilhas de produtos devem estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.	x			
6	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
7	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
8	Presença de materiais em desuso e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3.	x			
9	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	x			
10	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619 -6.6	x			
11	Presença de produto impróprio para consumo, atraindo insetos e, sem identificação?	x			
	CAMARA FRIA				
12	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?		x		
13	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
14	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	x			
15	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	x			
16	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	x			
17	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	x			
18	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	x			
19	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	x			
20	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x			
21	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	x			
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	x			
23	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	x			
24	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
25	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	x			
26	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.25.	x			
27	Os alimentos estocados nas câmaras frias, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.	x			
28	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
29	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
30	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
31	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
32	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
33	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
34	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
35	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
36	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	x			
	MANIPULAÇAO				
37	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas , e em bom estado de conservação?	x			
38	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
39	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			

40	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
41	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
42	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
43	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
44	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1.	x			
45	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.		x		
46	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				x
47	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	x			
48	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.	x			
49	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
50	Uso de panos não descartáveis para a de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	x			
51	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	x			
52	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
53	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
54	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	x			
55	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	x			
56	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
57	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
58	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x			
59	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?		x		
60	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
61	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
62	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.		x		
63	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
64	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
65	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
66	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
67	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
68	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
69	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.		x		
70	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
71	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
72	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
73	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
74	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
75	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619-7.8.				x
76	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
77	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
78	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	x			

EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS/LEGUMES/ VERDURAS					
79	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
80	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
81	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
82	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
83	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
84	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
85	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
86	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.		x		
87	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
88	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
89	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.				
EXPOSITORES- OVO/FRUTAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO					
90	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
91	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
92	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
93	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
94	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
95	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
96	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
97	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
98	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1	x			
99	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
100	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
101	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x			
102	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
TOTAIS	**81**	**79%**	**87**	**6**	**0**	**12**

OBSERVAÇÕES

Colaborador sem o uso do sapato de seguraança, e com calça jeans e não a do uniforme./ Interruptor externo da câmara fria com sujidades./No setor de manipulação ausencia do cartaz AVISO AOS USUÁRIOS./ caixa para armazenar utensílios com sujidades (sementes), e grudando por ter caído água de coco, ou líquido de outra fruta.

J	**SETOR FRIOS**				
ESTOQUE					
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	x			
2	Prateleiras, piso, paredes, luminárias, carrinhos de transporte, limpos e em bom estado de conservação?		x		
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
4	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
5	As pilhas de produtos devem estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.	x			
6	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
7	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
8	Presença de materiais em desuso e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3.	x			
9	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	x			
10	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619 -6.6	x			
11	Presença de produto impróprio para consumo, atraindo insetos e, sem identificação?	x			
CÂMARA FRIA					
12	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de conservação?	X			

13	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
14	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	X			
15	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	X			
16	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	X			
17	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	X			
18	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
19	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	X			
20	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	X			
21	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	X			
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
23	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	X			
24	Os alimentos estocados nas câmaras frias, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.	X			
25	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	X			
26	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	X			
27	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.25	X			
28	Os alimentos estocados nas câmaras frias, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.	X			
29	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
30	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
31	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
32	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
33	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	X			
34	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
35	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
36	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
37	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	X			
	MANIPULAÇÃO				
38	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas , e em bom estado de conservação?		X		
39	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	X			
40	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	X			
41	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	X			
42	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
43	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
44	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
45	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1.	X			

46	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.	X			
47	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				X
48	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	X			
49	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.		X		
50	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
51	Uso de panos não descartáveis para a de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	X			
52	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	X			
53	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
54	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			
55	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	X			
56	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X			
57	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	X			
58	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	X			
59	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?		X		
60	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
61	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	X			
62	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	X			
63	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
64	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
65	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X			
66	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X			
67	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	X			
68	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.		X X		
69	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	X			
70	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.		X X		
71	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X
72	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X			
73	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X			
74	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				X
75	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619-7.8.				X
76	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X
77	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X
78	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619- 1.2.	X			
79	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	X			
	ATENDIMENTO				
80	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?	x			

81	Fatiadoras e balanças, limpas e em bom estado de conservação?	x			
82	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
83	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			
84	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
85	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
86	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
87	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
88	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
89	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	x			
90	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
91	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
92	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x			
93	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
94	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	x			
95	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
96	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
97	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	x			
98	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
99	Utensílios armazenadas em local adequado?	x			
100	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
101	Alimentos dispostos no balcão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Marca, Data de validade segundo a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.	x			
102	Produtos após aberto, mantidos em suas embalagens originais, com a data de abertura e nova data de validade? 2619 - 6.9.	x			
103	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619- 1.2.	x			
104	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
105	Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	x			
106	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
107	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
108	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
109	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
110	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
111	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	x			
112	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
113	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
114	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
115	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
116	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
117	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x

118	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
119	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	x			
	EXPOSITOR (FRIOS FATIADOS)				
120	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
121	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
122	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
123	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
124	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
125	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
126	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
127	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
128	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
129	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
130	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
	EXPOSITORES REFRIGERADOS- LATICÍNIOS /MASSAS /SUCOS				
131	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
132	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
133	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
134	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
135	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
136	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
137	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
138	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
139	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
140	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
141	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
	ILHAS REFRIGERADAS LATICÍNIOS (QUEIJOS)				
142	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
143	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
144	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
145	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
146	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
147	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
148	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
149	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
150	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
151	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
152	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
	EXPOSITOR CONGELADO (LEGUMES)				
153	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
154	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			

155	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
156	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
157	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
158	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
159	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
160	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
161	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
162	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
163	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	x			
	EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS)				
164	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
165	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
166	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
167	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
168	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
169	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
170	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
	ILHA CONGELADOS (DIVERSOS)				
171	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
172	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
173	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
174	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
175	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
176	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
177	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
178	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
179	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
180	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			
181	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	X			
	EXPOSITORES CONGELADO (SORVETE)				
182	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
183	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
184	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
185	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
186	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
187	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
188	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
189	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
190	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			

191	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.			x			
TOTAIS		**164**	**86%**	**173**	**9**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

Colabora dora no setor de manipulação sem o uso obrigatório da máscara, e com uso de adorno (brinco)./ Pia do setor de manipulação com ausência do cartaz de AVISO AOS USUÁRIOS.

K	SETOR PADARIA				
	CARRINHO - CÂMARA FRIA				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	Carrinho limpo e organizado?	x			
2	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
3	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
4	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
5	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
6	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
7	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
8	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
9	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
	** Carrinho com produtos refrigerados da padaria, que ficam na câmara fria dos frios.*				
	MANIPULAÇÃO				
10	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, , bancadas, e lixeira limpas?	x			
11	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6	x			
12	As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6.	x			
13	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
14	Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.7.	x			
15	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x			
16	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
17	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
18	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
19	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1.	x			
20	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	x			
21	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	x			
22	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
23	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
24	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	x			
25	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	x			
26	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
27	Pia para higienização das mãos com, sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
28	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x			

29	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?		x		
30	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
31	Presença de produto vencido?	x			
32	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
33	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	x			
34	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.	x			
35	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
36	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	x			
37	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	x			
38	Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	x			
39	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
40	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619-7.30.	x			
41	É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos. 2619-7.31.	x			
42	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
43	O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção. 2619-7.17.				x
44	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?				x
45	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I				x
46	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II				x
47	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.				x
48	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.				x
49	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.				x
50	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
51	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?				x
52	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.				x
53	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
54	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
55	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
56	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
57	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?	x			
	** Local desativado para fabricação de produtos. Usado somente para a fermentação do pão congelado.*				
	ATENDIMENTO				
58	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	x			
59	Balanças, limpas e em bom estado de conservação?	x			
60	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
61	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			
62	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
63	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
64	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			

65	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
66	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
67	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	x			
68	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	x			
69	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
70	Pia para higienização das mãos com, sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
71	É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos. 2619- 15.27.	x			
72	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
73	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	x			
74	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
75	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
76	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	x			
77	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
78	Os produtos separados para transferência das lojas 2, e 3 , estão identificados e em caixas limpas, sobre estrados?	x			
79	Utensílios armazenadas em local adequado?	x			
80	Os pães e salgados recheados, prontos para consumo, estão expostos para venda, de forma a evitar a contaminação cruzada e mantidos em exposição por 60ºC, por no máximo por 6 horas, em temperaturas abaixo de 60ºC, por no máximo por 1 hora, ou Até 10ºC, por no máximo 4 horas, e entre 10ºC e 21ºC, por no máximo 2 horas? 2619- 9.24. e 9.25.		x		
81	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
82	Alimentos dispostos no balcão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Data de validade segundo a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.	x			
83	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
84	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
85	Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e	x			
86	É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos. 2619-9.1.1.		x		
87	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
88	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
89	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
90	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
91	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
92	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	x			
93	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
94	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
95	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
96	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
97	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
98	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
99	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
100	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?	x			
LOJA (PADARIA)					
101	Local limpo e organizado?	x			

102	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.		x			
103	Os pães e salgados recheados, prontos para consumo, estão expostos para venda, de forma a evitar a contaminação cruzada e mantidos em exposição por 60ºC, por no máximo por 6 horas, em temperaturas abaixo de 60ºC, por no máximo por 1 hora, ou Até 10ºC, por no máximo 4 horas, e entre 10ºC e 21ºC, por no máximo 2 horas? 2619- 9.24 e 9.25			x		
104	Presença de produto vencido?		x			
105	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		x			
106	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.		x			
TOTAIS	**81**	**76%**	**83**	**2**	**0**	**0**
OBSERVAÇOES						

L	**SETOR RECEBIMENTO**					
N°	**ITEMS AVALIADOS**		**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	As áreas circundantes não oferecem condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores? 2619-2.1.		x			
2	Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, são revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos? 2619- 2.2.		x			
3	O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis ocorre em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis? O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos. 2619-5.1.		x			
4	Os produtos permanecem na área de recebimento, apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência? 2619-5.4.					x
5	É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos. 2619-5.2.				x	
6	Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso. 2619-5.3.		x			
7	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		x			
8	No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores. 2619-5.6.		x			
9	Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. 2619-5.7.		x			
10	A planilha de controle de recebimento está atualizada, com as informações de temperatura, e validade?		x			
11	As temperaturas anotadas obedecem aos parâmetros da legislação vigente? 2619-5.7.		x			
TOTAIS	**9**	**82%**	**9**	**0**	**0**	**0**
OBSERVAÇÕES						

M	**SETOR DESCARTE DE RESIDUOS**					
N°	**ITEMS AVALIADOS**		**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	A área destinada ao armazenamento de resíduos tem dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, é revestida com material sanitário, provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto? 2619 -2.2.1.		X			
2	A área destinada ao armazenamento de resíduos, é protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade? 2619 -2.2.1.		X			
3	Piso, parede, teto, e portas, estão em bom estado de conservação e livres de sujidades?			X		
4	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem são construídos com material de fácil limpeza, possuem tampas bem ajustadas e permanecem dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto? 2619- 2619 -2.2.2.		X			
5	Esses recipientes estão disponíveis em número suficiente e possuem capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados? 2619- 2.2.2.1.		X			
6	Os resíduos orgânicos são armazenados em local refrigerado?			X		
7	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		x			
8	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619 - 15.24.		x			
TOTAIS	**5**	**63%**	**6**	**1**	**0**	**0**
OBSERVAÇOES						

N	BOMBA DE INCENDIO						
N°	ITEMS AVALIADOS			C	NC	NA	NO
1	Local, limpo organizado?			x			
2	Presença ou vestígios de insetos e roedores?			x			
3	Presença de materiais em desuso e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3.			x			
TOTAIS		3	100%	3	0	0	0
OBSERVAÇOES							

O	LOJA/ MERCEARIA						
N°	ITEMS AVALIADOS			C	NC	NA	NO
1	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente. 2619- 2.4.14.			x			
2	É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente. 2619- 9.4.			x			
3	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX			x			
4	É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto. 2619-9.5.				x		
5	É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição em tamanho e local de ampla visibilidade, afixados em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente. 2619-9.28.			x			
TOTAIS		3	60%	4	1	0	0
OBSERVAÇOES							

RESUMO PONTUAÇÃO POR SETOR		
SETORES	PONTUAÇÃO	%
SETOR - ESTOQUES	40	83%
SETOR - PRODUTOS IMPRÓPRIOS	5	100%
SETOR - REFEITÓRIO	12	92%
SETOR - COZINHA FUNCIONÁRIOS	19	53%
SETOR - VESTIÁRIO FEMININO	10	71%
SETOR - VESTIÁRIO MASCULINO	5	38%
SETOR - CÂMARA CONGELADA - PADARIA/FRIOS/AÇOUGUE	22	85%
SETOR - AÇOUGUE	81	84%
SETOR - HORTIFRUTI	81	79%
SETOR - FRIOS	164	86%
SETOR - PADARIA	81	76%
SETOR - RECEBIMENTO	9	82%
SETOR - DESCARTE DE RESÍDUOS	5	63%
SETOR - BOMBA DE INCÊNDIO	3	100%
SETOR - LOJA/MERCEARIA	3	60%

Legenda:	Ótimo	76%	100%
	Regular/Bom	51%	75%
	Ruim	0%	50%