

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



Unidade: MADRID 1 Data: 27/08/21 Horário Início: 13:30 Horário final: 17:30

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

Gerente Responsável: Dijalma Nutricionista Responsável: Juliana

CHECK-LIST MADRID 1 - 1.0 - ATUALIZAÇÃAO EM: FEV./2021

	SETOR ESTOQUES				
Α	ESTOQUE SECO				
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NΙΛ	NO
	O local para armazenamento está organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas,		IVC	IVA	NO
	dimensão compatível com o volume armazenado? 2619-6.1.	Х			
2	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	Х			
	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação	х			
	vigente? 2619- 2.4.14. Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	Х	Н		
_	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	^	Х		
	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores, luminárias, limpos?		Х		
	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?		Х		
	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		Х		
_	Bebedouro limpo?	х			
	Bebedouro possui informação da última troca do filtro?				Х
	As pilhas de produtos estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a				^
11.1	60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		Х		
	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	х			
	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	х			
14	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a	х			
	qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	^			
15	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х			
	Produto fora do prazo de validade?	Х			
	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	Х			
	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	X			
	proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619- 1.2.		Ш		
	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	Х	ш		
20	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619 -6.6	X			
21	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	Х			
22	Planilha para o controle de limpeza, devidamente preenchida e atualizada?				Х
	ESTOQUE PAPEL HIGIENICO/ HIGIENE PESSOAL				
23	Embalagens mantidas protegidas contra poeira e insetos? 2619- 6.2	х			
24	Produto fora do prazo de validade?	х			
	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	х			
_	Presença de embalagens abertas, amassadas, ou vencidos, estão separados e identificados? 2619-6.4.	х			
_	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	Х	Н		
	As pilhas de produtos devem estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras				
28	pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		Х		
7a	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a	х			
ш	qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	^	ш		
	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	X	Щ		
	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	X			
32	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619 -6.6	X			
33	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores limpos?		Х		
	Os estrados ou prateleiras, estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		х		
35	Os pisos das rampas e escadas possuem dispositivos antiderrapantes específicos? 2619 -2.4.12.	х			

3 /		2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	Х			
\		das em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação	х			
	vigente? 2619- 2.4.14.	QUE MATERIAL ESCRITORIO/PRODUTOS DE LIMPEZA DA LOJA				
20 1		contra poeira e insetos? 2619- 6.2		v		
	Produto fora do prazo de validad	·	Х	٨		Н
		, amassadas, ou vencidos, estão separados e identificados? 2619-6.4.	^			Н
40	Fresença de embalagens abertas	, amassadas, od vencidos, estab separados e identificados: 2019-0.4.	Х			
41	Produtos separados por categoria	as? 2619- 6.1 II	Х			
42 l	Produtos diretamente sobre o pis	50? 2619- 5.3		Х		
44	As pilhas de produtos devem está pilhas, e a 60 centímetros do forr	ão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras o? 2619-6.1.3.		х		
44		os segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a balagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	Х			
45 I	Presença ou vestígios de insetos	e roedores?		Х		
_	•	n controle da data da troca atualizado?	Х			
47 l	Presença de objetos pessoais e e	stranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619 -6.6	Х			
48 I	Prateleiras, piso, paredes, janelas	s, telas, interruptores limpos?		Х		
49		nto liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		х		
		2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	Х			
ור	As fiações elétricas estão embutio vigente? 2619- 2.4.14.	das em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação	х			
	TOTAIS	26 51%	37	11	0	0
		OBSERVAÇÕES				
RELAT	TÓRIOS DE VISITA TÉCNIICA S					
_						
В		SETOR MEZANINO		NO		110
N°			С		NA	NO
N° 1	Local organizado, e limpo?	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS		NC x	NA	NO
N° 1 1 2	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores?	Х		NA	NO
N° 1 1 2	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades?	X X			
N° 1 1 2	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53%	Х		NA 0	NO 0
N° 1 1 2 1 3 (Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I	x x 2,6	1	0	0
N° 1 2 3 Local	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I	x x 2,6	1	0	0
N° 1 I 2 I 3 C	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I	X X 2,6	X 1	0 RIOR	0
N°	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS	x x 2,6 LIST A	X 1	0	0
N°	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3.	x x 2,6 LIST A	X 1	0 RIOR	0
N° 1 1 2 3 C C N° 1 1 2 2 0	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado?	2,6 LIST A	X 1	0 RIOR	0
N° 1 1 2 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? n e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3.	2,6 LIST A C	X 1	0 RIOR	0
N° 1 2 3 C C N° 1 2 3 4 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso Presença de objetos com acúmul	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? o e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3. o de água da chuva?	2,6 LIST A	X 1 NTEF	0 RIOR	0
N° 1 2 3 C C N° 1 2 3 4 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso Presença de objetos com acúmul Local limpo e organizado? 2619-	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? e e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3. o de água da chuva? 2.3.	x x 2,6 LIST A	X 1	0 RIOR	0
N° 1 2 3 C C N° 1 2 3 4 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso Presença de objetos com acúmul	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3. o de água da chuva? 2.3. 3,6 72%	2,6 LIST A C	X 1 NTEF	0 RIOR	0
N° 1 2 3 C C N° 1 2 3 4 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso Presença de objetos com acúmul Local limpo e organizado? 2619-	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? e e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3. o de água da chuva? 2.3.	x x 2,6 LIST A	X 1 NTEF	0 RIOR	0
N° 1 2 3 1 4 5 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso Presença de objetos com acúmul Local limpo e organizado? 2619-	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? n e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3. o de água da chuva? 2.3. 3,6 72% OBSERVAÇÕES	x x 2,6 LIST A	X 1 NTEF	0 RIOR	0
N° 1 2 3 C C N° 1 2 3 4 1	Local organizado, e limpo? Presença ou vestígios de insetos o Objetos apresentam acúmulo de TOTAIS desorganizado, com objetos e Presença ou vestígios de insetos o Caixas com cola para roedor, con Presença de materiais em desuso Presença de objetos com acúmul Local limpo e organizado? 2619-	SETOR MEZANINO ITEMS AVALIADOS e roedores? poeira e sujidades? 1,6 53% OBSERVAÇÕES espalhados no piso. SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK I IMAGENS SETOR ÁREA EXTERNA ITEMS AVALIADOS e roedores? 2619- 2.3. n controle da data de troca atualizado? e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3. o de água da chuva? 2.3. 3,6 72%	x x 2,6 LIST A	NC X	0 RIOR	. NO

1	Piso, ralo, paredes, portas, janela, prateleira, mesas, micro-ondas, geladeira, e lixeiras limpas?	Х			
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?	Х			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619- 15.21.	х			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	х			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	Х			
6	Presença de produtos vencidos?	Х			
7	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х			
8	Caixas com cola para roedor, com controle da data de troca atualizado?				Х
9	Lixeira com acionamento por pedal?	х			
10	Lixeira mantida fechada para não atrair pragas?	Х			
11	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	х			
	COZINHA FUNCIONÁRIOS				
10	Piso, ralo, paredes, portas, janela, telas, prateleira, bancadas, fogão, geladeira, utensílios, e lixeira limpos e em				
12	bom estado de conservação? 2619-3.1.		Х		
13	Geladeira com a temperatura ajustadas aos alimentos?			Х	
14	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.	х			
	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à				
15	higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 -	х			
	2.4.6.				Ш
16	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.	х			
17	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.	х			
18	Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de	х			
10	proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.7.	^			
19	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos	х			
20	batentes ? 2619 - 2.4.8. As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	Х			\vdash
20	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação	^	\vdash		Н
21	vigente? 2619- 2.4.14.	Х			
	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas				
22	as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1.	Х			
23	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	Х			
24	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário? 2619-3.5.	х			
25	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	х			
26	com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9. 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.	х			
27	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	х			
28	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	Х			\vdash
29	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	Х			\vdash
30	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	Х			$\vdash\vdash$
31	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	Х			$\vdash\vdash$
	Lixeira com acionamento por pedal?				$\vdash\vdash$
32	Lixeira mantida fechada para não atrair pragas?	X			$\vdash\vdash$
33		X			Н
34	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			\vdash
35	Alimentos diretamente sobre o piso?	Х			

36	Durante a manipulação de alime	ntos é proibido realizar a lavagem das instalaçĉ	ies. 1619- 4.12.				Х
37	Presença de produtos sem etique	tas, apagadas ou rasuradas? 2619-6.8., 6.9.		Х			
38		utilizar alimentos, matérias-primas e ingredie mperaturas recomendadas pelo fabricante ou	•	х			
39	- Control of the Cont	utilizar alimentos com embalagens não íntegr entificação de procedência.2619- 7.5.	as, violadas, amassadas,	х			
40	As embalagens impermeáveis do deve ser utilizada água corrente o	s alimentos são limpas antes de serem abertas e potável? 2619-7.6.	s. Para remoção de sujidades				х
41	Colaboradores com unhas curtas	limpas e sem esmalte ou base?2619- 15.1. I					х
42	Colaboradores com cabelos total	mente protegidos por toucas ou redes? 2619-	15.1. II				Х
43	Colaboradores com barba aparer	te?2619- 15.1. III					Х
44	Colaboradores usando adornos?	2619- 15.2.					х
45	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.						х
46	Colaboradores utilizam os EPI's n	ecessários as atividades?					Х
47		stão devidamente paramentadas com avental, protetores para os pés? 2619-15.9. 2619-15.9					х
48	Planilha do controle de limpeza d	evidamente preenchida e atualizada?		Х			
		DESCANSO FUNCIONÁRIOS					
49	Local limpo e organizado?			Х			
50	Produto químico fora da embalag	gem original, identificado?		Х			
51	Bebedouro limpo?			Х			
52	Bebedouro possui informação da	última troca do filtro?		Х			
	TOTAIS	36	69%	37	1	0	0
		OBSERVAÇÕES					

Caixa para armazenar produtos, com sujidades./ Recipientes com café e açúcar sem etiqueta de validade./ Recipiente com café com dos etiquetas de validade./ Fogão com incrustações.









E		VESTIÁRIO FEMININO					
N°		ITEMS AVALIADOS		С	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas,	, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom esta	ado de conservação ?		Х		
2	Pia para higienização das mãos li	mpa, com saboneteira e papeleira abastecidas a	?	X			
3		ação das mãos possuem sabonete líquido neut antisséptico, toalha de papel não reciclado bra	- The state of the	X			
4	Presença de sabonete em barra, : indicados para higienização das n	sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou o nãos? 15.27.	outros produtos saneantes não	X			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.						
6	Lixeiras mantidas fechadas, com	acionamento por pedal e em bom estado de co	onservação? 2619- 2.4.22. IV, V	x			
7	Produto químico fora da embalag	gem original, identificado?		X			
8	Possui chuveiro em quantidade a	dequada ? 2619- 2.4.20.		X			
9	Vaso sanitário é sifonado com ass	sento e tampa? 2619-2.4.22. II		X			
10	Os vestiários são específicos para	cada sexo? 2619- 2.4.21.		X			
11	•	ndividuais ou outros sistemas para guarda de r estado de conservação? 2619- 2.4.21.	oupas e pertences pessoais,	X			
12	Presença ou vestígios de insetos (e roedores?		X			
13	Planilha do controle de limpeza d	levidamente preenchida e atualizada?		X			
	TOTAIS 11 85%			12	1	0	0
		OBSERVAÇÕES					
Ralo	com dispositivo de fechament	o quebrado.					

F		VESTIÁRIO MASCULINO					
N°		ITEMS AVALIADOS		С	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas	, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom esta	do de conservação ?		х		
2	Pia para higienização das mãos li	mpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?		X			
3	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ação das mãos possuem sabonete líquido neut antisséptico, toalha de papel não reciclado bra	·	x			
4	Presença de sabonete em barra, indicados para higienização das r	sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou c nãos? 15.27.	utros produtos saneantes não	x			
5	Cartaz com procedimento para h	nigiene das mãos devidamente fixados? 2619-1	5.24.	X			
6	Lixeiras mantidas fechadas, com	acionamento por pedal e em bom estado de co	nservação? 2619- 2.4.22. IV, V		х		
7	Produto químico fora da embalag	gem original, identificado?		X			
8	Possui chuveiro em quantidade a	dequada ? 2619- 2.4.20.		X			
9	Vaso sanitário é sifonado com as:	sento e tampa? 2619-2.4.22. II		X			
10	Os vestiários são específicos para	cada sexo? 2619- 2.4.21.		X			
11	<u>-</u>	ndividuais ou outros sistemas para guarda de ro estado de conservação? 2619- 2.4.21.	oupas e pertences pessoais,	x			
12	Presença ou vestígios de insetos	e roedores?		X			
13	-	levidamente preenchida e atualizada?		Х			
	TOTAIS	9	69%	11	2		
		OBSERVAÇOES					

Lixeira com pedal danificado./ Ralo com dispositivo de fechamento quebrado./ Lixeira mantida aberta.





G	SETOR AÇOUGUE				
	ENTRADA				
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NA	NO
1	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	Х			
2	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619- 15.21.	х			
3	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			

4	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619 - 15.24.	Х		
4	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios	^		
5	imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	Х		
c	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	Х		
6	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado,	^		
7	e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	X		
8	Piso, ralo, paredes, portas, lava-botas limpos e em bom estado de conservação ?	х		
9	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	х		
	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	Х		
10	ATENDIMENTO			
_	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?			
11	riso, pia, raio, paredes, portas, bancadas, baicao, e ilxeira llimpas e em bom estado de conservação:	Х		
12	Moedor de carne e balança, limpos e em bom estado de conservação?	х		
40	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao			
13	uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	Х		
	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à			
14	higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 -	Х		
	2.4.6.			
15	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres	х		
	de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.			
16	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos	х		
17	batentes ? 2619 - 2.4.8. As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	Х		
17	· · · · · ·	^		
18	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	Х		
_	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente			
19	com material sanitário? 2619-3.5.	Х		
	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso,			
20	esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados	Х		
	com material sanitário 2619-3.7 e 3.9			
21	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo	х		
21	quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso 2619-3-12	,		
22	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619-13.2.	Х		
23	Recipiente para aparas e sebos com tampa para evitar a atração de pragas?	х		
24	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	х		
	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ?			
25	2619-13.4.	Х		
26	Produtos diretamente sobre o piso?	х		
27	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	х		
28	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. Il e III	х		
29	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	х		
30	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	Х		\vdash
30	Alimentos dispostos no balcão estão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos	^		
31	consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Marca, Data de validade segundo		х	
21	a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.		^	
32	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.			Х
	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não			
33	deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.	X		
24	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por			V
34	lote. 2619-7.15.			Х
35	Uso de panos não descartáveis para a higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies	х		
	que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	•		
36	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X		
37	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X		
38	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II			Х
39	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	X		
		-		

40	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.	х	
41	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	х	П
42	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1		Х
43	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	х	П
44	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	Х	\boldsymbol{T}
	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os		+
45	cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.		Х
46	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.		Х
47	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.		х
	MANIPULAÇÃO		
48	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	х	
40	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao		П
49	uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	Х	Ш
50	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.	х	
51	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.	х	
52	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	х	П
53	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	Х	
54	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	х	
55	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.	х	П
56	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.		х
57	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.	х	
58	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por		х
-	lote. 2619-7.15.		+
59	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.	х	
60	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios	х	П
	imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI		╇
61	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X	₩
62	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X	₩
63 64	Presença recipientes para acondicionamento de residuos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII Produtos alimentícios diretamente sobre o piso?	X	┿┩
04	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso,	^	₩
65	esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	х	
66	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	х	
67	piso.2619-3.12. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619-13.2.	Х	┿
68	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ?	X	П
08	2619-13.4.		Щ
69	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х	ш
70	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	Х	
71	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	Х	
72	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	Х	
73	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II		х
74	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	х	П

75	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.	х		
76	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	х		
77	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1			Х
78	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	х		
79	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	Х		\vdash
	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.	Α		Н
80				Х
81	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.			Х
82	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.			х
83	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	X		
	CAMARA FRIA			
84	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de conservação?	Х		
85	Equipamento com a temperatura adequada?	X		
86	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	х		
87	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	х		М
88	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	Х		Н
	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou			М
89	emboloramento? 2619- 6.23 IV	Х		
90	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	Х		
91	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		Х	
92	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x		
93	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		х	
94	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	х		
95	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	х		
96	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.	х		
97	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.	х		
98	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.	х		
99	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		
100	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х		
102	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		Х	
103	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	х		
104	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		
105	Produtos diretamente sobre o piso?	Х		
106	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	Х		
107	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	X		

	CAMARA CONGELADA			
108	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?	Х		
	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
110	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	х		
111	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	х		
_	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	Х		Н
113	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou	х		
111	emboloramento? 2619- 6.23 IV	v		Н
	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	Х	Х	Н
115	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		Χ	Н
116	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII		Х	
117	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		х	
118	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	х		
119	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	х		
	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e			
120	sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.		Х	
121	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos	х		
121	diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	^		
122	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total	.,		
122	impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	Х		
	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o			
123	acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos	х		
	de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-			
124	6.25.			Н
	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X		Н
		Х		ш
126	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х		Ш
127	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	х		
	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	Х		
129	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х		
130	Produtos diretamente sobre o piso?	х		М
131	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	х		
132	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve		х	П
	ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como,			Н
133	amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos	х		
100	ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35			
	EXPOSITOR REFRIGERADO CARNES EMBALADAS			
12/	Equipamento com a temperatura adequada?	х		
_	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X		Н
	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		Н
	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		Н
	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х		М
	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х		М
	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela			М
140	legislação geral? 2619- 8.2.1.	Х		

141 plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos y manazenados. 2/61 a. 4.2 a companya de produce de pr		Não é pormitido forçar ou cobrir as pratoloiras dos aquipamentos das cadoias fria a quenta com tacidas			
As embalganes dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 As espessura do agelo formado nas parades e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve unitrapassar 1.0 centimetro. 2619- 6.32. 144 Presença de carne moida processada e embaladar na susência do consumidor? 2619- 9.10. 145 Equipamento com a temperatura adequada? 146 Equipamento com a temperatura adequada? 147 Presença do un estigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 148 Produtos organizados espendo o sistema PVPS Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 149 Presença de produto vencido? 2819- 8.11 150 Presença de produtor vencido? 2819- 8.11 151 Arotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela (egistação geni? 2619- 8.2.1.) 152 Presença de produtor sem edique ato, se qualque impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 As embalganes dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unitrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.24 A se embalganes dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unitrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.24 A se embalganes dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unitrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.24 A se embalganes dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unitrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.32 Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como amolecimento ou deformaçõe do se produtos em estado de conservação? 158 Presença do uvestigões de insetos e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve unitrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.32 159 Produtos em parados es equipamentos de refrigeração não deve unitrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.24 150 Presença de produto vencido? 2619- 6.12 151 Presença de produtos vencido? 261	1/11	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,	v		
142 A embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade ce emboloramento? 2619-6.21 143 A espessura do gelo formado nas parades e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1.0 eentimero. 2619-6.22 144 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 145 Equipamento com a temperatura adequada? 146 Equipamento lomo, e em bom estado de conservação? 147 Presença ou vestigios de inaisos o reoderos? 2619-23. 148 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX 149 Presença de produtos sem etiquetas, pagadas ou rasuradas? 151 Presença de produtos sem etiquetas, pagadas ou rasuradas? 151 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação gen?? 2619-8.2.1. 152 Distinca, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armatendos. 2619-6.34 153 As embalagems dos alimentos amazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidades e emboloramento? 2619-6.24 154 A espessary a do gelo formado ans parades e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1.0 centimetro. 2619-6.24 155 A espessary a do gelo formado ans parades e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1.0 centimetro. 2619-6.27 155 Equipamento com a temperatura adequada? 156 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 157 Equipamento lempo, e em bom estado de conservação? 158 Presença de produtos sementas de exongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento de refrigeração não deve ultrapassar 1.0 centimetro. 2619-6.32. 156 Equipamento com a temperatura adequada? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença de produtos embalagos na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela esile, estre se espostos para vendas cor enclores? 2619-2619. 158 Presença	141		^		
Middled e embolonamento? 2619-6,24	_				
A cepessura do gelo formado nas parades e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve un trapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 144 Presença de carne molda processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 2	142		х		
Utrapassar 1.0 centimetro. 2619-6.32 144 Presença de carne moida processada e embalada na ausência da consumidor? 2619-9.10. 145 Equipamento com a temperatura adequada? 146 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 147 Presença ou vestigios de insetos e roedoras? 2619-2.3. 148 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sali)? 2619-6.1 IX 149 Presença de produto vencido? 2619-6.1 IX 150 Presença de produto vencido? 2619-6.1 IX 151 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contêm as informações exigidas pela legislação gera? 2619-8.2 I. 152 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 153 As embalagens dos alimentos embalados na ausência do consumidor contêm as informações exigidas pela legislação gera? 2619-8.2 I. 154 As embalagens dos alimentos embalados na ausência do consumidor contêm as informações exigidas pela legislação gera? 2619-8.2 I. 155 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 156 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1.0 centimero. 2619-6.2 I. 156 Equipamento com a temperatura adequada? 157 Equipamento com a temperatura adequada? 158 Equipamento com a temperatura adequada? 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sali? 2619-6.1 IX X X III SP Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 157 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 158 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sali? 2619-6.1 IX X X III SP Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 158 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sali? 2619-6.1 IX X X III Presença de produtos sem etiquetas, a					
ultrapassar 1,D centimetro. 2619-6.2 ILHA CONGELADOS- AVES ILHA CONGELADOS- AVES ILHA CONGELADOS- AVES 148 Equipamento com a temperatura adequada? 146 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 147 Presença ou vestigios de intentos e roedores? 2619-2.3. 148 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX x 149 Presença de produto vencido? 2619-6.1 S. x 149 Presença de produto vencido? 2619-6.1 S. x 1409 Presença de produto vencidos, 2619-6.1 S. x 1409 Presença de produto vencido? 2619-6	143		х		
ILHA CONGELADOS-AVES ILHA Equipamento Com a temperatura adequada? ILHA Equipamento limpo, e mo mom estado de conservação? ILHA Produtos organizados segundo o sistema PVES (Primeiro que vence, Primeiro que sail)? 2619- 6.1 IX X 149 Presença de produto vencido? 2619- 8.1 ILHA Produtos organizados segundo o sistema PVES (Primeiro que vence, Primeiro que sail)? 2619- 6.1 IX X 149 Presença de produto vencido? 2619- 8.1 ISHA Produtos de produto vencido? 2619- 8.1 ISHA Produtos de produtos sem etiquesta, apagadas ou rasuradas? ILHA ORDINA PRIMEIRO ARTINISTICA (ILHA PRIMEIRO) PRIMEIRO ARTINISTIC	143	ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.			
145 Equipamento com a temperatura adequada? 146 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 147 Presença de produtos entetos e roedores? 26:19-2.3. 148 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 26:19-6.1.1X X X 149 Presença de produto vencido? 26:19-8.1.1 150 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 151 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 152 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 26:19-8.2.1 Não é permitido forar o u obrir 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. 26:19-6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 26:19-6.24 A espessura do gelo formado anse paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve unitrapassar 1.0 centimetro. 26:19-6.32 Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tals como: amolecimento ou deformações dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, actimulo de liquidos ou cristais de ecil, entre outros? 26:19-6.32 156 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 26:19-6.1 IX X X X X X X X X X X X X X X X X X X	144	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.		Х	
Equipamento com a temperatura adequada? X X 146 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? X X X Presença do usetígios de inectos o reodoros? ZE19-2.3 X X X X Presença de produtos reginatos segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 X X X X X X Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X X X X X X X X X		ILHA CONGELADOS- AVES			
146 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	1/15		v		_
147 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619-2.3. X 148 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X X 149 Presença de produtos vencido? 2619-6.1 X X X 150 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X X X 151 Arottulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela (egislação geral? 2619-8.2.1. X X X X X X X X X			A	v	
Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX				^	
149 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X 150 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X 151 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela Egislação geral? 2619-8.2.1. X 152 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163 163					
150 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X 151 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. X 162 Não é permitido forrar ou cobir i as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, paleão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos X 2 2 2 2 2 2 2 2 2			Х		
A crotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619-6.32. Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou dutrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou dutrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou dutrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 158 Presença do produtos vencido? 2619-6.11 159 Presença de produtos sem etiquetas, spagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 168 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.32. 169 Presença de carme molda processada e embalada na ausência do consumidor 2619-9.10. EXPOSITOR REFRIGERADOS - CARNES E AVES 160 Presença de produtos vencida? 2619-6.32. 171 Produtos organizados segun	149	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X		
Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papeião ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar. 10. Centimetro. 2619-6.32. 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. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 155 Equipamento com a temperatura adequada? EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? SP Presença ou vestigios de inestos e roederes? 2619-2.3. 157 Presunça de produto seme etiquetas, apagadas ou rasuradas? 158 Presença de produto vencido? 2619-6.1 160 Presença de produto vencido? 2619-6.1 161 Presença de produtos em etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 In Presença de produto vencido? 2619-8.2.1 Não è permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, pageido ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619-6.3. 168 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 169 Presença de carem moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX 171 Presença de produtos em etiquetas, apagadas ou rasuradas? 172 Presença de produtos em etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem do	150	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X		
Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papeião ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 Sa embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 X espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32 X 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. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 155 Equipamento com a temperatura adequada? X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X X Supplemento limpo, e em eliquetas, apagadas ou rasuradas? X X Supplemento limpo, e em eliquetas, apagadas ou rasuradas? X X Supplemento limpo, e em eliquetas, apagadas ou rasuradas? X Supplemento limpo, e em eliquetas, apagadas ou finamento ade entre com tecidos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados, 2619-6.34 X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X Supplemento limpo, e em bom estado de conservação? X Supplemento l		A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela			
Não é permitido forar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 153 de embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. 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. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 [Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 157 [Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X X 100 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 160 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 163 pásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 164 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 Persença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 167 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 168 Persença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 179 Presença de produtos esem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro	151		Х		
plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. As expessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 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. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento com a temperatura adequada? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619-2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sail)? 2619-6.1 IX X 160 Presença de produto vencido? 2619-6.1 11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 162 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 163 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 164 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 165 Presença de produtos vencido? 2619-6.24. 176 Presenç	_				
armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 154 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 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 selo, entre outros? 2619- 9.6. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 155 Equipamento com a temperatura adequada? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que saij? 2619- 6.1 IX x 180 Presença de produtos vencido? 2619- 6.19 x 180 Presença de produtos vencido? 2619- 6.19 x 180 Presença de produtos vencido? 2619- 6.10 x 180 Presença de produtos vencido? 2619- 6.20 x 180 Presença de produtos vencido? 2619- 6.20 x 180 Presença de produtos ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos x 180 Presença de produtos ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos x 180 Presença de produtos apraesa de produtos en estados de conservação? 160 Presença de carne moida processada e embalados na ausência do consumidor? 2619- 9.10. x 180 Presença de produtos de insetos e reodres? 2619- 2.3. x 180 Presença de produtos de insetos e reodres? 2619- 2.3. x 180 Presença de produtos de insetos e reodres? 2619- 2.3. x 180 Presença de produtos de insetos e reodres? 2619- 2.3.	450		.,		
As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de midade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento evelo entre outros? 2619-9.6 EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestigo de insetos e reodores? 2619-2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX 160 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou fasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. Não é permitido formar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou difículte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 163 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 164 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 165 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 176 Presença de carne moida processada e embalados na ousência do consumidor 2619-9.10. 177 Presença de produto vencido? 2619-23. 178 Internaciona de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 179 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 170 Pre	152		Х		
umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619- 6.24. Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento e elo. entre outros? 2619- 9.6. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS EXPOSITOR A Expositor Aves un aves aves aves aves aves aves aves aves					
International Comments 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.0	152	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	V		
Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos per de compostos per de composta per de	153	umidade e emboloramento? 2619- 6.24	Х		
Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento per de compostos per de compostos per de composta per de		A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve			
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. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento com a temperatura adequada? X 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619-2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X 160 Presença de produto vencido? 2619-6.11 161 Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, armazenados. 2619-6.34 As espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 164 As espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. 165 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença de produtos segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X 171 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-6.3.1 Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plaísticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 175 As embalagens dos	154		Х		
ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619-9.6. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS EQUIpamento com a temperatura adequada? Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Expresenção u vestigios de insetos e roedores? 2619-2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X 160 Presença de produto vencido? 2619-6.11 X 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela e legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 165 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. X ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento com a temperatura adequada? 179 Presença de produto vencido? 2619-6.1 X ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 170 Presença de produto vencido? 2619-6.1 X ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 171 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela lexislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 175 A embalagens dos aliment	_				
eelo. entre outros? 2619- 9.6. EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento com a temperatura adequada? 57 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 58 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 59 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 50 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 51 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela eleislação geral? 2619- 8.2.1. 51 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 51 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unitade e emboloramento? 2619- 6.24 51 As espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 51 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 51 Fesença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 51 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 52 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 53 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela estado de conservação? 54 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 55 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela epidação ou qualquer outro material que impeça ou difículte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619-6.34 56 A embalagens dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela epidação peral? 2619-8.2.1. 57 Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásicos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou difículte a circulação do ar entre os produtos	455				
EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS 156 Equipamento com a temperatura adequada? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 160 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela egislação geral? 2619- 8.2.1. 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 A esmbalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento com a temperatura adequada? 169 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.1 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plantos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou difículte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo	155		Х		
156 Equipamento com a temperatura adequada? 157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 160 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 163 A produtagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 164 A produtagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 165 A epermitido 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- 6.34 164 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. 166 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 174 Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão		gelo. entre outros? 2619- 9.6.			
157 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 158 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 160 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 A esmbalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. 166 Presença de carne moida processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 177 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 178 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 179 Presença de produto vencido? 2619- 6.1 X 171 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 172 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 175 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve		EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS			
158 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 160 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 X 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. X 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 171 Presença de produtos vencido? 2619- 6.11 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, pirasença de produtos vencido? 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	156	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
159 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 160 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 164 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 170 Presença de ventígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produtos vencido? 2619- 6.11 172 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, primeiro que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 175 A embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	157	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х		
160 Presença de produto vencido? 2619-6.11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 164 A embalagems dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619-2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619-6.1 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 176 A se embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24	158	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		
160 Presença de produto vencido? 2619-6.11 161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 162 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 164 A embalagems dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619-2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619-6.1 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 176 A se embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24	159	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
161 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. ***ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES** 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX ****X** 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve **X** **X** **A outra de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?* A outra de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?* A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigid			х		
A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 164 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve utrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento com a temperatura adequada? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619-2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X 171 Presença de produto vencido? 2619-6.11 X 172 Presença de produto vencido? 2619-6.11 X 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1. 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. 2619-6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 164 165 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 X 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A totulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.21. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	101		^		
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- 6.34 164 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	162		х		
plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 164 165 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	_				
armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 X 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? X 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, armazenados. 2619- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 165	163	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos	Х		
umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. *** *** *** *** *** *** ***		armazenados. 2619- 6.34			
umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. *** *** *** *** *** *** ***	1.04	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	v		
A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619-9.10. ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	164		Х		
ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. 166 Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10. ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	165		Х		
ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES 167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	100			v	
167 Equipamento com a temperatura adequada? 168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	166			Х	
168 Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? 169 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
170 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 173 A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve			Х		
Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve			Х		
Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX 171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	169	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		
171 Presença de produto vencido? 2619- 6.11 172 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislacão geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.34 175 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 176 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve			Х		
Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve				Н	
A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve				\vdash	
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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	1/2		Х		
legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	173		х		
plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve		Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,			
armazenados. 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	174	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos	х		
As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve					
A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	175		Х		
uitrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32.	176		х		
		HITTOTOGCOT I HICOTTIMOTTO JAINAS J			

	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento				
177	ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de	v			
1//		Х			
_	gelo, entre outros? 2619- 9.6. EXPOSITOR CONGELADOS - PESCADOS				
170		v			
	Equipamento com a temperatura adequada?	X	\vdash		
	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х	\vdash		
	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х	Ш		
	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х			
	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х			
183	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х			
184	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х			
	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,				
185	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos	х			
	armazenados. 2619- 6.34				
186	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de		v		
100	umidade e emboloramento? 2619- 6.24		Х		
187	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	х			
107	ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	^			
	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento				
188	ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de	Х			
	gelo. entre outros? 2619- 9.6.				
	EXPOSITOR REFRIGERADOS - PESCADOS				
	Equipamento com a temperatura adequada?	Х			
	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
191	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х			
192	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
193	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
194	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х			
195	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х			
	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,				
196	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos	х			
	armazenados. 2619- 6.34				
107	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de				
197	umidade e emboloramento? 2619- 6.24	Х			
400	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve				
198	ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	Х			
	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento				
199	ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de	х			
	gelo, entre outros? 2619- 9.6.				
	TOTAIS 163 82%	169	6	0	0
	OBSERVAÇOES				
	ODJENVAÇOEJ				

Carnes exposta para venda, desprotegidas./ Câmara congelada com formação de camada de gelo por cima dos produtos./ Produtos exposto para venda sem o vácuo e com sinais de recongelamento./ Vidro expositor frango congelado, danificado./ Carne na câmara fria sem identificação. Carne moída deixada em temperatura ambiente no moedor de carnes.





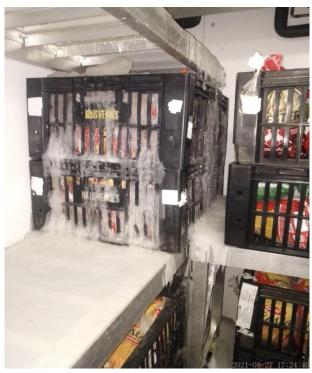












Н	SETOR HORTIFRUTI				
	ESTOQUE				
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NA	NO
1	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	Х			
2	Prateleiras, piso, paredes, luminárias, carrinhos de transporte, limpos?	Х			
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	Х			
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.		х		
6	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	Х			
7	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	X			
8	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619 -6.6	х			
9	Presença de produto impróprio para consumo, atraindo insetos e, sem identificação?	Х			
	CAMARA FRIA				

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

43	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.		х		
44	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				х
45	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.	х			
46	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.	х			
47	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				х
	Uso de panos não descartáveis para a de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras				
48	superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6. Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios	X			
49 50	imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
51	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. Il e III	X			
52	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado,	X			
	e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.				
53	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X		Н	\vdash
55	Produto fora do prazo de validade? 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			
56	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	х			
57	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?		х		
58	Produtos diretamente sobre o piso?	Х			
59	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	Х			
60	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	х			
61	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х			
62	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	Х			
63	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?				Х
64	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I				Х
65	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II				Х
66	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.				Х
67	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.				х
68	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.				х
69	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				х
70	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	Х			
71	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	Х			
72	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os				х
	cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não				^
73	deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente		Х		
74	higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619-7.8.				х
75	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				х
76	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				х
77	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	X			
	EXPOSITOR REFRIGERADO - FOLHAS E LEGUMES				
78	Equipamento com a temperatura adequada?	Х			
79	Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X X			
	Equipamento com a temperatura adequada?				

		Х		
Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		Х		
	Х			
		Х		
	х			
As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	v			
umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	v			
ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			
EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS				
Equipamento com a temperatura adequada?	Х			
Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х			
Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х			
Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х			
Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х			
Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х			
Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	Х			
A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela	×			
legislação geral? 2619- 8.2.1.	^			
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	Х			
armazenados. 2619- 6.34				<u> </u>
	х			
		\vdash		_
	Х			
EXPOSITORES- OVO/FRUTAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO				
	Х			т
		П		
	Х			
	Х			
	Х			
	Х			
Produto químico fora da embalagem original, identificado?	Х			Г
	v			Г
	X			
As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1	Х			
Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	Х			
	Х			
	х			
	.,	$\vdash\vdash$		H
		0_	0	
TOTAIS 77 68%	85	8	0	0
OBSERVAÇÕES	90			
	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A sepessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619- 6.32. EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou ocumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.34 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.34 As espolações de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 26	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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- 6.24 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidiade e emboloramento? 2619- 6.32. EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença de produto vencido? 2619- 6.11 X Presença de produto vencido? 2619- 6.11 X Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação gera? 2619- 2.3. X Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação gera? 2619- 8.2.1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centimetro. 2619-6.32. EXPOSITORES- OVO/FRUTAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença de produto vencido? 2619-6.24 A espessura do gelo formado	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, platísticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.38 as embalagems dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unitarpassar 1,0 centimetro. 2619- 6.32 EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X Presença de produto venicido? 2619- 6.10, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 exiginados pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 em completos de conservação? EXPOSITORES-OVO/FRUTAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença de produto vencido? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evapor	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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. As embalagems dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de unitarpassar 1,0 centimetro. 2619- 6.32. EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX X Presença de produto vencido? 2619- 6.1 A va rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. 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 estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos da retrie os produtos exidor dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1. Xão 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 exidados esta do sequipamentos das exigidas pela egislação geral? 2619- 8.24. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve utirapasara 1,0 centimetro. 2619-6.32. EXPOSIT

Setor de manipulação sem os cartazes obrigatórios de higienização das mãos./ Restos de alimentos deixados no ralos da pia./Sujidades em baixo das bancadas./ Câmara fria com sujidades em baixo das prateleiras./ Expositor refrigerado de folhas de legumes com 1 unidade de abóbora seca sem identificação, e 1 unidade vencida em 24/08/2021. / Etiqueta da abóbora moranga sem as informações de fornecedor, de vencimento, e tabela nutricional.















1	SETOR ORGÂNICOS EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS/ LEGUMES/ VERDURAS				
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NA	NO
1	Equipamento com a temperatura adequada?	х			
2	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	х			
	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х			
4	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х			\vdash
	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х			\vdash
	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х			Н
_	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	Х			Н
Q	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х			
9	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	х			
111	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	х			
	umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	v			H
11	ultranassar 1.0 centímetro. 2619-6.32	Х			
	EXPOSITOR FRUTAS/VERDURAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO				
12	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х			
13	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
14	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х			
15	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	Х			
16	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х			
17	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х			
18	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X			
19	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				Х
20	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	Х			
	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	Х			
	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619- 15.21.	х			
,,,	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	х			
24	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?		Х		
	TOTAIS 21 88%	22	1	0	0
	OBSERVAÇÕES				
Ausê	ncia do cartaz com o procedimento para higienização das mãos. SITUAÇÃO RECORRENTE				\dashv
J	SETOR FRIOS				
	CÂMARA CONGELADA				
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NA	NO
	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?	Х			
2	Equipamento com a temperatura adequada?	Х			\vdash
3	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	Х			
	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	Х			М
	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	Х			H
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	Х			П
7	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	Х			Н
8	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	**	х		П
u	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna?2619- 6.23 VII		Х		

	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado?			
10	2619- 6.23 IX		Х	
11	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	v		
11	umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X		
12	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-	х		
	6.14			Н
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.		Х	
13	sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar mo ? 2019- 0.15.		^	
	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos			
14	diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro?	X		
	2619- 6.16.			Щ
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.	х		
	impossibilidade, as mesmas estad separadas dos demais produtos: 2015- 0.15.			
	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o			
16	acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos	х		
	de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-			
17	6.25. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	v		Н
17	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X		$\vdash\vdash$
18	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?			$\vdash\vdash$
19		Х		Н
20	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	Х		
	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,			\vdash
21	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos	Х		
	armazenados. 2619- 6.34			Ш
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	х		
	umidade e emboloramento? 2619- 6.24			Н
23	Produtos diretamente sobre o piso? Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	Х		Н
24		Х		ш
25	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	Х		
	ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como,			$\vdash\vdash$
26	amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos	х		
	ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35			
	CÂMARA FRIA			
27	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?	Х		
28	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
29	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de	v		
29	ferrugem? 2619- 6.23 II	Х		Ш
30	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	X		
31	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	X		Ш
32	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou	х		
	emboloramento? 2619- 6.23 IV			Щ
33	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	Х		Щ
34	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		Х	Щ
35	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII		Х	
	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado?			\vdash
36	2619- 6.23 IX		Х	
27	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	.,		
37	umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	Х		
38	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-	Х		
-50	6.14			$\vdash\vdash$
39	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.		Х	
	arramação modular, de forma a garantir a circulação do ar 1110 : 2015- 0.15.			

40	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.	х		
41	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		
42	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.	х		
43	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
44	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X		
45	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х		
46	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	Х		
47	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		
48	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X		
49	Produtos diretamente sobre o piso?	X		
50	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X		
51	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	Х		Ш
	MANIPULAÇÃO			
52	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas, e em bom estado de conservação?	X		
53	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		
54	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		
55	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.	х		
56	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	Х		
57	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	х		
58	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação	х		
56	vigente? 2619- 2.4.14.	^		
59	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.	х		
60	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		
61	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.			х
62	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.		х	
63	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.	х		
64	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.			Х
65	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.	Х		
66	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	х		
67	Produto químico fora da embalagem original, sem identificação ou fora do prazo de validade?	Х		
68	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. Il e III	Х		
	· ·			

69	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado,	х			
05	e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	^			Ш
70	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X			
71	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	X			
	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto				
72	antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-	Х			
_	15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não				\vdash
73	indicados para higienização das mãos? 15.27.	Х			
74	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	Х			\vdash
75	Produtos diretamente sobre o piso?	Х			
76	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	Х			
70	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ?	^			
77	2619-13.4.	Х			
78	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х			
79	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	Х			
80	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	Х			
81	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X			
_	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	^			
82	·			Х	
83	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	Х			Щ
0.4	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade,	v			
84	sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	Х			
0.5	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.				
85		Х			
86	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X
87	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	Х			
88	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	Х			
89	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os	х			
	cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				
0.4	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente	.,			
91	higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619- 7.8.	Х			
_	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de				\vdash
92	atividade? 2619- 15.12.				Х
00	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				.,
93	, ,				Х
	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos				
94	organizados, em local segregado, devidamente identificados, de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e	Х			
	proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619- 1.2.				
95	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	Х			
	ESTOQUE OLEAGINOSAS/FRUTAS SECAS (EM BAIXO DA ESCADA)				
96	Local limpo e organizado?	X			
97	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	Х			
98	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	Х			
99	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	Х			
100	Embalagens mantidas protegidas contra poeira e insetos? 2619- 6.2	Х			
101	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	Х			
102	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х			
103	Produto fora do prazo de validade?	Х			
104	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	Х			
	ATENDIMENTO				
105	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?		Х		
	Fatiadoras e balanças, limpas e em bom estado de conservação?	Х			\vdash
	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao				\vdash
107	uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	Х			

10	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 -		х		
10	2.4.6. Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres		х		
11	de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7. As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos			х	
11	batentes ? 2619 - 2.4.8. 1 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	х			
11	As finañas alátricas astão ambutidos am alatradustas internas au autornas às naradas sagundo a lacidação				
_	vigente? 2619- 2.4.14.	Х			
11	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	Х			Щ
11	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	х			
11	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	х			
11	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.	х			
11	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	х			
	8 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	Х			
11	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios	Х			Ш
12		Х			Ш
12		Х			
12	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	Х			
12	Produtos diretamente sobre o piso?	Х			
_	4 Utensílios armazenadas em local adequado?	Х			
12	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	Х			
12	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.		х		
12	Produtos após aberto, mantidos em suas embalagens originais, com a data de abertura e nova data de validade? 2619 - 6.9.	х			
12	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.	х			
12	9 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				Х
13	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.	Х			
13	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	Х			
13		Х			
13		Х			
13		Х			Ш
13	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	Х			Ш
13	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.	х			
13	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	х			
13	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				Х
13		Х			
14	O SEPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	Х			Щ
14	cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				х
14	atividade? 2619- 15.12.				х
14	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				х

	EXPOSITORES REFRIGERADOS LATICÍNIOS (QUEIJOS/LEITE/MARGARINAS)			
144	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
145	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?		х	
146	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.		х	
147	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
148	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х		
149	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х		
150	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	Х		
151	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х		
152	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, 2619-634	х		
153	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x		
154	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х		
	ILHAS REFRIGERADAS LATICÍNIOS (QUEIJOS)			
155	Equipamento com a temperatura adequada?	х		
156	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	х		
	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		
158	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
159	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	х		
160	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	х		
	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	Х		
162	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х		
163	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	х		
164	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х		
165	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х		
	EXPOSITOR REFRIGRADO (MASSAS)			
	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
167	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х		
168	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		
169	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
170	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х		
171	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х		
172	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	Х		
173	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х		
174	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, 2619-634	х		
175	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х		
176	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х		
	EXPOSITOR REFIGERADOS (EMBUTIDOS / SUCOS)			
177	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
178	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х		
179	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		
180	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		

182	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х		
102	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х		
183	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	Х		
184	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619-8.2.1.	х		
	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,			
185	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	Х		
186	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х		
187	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1.0 centímetro. 2619-6.32.	х		
	EXPOSITOR CONGELADO (LEGUMES)			
188	Equipamento com a temperatura adequada?	Х		
189	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х		
190	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х		
191	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х		
192	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х		
193	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	х		
194	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	Х		
195	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	х		
196	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6 24	х		
197	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х		
198	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou descongelamento, 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.	х		
	EXPOSITOR BACALHAU			
199	Equipamento com a temperatura adequada?	Х	т	T
	Equipamento com a temperatura adequada? Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X X	Ŧ	Ŧ
200			Ŧ	Ŧ
200 201	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х	Ŧ	Ŧ
200 201 202	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X X		Ŧ
200 201 202 203	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X X X		Ŧ
200 201 202 203 204	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X X X		Ŧ
200 201 202 203 204	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X X X X		
200 201 202 203 204 205 206	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1 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	X X X X		
200 201 202 203 204 205 206	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8 2 1 Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos,	x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8 2 1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	x x x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8 2 1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve	x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207 208 209	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207 208 209	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS)	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207 208 209	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2 1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS) Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2 1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS) Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2 1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS) Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x		
200 201 202 203 204 205 206 207 208 210 211 212 213 214	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Presença de produto vencido? 2619- 6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)? A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2 1 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 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32. EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS) Equipamento limpo, e em bom estado de conservação? Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x		

	EXPOSITOR (FRIOS FATIADOS)		
217	Equipamento com a temperatura adequada?	Х	\Box
218	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х	\Box
219	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	х	П
220	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х	\Box
221	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	х	П
222	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	х	П
223	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	х	П
224	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х	П
225	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	х	\prod
226	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х	П
227	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х	П
	EXPOSITOR CONGELADO (SORVETE)		
228	Equipamento com a temperatura adequada?	Х	
229	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х	\Box
230	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	х	П
231	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	х	П
232	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	х	П
233	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х	П
234	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	х	П
235	As ambalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de		П
236	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х	П
237	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.	х	П
	EXPOSITOR (FRUTAS SECAS/OLEAGINOSAS)		
238	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	х	П
239	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	х	П
240	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	х	П
241	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	х	П
242	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	х	\top
243	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	х	\top
244	Alimentos vendidos a granel, 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.	х	П
245	Os recipientes contendo produtos vendidos a granel estão, limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.2619-9.15.	х	П
246	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х	
	EXPOSITOR REFRIGERADO (SUCOS)		
_	Equipamento com a temperatura adequada?	х	لــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
248	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х	
	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х	
250	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х	
251	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	Х	
252	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х	

252	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	х						
254	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х						
255	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	х						
256	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х						
257	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	х						
	ILHA CONGELADOS (DIVERSOS)							
258	Equipamento com a temperatura adequada?	Х						
259	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	Х						
260	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	Х						
261	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX							
262	Presença de produto vencido? 2619- 6.11							
263	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х						
264	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	х						
265	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	х						
266	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	х						
267	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.							
268	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.							
	TOTAIS 235 88%	242	7	0	0			
	OBSERVAÇÕES							

OBSERVAÇÕES

No setor de manipulação, caixa com produtos impróprios suja, e presença de caixa de vime para armazenamento de etiquetas./ Balcão refrigerado no atendimento com parte externa, inferior danificada e acumulando sujidades./Etiquetas dos produtos após abertos, faltando o número de lote na etiqueta./ Presença de sujidades e moscas mortas nos expositores refrigerados de laticínios.











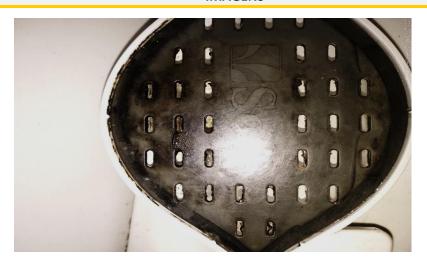


	2021-08-27-15:35:51									
K	K SETOR PADARIA									
	ESTOQUE MATÉRIA- PRIMA N° ITEMS AVALIADOS C NC NA NC									
N°	ITEMS AVALIADOS				NO					
1	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х								
2	Produto fora do prazo de validade?	Х								
3	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	Х								
4	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								
	CÂMARA FRIA									
5	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de conservação?	х								
6	Equipamento com a temperatura adequada?	Х								
7	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II		Х							
8	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	X								
9	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	Х								
10	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV		х							
11	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	Х								
12	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		Х							
13	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII		Х							
14	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		Х							
15	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	Х								
16	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	X								
17	Os alimentos estocados nas câmaras frias, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e-sob									
18	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								
19	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.	Х								

As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes selgados e secos, apresentam rotulagem, e estão arreacadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-6.72. 21 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX x x						
21 Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619-6.1 IX X 2 2 Presença de produto vencido? 2619-6.1 IX X 2 2 Presença de produto vencido? 2619-6.1 IX X 2 2 2 Presença de produto sam etiquetas, apugadas ou rasuradas? X 2 2 4 As materia-primas, ingredientes perodutos alimenticios impróprios para o consumo, estão mantidos X 2 2 2 4 As materia-primas, ingredientes perodutos alimenticios impróprios para o consumo, estão mantidos X 2 2 2 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2	_ ()	acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos	X		
Presença de produto vencido? 2619-6.11 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? As matéria-primas, ingredientes e producis alimenticios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619-6.1.2 Não é permitido forar ou cobrir as prateleidas dos cequipamentos das cadeias fría e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados as lamentos as marazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6.24 Produtos diretamente sobre o piso? Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar residuos? 2619-6.36 NANIPULAÇÃO Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar residuos? 2619-6.36 NANIPULAÇÃO Presença fe reczers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? Geladefras, freczers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? S Piso, pla, ralo, paredes, portas, bancadas, e (lixora limpas e em bom estado de conservação? S Piso, pla, ralo, paredes, portas, bancadas, e (lixora limpas e em bom estado de conservação? S Geladefras, freczers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? S O piso e revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de facil higienização e resistente ao uso aos produtos de limpeza e desinfecção 22619-2.4.5. As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à has paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. 7 2619-2.4.6. As aberturas nas paredes para liluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem por protegidos contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619-2.4.15. As	L		6.25.			
Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? A sa matérias-primas, ingredientes e produtos alimenticios impróprios para o consumo, estão mantidos x coranizados, em local serezado, devidamente identificados? 2619-6.1.2 Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plasticos, sem pelas ou qualquer outro material que impeça ou difficulte a circulação do ar entre os produtos a mazecnados. 2619-6.34 26 As embalagans dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de unidade e emboloramento? 2619-6.24 27 Produtos dictratementes obre o piso? 28 Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar residuos? 2619-6.35 29 Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 30 Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e luxeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? 32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 31 Opiso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de facil higienização e resistente ao juso e aos orquitos de limpeza e desintecça72619-2.45. As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização de vem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619-2.4.6. As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização de de goberna, umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619-2.4.6. As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização de de goberna, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras 2519-2.4.1. 30 Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, e ajustadas aos haberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos		_				\vdash
As matérias primas, ingredientes e produtos alimenticios impróprios para o consumo, estão mantidos x oranizados. en local secresado, devidamente identificados? 2619-6.12 Não é permitido forar ou cubrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro matérial que impeça ou difliculte a circulação do ar entre os produtos armazenados alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24 Produtos diretamente sobre o piso? Produtos diretamente sobre o piso sobre sobre o piso sobre sobre o piso sobre a piso sobre o piso sobre						
Não é permitido forar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, Não é permitido forar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, oblisticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou difículte a circulação do ar entre os produtos armazenardos. 2619-6. 24 26 As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619-6. 24 27 Produtos diretamente sobre o piso? 28 Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar residuos? 2619-6.36 X Piso, pla, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 X MANIPULAÇÃO 30 Piso, pla, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? 32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 33 O piso e revestido com material iso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso aos produtos de limpeza e desinfecção?2619-2.4.5. As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descacamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619-2.4.6. 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. 43 Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem fresta e resistente ao calor, livres de seguitados para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos es ujidades. 2619-2.4.16. 44 O statos possuem acabamento iiso, impermeável, lavável, de cor clara, sem fresta e resistente ao calor, livres de geoterias, umidade, bolores, des		_		Х		
Section Space Section Sectio	2	24	organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	Х		
umidade e mblotramentos armarenados estão limpas, integras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emblotoramento? 2619-6.24 27 Produtos diretamente sobre o piso? Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619-6.36 X Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 X Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 X Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 30 Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? 32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 33 Opiso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeavel, lavável, de facil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619-2.4.5. 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 imperleções.? 2619- X 2.4.6. 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. 36 Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619-2.4.7. 37 Os vãos de tehado e as aberturas para ventilação, exaustás o entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção com mahala de 2mm, íntegras e ajustadas aos tatos de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619-2.4.1. 38 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos patentes? 39 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor c	2	25	plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos	X		
Produtos diretamente sobre o piso? Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar residuos? 2619-6.36 X Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 X Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 X Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 30 Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira, frezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 32 Geladeiras, frezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 33 Opiso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao usos e aso produtos de limpeza e desinfeccão 2619-2.4.5. 4. As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e acalor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras impertejões.? 2619-2.4.6. As aberturas nas paredes para iliuminação 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 de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619-2.4.7. 30 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. 31 Felas de proteção com malha de 2mm, integras e ajustadas ao batente? 32 As fortas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619-2.4.8. 33 As frações elétricas está embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.1. 44 As frações elétricas está embutidas em eletroductos, internos ou externos as paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.1.4. 45 Prosença de recipientes com égua ou outra	2	26	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de	х		
29 Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619-15.15 **MANIPULAÇÃO** **MANIPULAÇÃO** **Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? ** **Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? ** **Japonas termicas limpas e em bom estado de conservação? ** **Japonas limentos? ** **Saponas limentos e de la limpas e em bom estado de conservação? ** **Japonas limentos e conservação? ** **Japonas limentos e everstido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619-2.4.5.* **As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e a calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619-2.4.6.* **As aberturas nas paredes para lluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619-2.4.6.* **Japonas 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.* **Japonas de proteção com maiha de 2mm, integras e ajustadas ao batente? ** **Japonas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 72619-2.4.1.* **Japonas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 72619-2.4.1.* **Japonas possuem acabamento liso, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 72619-2.4.1.* **Japonas possuem acabamento liso, integras e ajustadas ao batente? ** **Japonas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 72619-2.4.1.* **Japonas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batente? ** **Japonas possuem acabamento liso, imper	2			Х		
MANIPULAÇÃO 30 Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? 32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 33 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. 45 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. 46 As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização de venem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6. 47 As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização de egoteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7. 48 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. 49 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. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As frações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.14. 42 Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios immeros do Cadastro Nacional de Pessoa Juridica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Residuo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 45 Presença de recipientes com água ou outra solução? 2619- 4.1	2	28	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	х		
30 Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? 32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 33 O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfeccão?2619 - 2.4.5. 33 A 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. 34 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. 35 Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de geteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7. 36 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. 37 Telas de proteção com malha de 2mm, integras e ajustadas ao batente? 39 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.1. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.14. 42 É probibía 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. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-4.12. 44 Os residuos de gorduras e óleos são acondicionados em r	2	29	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	Х		
30 Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação? 31 Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? 32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? 33 O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfeccão?2619 - 2.4.5. 33 A 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. 34 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. 35 Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de geteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7. 36 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. 37 Telas de proteção com malha de 2mm, integras e ajustadas ao batente? 39 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.1. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.14. 42 É probibía 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. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-4.12. 44 Os residuos de gorduras e óleos são acondicionados em r						
Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos? Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação? Jo piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao x uso e aos produtos de limpeza e desinfeccão 72619 - 2.4.5. As paredes possuem acabamento lois, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - x 2.4.6. As aberturas nas paredes para illuminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6. So tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de geteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7. So vão 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. As fleas de proteção com malha de 2mm, integras e ajustadas ao batente? As paras possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.8. As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 As flações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação x vigente? 2619-2.4.14. É prodibida 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 As Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-4.12. Os residuos de gorduras e óleos são acondicionados em reci		30	·		Х	
32 Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de x conservação? 33 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. 43 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. 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. 36 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. 37 Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de lauz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.7. 38 Telas de proteção com malha de 2mm, integras e ajustadas ao batente? 39 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.8. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619 - 2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619 - 2.4.14. 42 fiprolibida 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. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619 - 4.12. 44 Os residuos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Residuo de óleo comest				x		$\vdash\vdash$
30 plso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao x so a so produtos de limpeza e desinfeccão 72619 - 2.4.5. 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. As aberturas nas paredes para illuminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6. 36 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. 37 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. 38 Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente? 39 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.8. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.11. 42 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.11. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-4.12. 44 Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestívei", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619-13.8. 45 Presença de recipiente com ésponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imerso		32	Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de			
Sa Sa Sa Sa Sa Sa Sa Sa						
higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - X	3	33	uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	Х		
devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6. S 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. So 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. Ra Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente? As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8. As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. É prolibida 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. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os residuos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. Presença de recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI Presença de recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI So materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e edentro do prazo de validade? 2619-6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII So materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e edentro do prazo de validade? 2619- 6.5.	3	34	higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 -	X		
de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7. 37 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. 38 Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente? 39 As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.8. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. 42 probidida 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. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 45 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 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? 47 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. Il e III 48 Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619- 6.5. 49 Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII 50 Bebedouro limpo?	117			X		
Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente? As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes? 2619 - 2.4.8. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619-2.4.14. £ 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. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 45 Presença de recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? 47 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII 50 Bebedouro limpo? x	117	36		X		
As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. 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. As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. 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. As lampadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1. X Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 45 Presença de recipientes com égua ou outra solução? 2619 - 4.11. VI 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? X Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619-4.11. II e III A 8 Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. 49 Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619-4.11. VII 50 Bebedouro limpo?	***			х		
batentes ? 2619 - 2.4.8. 40 As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13 41 As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. £ 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. 43 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 45 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 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? 47 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619-6.5. 49 Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619-4.11. VII 50 Bebedouro limpo? x	3	38	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	X		
As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. 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 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 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 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III V AS Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII S Bebedouro limpo? X B Bebedouro limpo?	3	39	batentes ? 2619 - 2.4.8.	X		
vigente? 2619- 2.4.14. 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. 3 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 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 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? 7 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 8 Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII 8 Debedouro limpo? X N N N N N N N N N N N N N N N N N N	4			Х		
as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos. 2619-2.4.15.6. e 2.4.15.6.1. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12. Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 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 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? X Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III So materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII So Bebedouro limpo? X X	4	41	vigente? 2619- 2.4.14.	х		
Os resíduos de gorduras e óleos são acondicionados em recipiente próprio com rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 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 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII Sobre Bebedouro limpo?	4			x		
número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8. 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 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII So Bebedouro limpo?	4	43	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.			Х
imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI 46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? 47 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. 49 Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII 50 Bebedouro limpo? x x	4	14	número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo			х
46 Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade? 47 Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III 48 Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. 49 Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII 50 Bebedouro limpo? x	4	15		х		
Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. Il e III x Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII x Bebedouro limpo?	4			х		
Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5. Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII Bebedouro limpo? X X						
49Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VIIX50Bebedouro limpo?X	H	12	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado,			
50 Bebedouro limpo? x				¥		\vdash
	-	-		^	v	$\vdash\vdash$
21 peperonio hossai iliotitiakao na ninitia noca no liino:			·	v	^	$\vdash\vdash$
Dia para higionização das mãos limpo e com cabanatoira e paraleira abastacidas?		_		X		\vdash
Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	,	2	ria para nigienização das mãos impa e com saboneteira e papeieira abastecidas?		Х	

sah pare highenização das mãos com, sabonete liquido neutro e inodoro e com produito antissophico ou loshander. Dela pare a neutro e inodoro e com produito antissophico ou loshander. Dela pare a neutro e inodoro e com produitos saneantes não designatores de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produitos saneantes não disclados para higienização das mãos? 15.27. 55 Cartar com procedimento para higienização das mãos? 15.27. 57 Presença de produitos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 58 Presença de produitos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 59 semaltado ou su suceptive la oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, cama significado ou su suceptive la oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, cama significado su ou susceptive la oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios de animals sinantrojicas memo ou susceptive la oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios de animals sinantrojicas memo oliquando for da su ox. Não é permitida a disposição dos masmos, higienizados ou não, diretamente sobre o ou com material poroso, capa da su de su	Prese	OBSERVAÇÕES ença de papelão no piso. / Lixeira com pedal danificado (não funciona)./Armário improvisado (geladeir	a desa	ativad	da), s	suja		
Sometical floutido antissécution. Loalha de nade in 8.0 reciciado branco ou de cor clara? 2619-15.21. A Presença de abandere em barra, sabão em pedar, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não inclinados para higieme das mãos 215.27. Someticados para higieme das mãos 215.27. Frodutos diretamente sobre o piso? Produtos diretamente sobre o piso? Prosença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Pos equipamentos e utensilios devem sem mantidas protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não e permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, divetamente sobre o quando fora de uso. Não e permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, divetamente sobre o quando fora de uso. Não e permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, divetamente sobre o quando fora de uso. Não e permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, divetamente sobre o quando fora de uso. Não e permitida a utilidade companitor de la membra de produtos e quipamentos onde são manipulados os alimentos? A licerias mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixerias possuem, capacidade compatível a evolume gerado, revestidos com sacos plastitos? 2619-13. A licerias mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixerias possuem, capacidade compatível a em bom estado de conservação? A lixerias possuem, capacidad			65	6	0	0		
Shoothet liquido antisséctico. Loalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não núclados para higiene das mãos 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Produtos diretamente sobre o piso? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não é permitido o uso de equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, estado com material poroso, estado experimento e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, estado experimento e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, estado experimento e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, estado experimento e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, estado de comentarial santiario. (2619-3.7, e. 3.) Os equipamentos e utensilios 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 quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o gina. (2619-3.12). Il Liberiars passuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. A liberiar possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. A liberiar possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. A liberiar possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. A liberiar possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. A liberiar possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos. 2619-13.2. A liberiar possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plás	85	A planilha de controle de temperatura dos equinamentos e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?						
Shonete Iliuuida autisséntica. Toalba de nanel nân erciclado branch ou de roc clara? 2619-15.21. A Presença de shonete em barra, sabão em péra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não par legienização das mãos? 15.27. Scartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? X		As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos						
Shonete Iliuuida antiskehtiro. Toalha de nanel năin creiclado branco nu de rocr chara? 2619-15.21. A Presença de shonete em barra, sabão em podra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienitação das mãos? 15.27. Sa Cataz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Presença de produto vencido? Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não e permitido o uso de equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, com material poroso, com material sanitário. 2619-37. e 39. So equipamentos e utensilios do us calor. Os equipamentos e utensilios de unidados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-37. e 39. Os equipamentos e utensilios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de sus. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso. 2619-31.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sancos plásticos? 2619-13.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com anaipulados os alimentos? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com anaipulados os alimentos? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com anaipulados os alimentos? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado,	83							
shonete liquido antisséctico. Loalha de paper la precidado branco ou de cor clara? 2619-15.21. A Presença de asbonete em padra, sabão em pód, detergente ou outros produtos saneantes não de lindicados para higientação das mãos? 15.27. 52 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 53 Presença de produto vencido? 54 Produtos diretamente sobre o piso? 56 Produtos diretamente sobre o piso? 57 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 58 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 59 Não é permittido ou sou de equipamentos e utensillos de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, com material sanitario. 2619-3.7. e 3.9. 60 Quando fora de uso. Não é permittido a disposição dos mesmos, higienizados ou ausceptivel à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensillos utilizados devem ser fabricados com material sanitario. 2619-3.7. e 3.9. 60 Quando fora de uso. Não é permittido a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso 2619-3.12. 61 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 62 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 63 Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2 2519-13.4. 64 Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensilios, equipamentos e outras superfícies oue entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.1. 65 Presença ou vestigios de insetos e roedores? 2619-2.3. 67 Eproibida a entrada de calaxa de madeira nas áreas destinadas ao prepara de alimentos. 2619-7.31. 68 Durante a manipulação de alimentos deve ser efetuados segundo a recomendação do fabricante. Na ausância desta informação, o descongelamento de ves ser efetuados segundo a recomendação do fabricante. Na ausância desta informação, o descongelamento deve ser refluados em temperaturas inferiores a S*Co u em forno mícro-nodas ou de conveccão. 261	82	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de						
shonete línuido antisséntico. Loalha de nanel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. A Presença de ashonete em pedra, sabão em pód, detergente ou outros produtos saneantes não x londicados para higienização das mãos? 15.27. 52 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Presença de produto vencido? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não é permitido o su od e equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptivel à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios utilizados devem ser fabricados com material familiario. 2619-3.7. a. 3.9. Os equipamentos e utensilios 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 inso. 2619-3.12. 10 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X V V V V V V V V V V V V V V V V V V	81					х		
sabonete liquido antisséntico. I coalha de panel não recidado branco au de cor clara 2 2619-15.21. A Presença de sabonete em barra, sabão em pódra, sabão em pód, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. 55 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 8 Presença de produto vencido? 8 Presença de produto vencido? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 9 Os equipamentos e utensillos devem ser fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptivel à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios utilizados devem ser fabricados com material poroso, ou susceptica de sus Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o oiso.2619-3.12. 10 Lizeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 11 Lizeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 12	80		Х					
sabonere liquido antissèntico. I coalha de panel não reciclario branco ou de cor clara 2 £619-15.21.	79		Х					
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21 A Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sacrata: com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Cartax: com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Presença de produto vencido? Presença de produto vencido? Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Se esmaltado ou susceptivel à oxidação ou calor. Os equipamentos e videns utilizados devem ser fabricados com material poroso, esmantado ou susceptivel à oxidação ou calor. Os equipamentos e vidensilizados devem ser fabricados com material santirário. 2619-3.7. e. 3.9. Os equipamentos e utensilios 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. 2619-31.2. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? X Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de utensilios, equipamentos e valva de de paga de nota de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? X Lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X Lixeiras mantidas fechadas, com acionamen	78	·				Х		
sabonete líquido antissédito. Loalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. A Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienitação das mãos? 15.27. Satraz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A Loadragor Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não é permitido o uso de equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptive là oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptive là oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios 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. A lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X 2619-13.14. Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensilios, equipamentos e outras superficies que entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.6. Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc)? 2619-7.30. X 2619-1314. O descongelamento de alimentos de ves er refluado 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. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas, são proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos, e nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, vo cozidos ou desidratados. 2619-7.27. I e III X 36 Oclaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base? Colaboradores com cabelos totalmente pr								
sabanete l'auidio antisséptico, toalha de nanel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.7.1 A presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? A rodutos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, emaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, emaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios of madeira e vidro ou fabricados com material poroso, emaltado ou susceptível à oxidação ou calor. 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. Liteiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? So recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619-13.4. 4 Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e votras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.6. Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc)? 2619-7.30. X Durante a manipulação de alimentos deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de conveccão. 2619-7.17. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas, são proibidas preparações em que os vos permaneçam crus ou mal cozidos, e nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, va		Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade,						
sabonete líquido antisséptico, toalha de naole não reciciado branco ou de cor clara? 2619-15.21. 4 Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. 55 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 56 Produtos diretamente sobre o piso? 57 Presença de produto vencido? 58 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 59 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 59 Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, com material santiário, 2619-37. e 3.9. 60 Quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso. 2619-312. 61 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 62 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 63 Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos ende utensílios, equipamentos e outrem em contato direto com alimentos? 2619-13.4. 64 Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outrem em contato direto com alimentos? 2619-46. 65 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619-2.3. 66 Presença ou estigios de insetos e roedores? 2619-2.3. 67 É probibda a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos. 2619-7.31. 68 Durante a manipulação de alimentos deve ser refetuado 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. 80 A gerorita a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas, são probibdas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos, e nas preparações sem coção devem ser utilizados ovos pasteurizados. X cozidos ou desidratados. 2619-7.27. I e III 71 As 8 gorduras						H		
sabonete líquido antisséptico, toalha de pagel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pod, detergente ou outros produtos saneantes não la presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pod, detergente ou outros produtos saneantes não la produtos antise de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pod, detergente ou outros produtos saneantes não la produtos sem etique tas mãos? 15.27. Sa Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não é permitido o u sos de equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptivel à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios utilizados devem ser fabricados com material sanitário, 2619-3.7, e. 3.9. Os equipamentos e utensilios 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 giso. 2619-13.2. 10 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 11 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 22 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 23 Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 24 Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e varias superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.6. 24 Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc)? 2619-7.30. 25 Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc)? 2619-7.30. 26 proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos. 2619-7.31. 26 proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos. 2619-7.31. 27		· · · ·				H		
sabonete líquido antisséptico toalha de panel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. A Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sa Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? X V V Presença de produto vencido? Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? Não é permitido o uso de equipamentos e utensilios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensilios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9. Os equipamentos e utensilios 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 oiso. 2619-3.12. 61 Lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 62 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 63 Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. Co des ponso não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensilios, equipamentos e outras superfícies au entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.6. Presença de objetos pessoals e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619-7.30. X V V V V V V V V V V V V V V V V V V						H		
sabonete línuido antisséntico, toalha de nanel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? X Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Resença de produto vencido? Resença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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. 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. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X So recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619-13.4. 4 Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superficies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6. Presença do objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619-7.30. X O descongelamento de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-7.31. X O descongelamento de alimentos deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção. 2619-7.17. e III As gorduras e os óleos utilizados cen prituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C. 2619- A la servicia de problem de deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção. 2619-7.17. e III	72		v					
sabonete Israuldo antisséptico. toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. 7 Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. 7 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 8 Produtos diretamente sobre o piso? 8 Presença de produto vencido? 8 Presença de produto vencido? 8 Presença de produto sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 8 Presença de produtos 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. 8 Sa de permitido o uso de equipamentos e utensílios devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9. 8 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 9 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 9 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 9 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 9 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 1 Su de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e variado de su outra superficies que entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.6. 9 Presença de objetos pessoais e estranhos à a	71	As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC. 2619				х		
sabonete líquido antisséptico. toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sa Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produto vencido? 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. 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. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X Sa Carta com procedimento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. X Sa Carta com procedimento de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e va valvas superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619-4.6. Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619-2.3. Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619-7.30. X Sa Carta com procedimentos de valuma en amanipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619-4.12. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta		ou de convecção. 2619-7.17. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas, são proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos, e nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados,	х					
sabonete líquido antisséptico. toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. 55 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 56 Produtos diretamente sobre o piso? 57 Presença de produto vencido? 58 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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. 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. 61 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 62 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. 63 Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619-13.4. 64 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. 65 Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3. 66 Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619-7.30. 78 X V V V V V V V V V V V V V V V V V V		O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta						
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. 55 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? \$56 Produtos diretamente sobre o piso? \$7 Presença de produto vencido? \$8 Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? \$8 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. \$8 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. \$8 1 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? \$8 1 Lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. \$8 2 A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. \$8 3 2619-13.4. 40 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. \$8 Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ? 2619-7.30. \$8 2 2619-13.3.						Х		
sabonete líquido antisséptico. toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Social com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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. 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. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. So recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? X So do 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.						H		
sabonete líquido antisséptico. toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. 55 Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? \$ Produtos diretamente sobre o piso? \$ Presença de produto vencido? \$ Presença de produto vencido? \$ Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? \$ Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, estantado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9. \$ 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. 61 Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? \$ A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. \$ S Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? \$ X USO DE PROMEDO DE PR								
sabonete líquido antisséntico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sabonete líquido antisséntico, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sabonete líquido antisséntico, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sabonete líquido antisséntico, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sabonete líquido antisséntico as mãos de madeira en pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados procedimente fixados? Não é permitido o piso? Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira en 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. 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. Sabonete líquidos para teritor aos máos procedimentos onde são manipulados os alimentos? X Sabonete em barra, sabão em portugação e servaçam de utansílios equipamentos e utensílios equipamentos e ou outros produtos saneantes não de servação? X Sabonete em barra, sabão em percedimentos de bigienização e servaçam de utansílios equipamentos e utensílios equipamentos e outros procedimentos de bigienização e servaçam de utansílios equipamentos e outros procedimentos de bigienização e servaçam de utansílios equipamentos e utensílios equipamentos e outros procedimentos e de bigienização e servaçam de utansílios equipamentos e utensílios equipamentos e utensílios equipamentos e utensílios devem ser fabricado		outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.						
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Sacritaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Frodutos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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. 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. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? X Os recipientes de livo possuem altura inferior aos méveis e equipamentos ende são manipulados os alimentos? X Os recipientes de livo possuem altura inferior aos méveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos?		2619- 13.4.						
sabonete líquido antisséotico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Socienta com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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. 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. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? x V Societare com produtos saneantes não x v v v v v v v v v v v v v v v v v v			Х					
sabonete líquido antisséctico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Societaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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. 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.	61			Х		_		
sabonete líquido antisséptico. toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Presença de produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 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.		quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.						
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? x x x x x x x x x x x x x	59	esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	х					
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? Produtos diretamente sobre o piso? Presença de produto vencido? x	58			Х		_		
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? X Produtos diretamente sobre o piso?			Х	.,				
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27. Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? x								
sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21. Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.			Х			_		
33 A		Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.						
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	53							

Presença de papelão no piso. / Lixeira com pedal danificado (não funciona)./Armário improvisado (geladeira desativada), suja e com utensílios sujos armazenados./ Utensílios em caixa plástica com sujidades e desprotegidos./ Produtos em carrinhos produzidos no dia, sem identificação./Embalagens descartáveis desprotegidas./ Sujidades atrás dos equipamentos.

















	SETOR PADARIA (responsabilidade da empresa terceirizada)							
	CÂMARA CONGELADA							
1	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, estrados, 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							
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV							
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		Х					
9	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna?2619- 6.23 VII							
10	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		Х					
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	х			
13	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e ob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.				
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	х			
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		х		
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.	Х			
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			
	ATENDIMENTO				
27	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	X			
28	Balanças, limpas e em bom estado de conservação?	X			
29	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.		х		
30	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 - 246		х		
31	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.		х		
32	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.			х	
22	. 10 1 10 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2				
33	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13		Х		
34	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X	х		
	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x x	Х		
34 35 36	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	X X	X		
34 35 36 37	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	x x x	X		
34 35 36	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	X X	X		
34 35 36 37	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas? 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 x x	x		
34 35 36 37 38	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14. Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4. A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2. Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas? Pia para higienização das mãos com, sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou	x x x	x		

_										
42	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios									
42	imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI Produto químico fora da embalagem original, identificado, e dentro do prazo de validade?	Х								
43	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. Il e III									
44		Х								
45	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	х								
46	Produtos diretamente sobre o piso?	X								
47	Os produtos separados para transferência das lojas 2, e 3 , estão identificados e em caixas limpas, sobre estrados?				х					
48	Utensílios armazenadas em local adequado?	х								
49	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.		х							
50	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	Х								
51	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								
52	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos	х								
	organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2 Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	Х								
53		X								
54	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.	Х								
55	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.	х								
F.C.	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc) ?	v								
56		X								
57	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	Х								
58	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	Х								
59	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	Х								
60	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	Х								
61	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.	х								
62	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X								
63	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				Х					
64	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	Х								
65	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	Х								
66	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os				х					
- 00	cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.									
67	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				х					
68	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				Х					
	LOJA (PADARIA)									
69	Local limpo e organizado?	Х								
70	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X								
71	Os pães e salgados recheados, prontos para consumo, estão expostos para venda, de forma a evitar a									
72										
73	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	Х								
74	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas nela									
	TOTAIS 53 72% 57 4 0 0									
	OBSERVAÇOES									
	a com pacotes de farinha de rosca sem identificação./ Salgados com recheios perecíveis em temperatur	a am	bient	e./						
Câm	Câmara congelada, com prateleira forrada por papelão.									

IMAGENS





L	L SETOR RECEBIMENTO						
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NA	NO		
1	As áreas circundantes não oferecem condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores? 2619-2.1.	X					
')	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.	х					
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.		х				
7	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	х					
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.	х					
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.						
10	A planilha de controle de recebimento está atualizada, com as informações de temperatura, e validade?	Х					
11	As temperaturas anotadas obedecem aos parâmetros da legislação vigente? 2619-5.7.	Х					
	TOTAIS 9 82%	10	1	0	0		
	OBSERVAÇÕES						

Ventilador com acúmulo de poeira.



M	SETOR DESCARTE DE RESIDUOS					
Ν°	ITEMS AVALIADOS	С	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	х				
2	esgoto? 2619 -2.2.1. 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.	Х				
3	Piso, parede, teto, e portas, estão em bom estado de conservação e livres de sujidades?		Х			
	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			х		
7	dotado de ralo ligado à rede de esgoto? 2619- 2619 -2.2.2.			^		
	Esses recipientes estão disponíveis em número suficiente e possuem capacidade compatível com a quantidade	+				
5	de resíduos gerados? 2619- 2.2.2.1.			Х		
6	Os resíduos orgânicos são armazenados em local refrigerado?	_	Х			
7	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	Х				
8	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas? 2619-15.22.		х			
	Pia para higienização das mãos com, sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou					
9	sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.		х			
10	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619 - 15.24.		Х			
	TOTAIS 4 40%	9	5	0	0	
	OBSERVAÇOES					
Lumi	nárias com sujidades, e piso danificado. SITUAÇÃO RECORRENTE, JÁ PONTUADAS NO CHECK LIST AN	TERIO	R, E I	NOS		
RELA	TÓRIOS DE VISITA TÉCNICA.					
N	SETOR PRODUTOS IMPROPRIOS					
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NA	NO	
1	Local mantido limpo e organizado?					
	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?					
3	Presença ou vestígios de insetos e roedores?					
	Os produtos impróprios ficam, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso					
4	o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619-6.1.2.					
_	Os produtos impróprios, resfriados e congelados estão armazenados em equipamentos destinados para este					
5	fim? 2619-6.1.2.					
6	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?					
	Pia para higienização das mãos com, sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou					
7	sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	·				
o	É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó,					
8	detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos. 2619- 15.27.					
9	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	╁				
)	TOTAIS 0 0%	0	0	0	0	
	OBSERVAÇOES					
LOCA	AL NÃO VISITADO. A VISITA FOI REALIZADA APÓS AS 13:00 E O LOCAL ESTAVA FECHADO.					
0	LOJA/ MERCEARIA					
N°	ITEMS AVALIADOS	С	NC	NΙΛ	NO	
IN			NC	IVA	NO	
1	vigente. 2619- 2.4.14.					
2	idade.					
3	É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o					
	registro no orgao competente, conforme legislação vigente. 2619- 9.4.					
4	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	Х	Ш			
_	É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas,					
5	amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto. 2619-9.5.	Х				

6	х									
	TOTAIS	6	100%	6	0	0	0			
		OBSERVAÇOES								

RESUMO PONTUAÇÃO POR SETOR							
SETORES	PONTUAÇÃO	%					
SETOR - ESTOQUES SECO	26	51%					
SETOR - MEZANINO	1,6	53%					
SETOR - ÁREA EXTERNA	3,6	72%					
SETOR - REFEITÓRIO/ COZINHA FUNCIONÁRIOS	36	69%					
SETOR - VESTIÁRIO FEMININO	11	85%					
SETOR - VESTIÁRIO MASCULINO	9	69%					
SETOR - AÇOUGUE	163	82%					
SETOR - HORTIFRUTI	77	68%					
SETOR - ORGÂNICOS	21	88%					
SETOR - FRIOS	235	88%					
SETOR - PADARIA	59	69%					
SETOR- PADARIA (terceirizada)	53	72%					
SETOR - RECEBIMENTO	9	82%					
SETOR -DESCARTE DE RESÍDUOS	4	40%					
SETOR - PRODUTOS IMPRÓPRIOS	0						
SETOR - LOJA/MERCEARIA	6	100%					

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

OBS: PRODUTO VENCIDO, SEM IDENTIFICAÇÃO, FORA DO PVPS, SETOR SUJO, DESORGANIZADO DE MODO QUE POSSA CONTAMINAR OS ALIMENTOS, TEM PESO MAIOR NA PONTUAÇÃO. POR ISSO O SETOR PODE IR AUTOMATICAMENTE PARA A COR VERMELHA.



